Domaine François Chidaine - Magnum Montlouis Les Epinays - 2021

Dans la famille Chidaine, cela devient une véritable marque de fabrique : à chaque enfant sa cuvée… et quelle cuvée ! Des collectors d'un niveau incroyable. Après le rare et somptueux Grillonnières, signé Alice Chidaine, c'est Pierre, le fils, qui nous gratifie d'un tout nouveau Montlouis parcellaire, cet Epinays 2021 uniquement produit en magnum. Un chenin sec d'une grâce, d'une profondeur verticale, cristalline et d'une énergie stupéfiante.

Pierre Chidaine a jeté son dévolu sur une petite parcelle de vieilles vignes de chenin, située sur le secteur des Epinays, du côté du hameau de Husseau. Ici, les pieds de chenin, d'une soixantaine d'années, s'appuient sur un substrat typique d'argiles à gros silex en surface, avant de s'immiscer dans les profondeurs fraîches et humides des sous-sols de tuffeau, ce calcaire tendre emblématique des terroirs de Montlouis. L'exposition plein Sud de la parcelle contribue à donner au raisin sa richesse naturelle et sa belle concentration aromatique, même sur un millésime plutôt frais et tardif comme 2021.

Souhaitant jouer la carte de la pureté et de l'éclat naturel du fruit, Pierre a choisi de vinifier et d'élever pour près de la moitié cette rare cuvée dans un Wine Globe, ces fameux contenants de verre mis au point par la famille Paetzold et adoptés, ces-dernières années, par quelques-unes des plus grandes signatures de nos vignobles. On citera par exemple l'iconique Arnaud Ente, à Meursault, à la recherche de l'expression la plus pure et la plus vrai du fruit et du sol. Pour le reste de la cuvée, Pierre a recours à un demi-muids de plusieurs vins.

Ce premier millésime des Epinays affiche une réussite presqu'insolente et se place d'emblée parmi ce que l'appellation Montlouis a produit de plus intense, raffiné et profond. La Revue du Vin de France y voit « une merveilleuse illustration de ce que nous recherchons aujourd'hui dans un grand blanc de Loire ».

Tout au long de la dégustation, c'est bien la sensation de pureté, lumineuse, cristalline, qui domine les débats. On tombe sous le charme d'un nez follement raffiné, expressif et tonique, mêlant le chèvrefeuille, le tilleul, la fleur d'oranger et des notes aériennes de pollen, d'anis et de jeune pousse de cerfeuil. Citron confit et pamplemousse soulignent la belle sensation de fraîcheur et d'énergie qui se dégage du vin, tout comme la note crayeuse, poudrée, qui s'élève maintenant du verre. Le fruit resplendit, au nez comme en bouche, sur des parfums de poire juteuse bien mûre (entre Passe-Crassane et Williams), de prune jaune et de pomme. La matière fuselée vibre autour d'une trame crayeuse et saline qui l'allonge et le met en mouvement, en permanence.

D’une sapidité irrésistible et d’une persistance impressionnante, ce rarissime Montlouis-sur-Loire Les Epinays offre un potentiel de garde de 10 ou 15 ans. Il brillera sur les chairs les plus délicates : on pense à des langoustines juste snackées, un bar de ligne cuit en croûte de sel ou encore des noix de Saint-Jacques rôties, servies avec une émulsion au cerfeuil.

Coup de maître pour Pierre Chidaine, qui se fait là un prénom, et pour longtemps. Un grand vin est né : attention, il n’y en aura pas pour tout le monde.

Quantité limitée à 2 magnums par client.

@Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Chidaine - Magnum Montlouis Les Epinays - 2021

Dégustation et accords

Robe : Or pâle, léger reflet vert

Nez : Raffiné, expressif et tonique : chèvrefeuille, tilleul, fleur d'oranger, pollen, anis, jeune pousse de cerfeuil, citron confit, pamplemousse, note crayeuse, poudrée, poire Passe-Crassane et Williams, prune jaune, pomme.

Bouche : Le fruit resplendit sur des notes de poire juteuse et bien mûre (entre Passe-Crassane et Williams), de prune jaune et de pomme juteuse. La matière fuselée vibre autour d'une trame crayeuse et saline qui l'allonge et la met en mouvement, en permanence.

Accords mets-vins : Il brillera sur les chairs les plus délicates : on pense à des langoustines juste snackées, un bar de ligne cuit en croûte de sel ou encore des noix de Saint-Jacques rôties, servies avec une émulsion au cerfeuil.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure

Caractéristiques techniques

Appellation : Montlouis-sur-Loire

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et biodynamique