Domaine François Chidaine - Montlouis Bournais Franc de pied - 2022

Voici incontestablement le « Grand Cru » du Domaine : cette cuvée est issue d’une petite parcelle que François Chidaine a choisi de planter dans les années 1990 sans porte-greffe. Pour rappel, le recours à des porte-greffes américains s’est généralisé en France au début du 20ème siècle, lorsque l’on on a constaté qu’ils étaient les seuls à résister au phylloxera.

Comme une poignée d’autres vignerons ligériens (Charles Joguet, Henri Marionnet mais aussi Didier Dagueneau, avec sa fameuse cuvée Astéroïde), François s’est longtemps interrogé de savoir si les porte-greffes modifiaient le goût du vin et l’expression du terroir. Il se décide alors à tenter l’expérience sur cette parcelle de poche (20 ares) installée sur l’un de ses meilleurs terroirs, Les Bournais, exemple parfait du terroir argilo-calcaire sur sous-sol de tuffeau.

Bien sûr, il connaît la fragilité intrinsèque des plants non greffés et leurs très faibles rendements (10 à 15 hectolitres par hectare…les meilleures années !) : il va donc apporter à la plante une attention de tous les instants, et lui appliquer les préparations biologiques et biodynamiques qu’il juge utile.

Le pari, risqué, est totalement réussi : cette cuvée Bournais Franc de Pied compte aujourd’hui parmi les expressions les plus intenses, complète et vibrante d’un chenin ligérien. Elle dégage une force et une concentration que l’on ne retrouve dans aucune autre (sauf peut-être dans quelques rares Savennières…). C’est particulièrement vrai sur ce millésime 2022 à la fois solaire et plein d’énergie.

On tombe immédiatement sous le charme de ses infinies nuances aromatiques : le nez passe tour à tour de puissantes notes minérales de roche, de pierre à fusil, d’ardoise, à une myriade de nuances florales et végétales, sophistiquées et aériennes, qui ne sont pas sans nous rappeler une chartreuse. On pense au tilleul, aux primevères, à la violette, à l'aneth, à la lavande, à l’eucalyptus ou à la bergamote… Les fruits blancs resplendissent, entre pomme, poire et coing, accompagnés de nuances toniques de mandarine, de pamplemousse et de rhubarbe.

La densité de bouche est proprement stupéfiante : on peut raisonnablement parler ici d’un blanc tannique. Des tanins fins et soyeux, bien sûr. La texture reste souple et le vin, salin et tendu, n’en finit pas d’exciter les papilles. Au-delà de la grande richesse du fruit et de cette prodigieuse concentration, on ressent une sensation d’énergie qui portera en avant ce Bournais Franc de Pied pendant de nombreuses années. L’allonge, structurée autour de fins amers citronnés et épicés, est déjà impressionnante.

Bref, nous sommes incontestablement face à un très grand vin ligérien, authentique et profond, taillé pour une longue garde… Un collector produit en toute petite quantité (400 bouteilles seulement).

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

@Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Chidaine - Montlouis Bournais Franc de pied - 2022

Dégustation et accords

Robe : Or dense

Nez : Concentré et complexe : pierre à fusil, ardoise, notes florales et végétales, sophistiquées et aériennes (tilleul, primevères, violette, aneth, lavande, eucalyptus, bergamote), pomme, poire, coing, nuances toniques de mandarine, de pamplemousse.

Bouche : Densité stupéfiante, sur des tannins fins, soyeux, texture souple. Vin salin et tendu. Grande richesse du fruit, prodigieuse concentration. Longue finale stimulante sur des amers citronnés et épicés.

Accords mets-vins : Crustacés grillés ou en sauce. Poissons à chair ferme rôtis ou en sauce. Cuisine d'inspiration thaï ou japonaise, à base de fruits de mer.

Conseils de service

À consommer :
A partir de 2025 et jusqu'en 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage indispensable (1heure au moins)

Caractéristiques techniques

Appellation : Montlouis-sur-Loire

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et biodynamique