Domaine François Chidaine - Montlouis sec Les Grillonnières - 2022

Issu d’une vigne centenaire récupérée en 2015, ce parcellaire des Grillonnières s’est d’ores et déjà installé parmi les incontournables du Domaine, une des cuvées les plus précieuses, rares et recherchées. Un chenin, sec cette année, intense, frais et délicatement minéral, signé non pas par François mais par Alice Chidaine ! Car, chez les Chidaine, loin de se reposer sur ses lauriers, on reste résolument tourné vers l’avenir…

L’aînée des enfants de Manuela et François est revenue au Domaine en 2016, après avoir fait « ses classes » chez Dagueneau. N’oublions pas que Didier Dagueneau fut, avec quelques autres comme les frères Foucault du Clos Rougeard, un des premiers soutiens de François, ce jeune vigneron qui, à la fin des années 1980, entend bien faire « sévèrement » bouger les lignes dans ce vignoble de Montlouis qui a tendance, à l’époque, à se laisser aller à la facilité, dans l’ombre de son célèbre voisin vouvrillon. Plus tard, Louis-Benjamin Dagueneau est lui-même venu se former auprès de François.

La jeune Alice vinifie cette cuvée à partir des raisins d’une belle parcelle de vignes centenaires conduites en biodynamie, sur le lieu-dit Les Grillonnières, un terroir orienté plein Sud. Elles bénéficient d’un sol d’argiles à silex, sur un sous-sol de tuffeau où le système racinaire s’est lentement imprégné de cette minéralité et de cette fraîcheur aux accents iodées que l’on retrouve parfois dans les grands Montlouis. Les très belles conditions de l’été ont permis au raisin, vendangé début septembre, d’atteindre de superbes maturités tout en conservant de bonnes acidités.

Après une vinification douce et lente, exclusivement sur levures indigènes, en demi-muids, le vin poursuit ensuite son élevage, sur lies totales. Avec ce 2022 au profil sec, Alice nous montre une autre facette de son talent et de la qualité exceptionnelle de ce terroir. Il y a dans ce vin à la fois beaucoup de délicatesse, de la finesse et une belle intensité : l’énergie du sol et de fruit est parfaitement canalisée, pour un résultat tout en épure soyeuse et caressante, en complexité subtile .

Le nez s’ouvre sur la fraîcheur des citrons jaunes et verts, la chair juteuse de la poire et de la pêche de vigne, l’élégance délicate des petites fleurs blanches et des herbes fines, mais aussi un souffle crayeux et finement iodé. La précision et les équilibres de ce Montlouis sont remarquables ! La tension minérale et la concentration du fruit entrent en résonance, procurant en bouche une sensation mêlant sérénité et excitation. La fraîcheur iodée et l'élan de la finale sont admirables.

Un très grand chenin sec, au potentiel de garde de 10 ou 15 ans, qui s’inscrit d’ores et déjà au firmament de ce que la Touraine peut produire

de meilleur. Bravo.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

@Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Chidaine - Montlouis sec Les Grillonnières - 2022

Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Frais et raffiné, citrons jaunes et verts, chair juteuse de la poire et de la pêche de vigne, l'élégance délicate des petites fleurs blanches et des herbes fines, mais aussi un souffle crayeux et finement iodé.

Bouche : La tension minérale et la concentration du fruit entrent en résonance, procurant en bouche une sensation mêlant sérénité et excitation. La fraîcheur iodée et l'élan de la finale sont admirables.

Accords mets-vins : Aujourd'hui, un carpaccio de Saint-Jacques aux herbes fines. Demain, un bar en croûte de sel et son beurre de salicorne.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2036

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage recommandé

Caractéristiques techniques

Appellation : Montlouis-sur-Loire

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et biodynamique