

Domaine François Chidaine - Magnum Montlouis Sec Les Bournais - 2019



En 2019, ce Montlouis Les Bournais, encore très jeune, nous emballa par son équilibre magistral entre sa générosité gourmande, bien mûre, et cette matière fuselée et énergique, portée de bout en bout par une trame calcaire vibrante. C'est incontestablement un des sommets du millésime.

La parcelle des Bournais occupe 4 hectares sur des sols argilo-calcaires reposant là encore sur le fameux tuffeau ligérien. Malgré l'âge relativement jeune des vignes (une vingtaine d'années désormais), François Chidaine parvient à élaborer un vin particulièrement racé et complet. Encore une fois l'élevage en demi-muids, avec à peine 10% de bois neuf, prévaut, toujours très discret et au service du fruit et des équilibres du vin, et rien d'autre ! Un élevage que François a décidé d'allonger sur plus de 15 mois pour ce millésime naturellement riche et concentré.

Ce Montlouis sec Les Bournais affiche aujourd'hui un profil particulièrement sensuel et savoureux. Dès le premier nez, très expressif, on tombe sous le charme de ces notes de poire Williams, de coulis d'abricot, d'ananas et de citron vert, de miel d'acacia, de nougat et de noisette. On pense aussi à des zestes d'orange ou de mandarine confits. Cette aromatique voluptueuse s'affine et se rafraîchit au fil de l'aération, portée par une dimension calcaire raffinée, évoquant la poussière de roche, les graviers mouillés. Quelques notes de fleurs blanches délicates ajoutent à la sensation de raffinement aérien qui se déploie maintenant au-dessus du verre. Quelle complexité !

Le charme continue d'opérer en bouche où le vin, texturé et nourrissant en entame, dépose délicatement sur les papilles des saveurs franches d'abricot, de poire Passe-Crassane et de citron confit au sel. On retrouve là encore cette vibration minérale, comme si le vin avait été littéralement ciselé dans le calcaire. Son allonge est stupéfiante, sur une combinaison remarquablement équilibrée de fruits mûrs et de sels marins.

Ce superbe Montlouis, particulièrement complet et gracieux, est évidemment taillé pour une garde de 10 à 15 ans ; il sera idéal pour accompagner un risotto aux pointes d'asperges, des gambas sautées au gingembre ou à la citronnelle, ou une belle volaille de Bresse, en crème à l'estragon.

Quantité limitée à 2 magnums par client.

Domaine François Chidaine - Magnum Montlouis Sec Les Bournais - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, brillante, reflets verts

Nez : Sensuel et complexe : poire Williams, coulis d'abricot, ananas, citron vert, miel d'acacia, noisette. Zeste de mandarine confit, note fumée, poussière de roche, poivre et gingembre. Fleurs blanches, menthe séchée

Bouche : Texturée et nourrissante, des saveurs franches d'abricot, de poire Passe-Crassane, de pulpe d'orange et de citron confit au sel. Son allonge est stupéfiante, saline et fumée.

Accords mets-vins : Dans quelques années, un risotto aux pointes d'asperges, une belle volaille de Bresse, en crème à l'estragon. Raviole de langoustine, crème aux agrumes.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2039

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Montlouis-sur-Loire

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et biodynamique