

## Domaine François Chidaine - Montlouis Tendre Les Tuffeaux - 2019



S'ils sont peut-être moins célèbres que leurs cousins de Vouvray, sur l'autre rive de la Loire, les vins tendres (ou demi-secs) de Montlouis peuvent atteindre des sommets de raffinement aromatique, de douceur et de poésie. C'est bel et bien le cas avec ce Montlouis Les Tuffeaux 2019 qui livre, avec délicatesse et sensibilité, une partition suave et expressive : il combine sensualité du fruit, élégance florale, énergie des agrumes et expression minérale subtilement épicée.

François Chidaine ne produit pas chaque année cette cuvée, mais seulement lorsque la météo a permis au chenin d'atteindre, en parfaite santé, cette légère sur-maturité qui va donner au vin son supplément d'arômes et sa fine onctuosité. Ce fut le cas en 2019, avec le très bel ensoleillement estival, qui s'est prolongé en septembre, sans que le botrytis ne se développe.

Issue de vieilles vignes d'une cinquantaine d'année en moyenne (certains pieds ont plus de 90 ans !), plantées sur un sol d'argiles et de silex grossiers et un sous-sol de tuffeau, ce calcaire tendre caractéristique de la région, le vin est vinifié de la façon la plus naturelle qui soit, sur levures indigènes, puis élevé en demi-muids de 600 litres pendant 10 mois.

Superbe réussite en 2019, avec ce chenin tendre qui respire, par tous ses pores, douceur, sérénité et énergie. Le premier nez, tonique, mêle de nombreux agrumes à des une trame calcaire subtilement épicée. Citron jaune, lime, pamplemousse et orange dansent une joyeuse farandole, relevés d'une touche poivrée. La dimension empyreumatique s'affirme progressivement, libérant des notes de clou de girofle, de poivre Sichuan un peu mentholé, de gingembre confit, complétés d'une délicate touche safranée. Au fil de l'aération, la sensualité d'un fruit bien mûr gagne du terrain : on se régale maintenant de parfums de mangue, d'ananas et de pêche jaune, et de notes suaves de miel de fleurs jaunes et de suc de violette. Quelques notes iodées et camphrées ajoutent encore à la délicieuse complexité de la palette aromatique.

Même sensation d'équilibre serein dans une bouche sensuelle au possible. Des vagues de coulis de fruits blancs et jaunes ondoie tranquillement sur le palais, relevées de touches tonifiantes mais jamais trop appuyées de citron confit, et de notes excitantes de poivres asiatiques, de cumin et de piment doux. Son allonge, d'une belle intensité, offre un équilibre parfait entre tendreté enveloppante et tension minérale. Ce vin nous fait du bien et procure une irrésistible d'envie d'y retourner... C'est grand !

A table, il brillera sur un turbot et sa sauce béarnaise, sur des ris de veau en caramel de miel et agrumes, des raviolis de homard aux morilles ou

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

une belle sole aux cèpes, à la façon du regretté chef Christian Parra. De grands moments en perspective.

@Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine François Chidaine - Montlouis Tendre Les Tuffeaux - 2019



### Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Tonique, suave : Citron jaune, lime, pamplemousse, orange, clou de girofle, poivre Sichuan un peu mentholé, gingembre confit, touche safranée, mangue, ananas, pêche jaune, miel, fleurs jaunes, suc de violette, notes iodées et camphrées.

Bouche : Vagues de coulis de fruits blancs et jaunes ondoie tranquillement sur le palais, relevées de touches tonifiantes mais jamais trop appuyées de citron confit, de notes excitantes de poivres asiatiques, de cumin et de piment doux. Finale intense, minérale.

Accords mets-vins : Sur un turbot et sa sauce béarnaise, sur des ris de veau en caramel de miel et agrumes, des ravioles de homard aux morilles ou une belle sole aux cèpes, à la façon du regretté chef Christian Parra.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035 au moins

Température de service : 11°

Ouverture : Aération d'une heure ou rapide carafage.



### Caractéristiques techniques

Appellation : Montlouis-sur-Loire

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille demi-sec (SR : 14 g/litre)

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et biodynamique