Domaine François Chidaine - Montlouis Brut Nature Méthode Traditionnelle - 2008

On le sait, François Chidaine a l'amour du chenin et des terroirs de Montlouis littéralement chevillé au corps ! Et cette passion, qui guide sa vie depuis son plus jeune âge, il ne cesse de vouloir la faire partager. Chaque année, il nous réserve ainsi quelques belles surprises, des pépites sorties de la cave familiale, illustrant à chaque fois une nouvelle facette du « roi » Chenin ! Vous doutiez peut-être de la capacité des « bulles de chenin » à évoluer dans le temps ? Alors ce Montlouis Brut Nature Méthode Traditionnelle 2008 est pour vous !

Dégorgé en 2022, il a passé pas moins de 13 ans à tranquillement vieillir sur lattes, dans la fraîcheur des caves creusées dans le tuffeau. Bien sûr, le choix de 2008 n'est pas un hasard : ce millésime a connu un été plutôt frais suivi d'une arrière-saison lumineuse, ayant permis un mûrissement lent et régulier. Des conditions qui ont permis de cueillir un raisin concentré, expressif, ayant cependant conservé d'excellents niveaux d'acidité. Autant de qualités propices à un beau vieillissement des vins de chenin, sur ce millésime. Pour celles et ceux qui en auraient encore en cave, nous vous conseillons d'ailleurs d'ouvrir un Choisilles ou un Bournais 2008 : leur bouquet délicatement truffé, navigant entre fleurs séchées, miel fin, agrumes et fruits jaunes, les rend aujourd'hui irrésistibles…

Mais revenons à notre « Méthode Traditionnelle » : après une première fermentation sur levures indigènes en demi-muids pendant plusieurs mois, le vin fut ensuite mis en bouteille pour sa prise de mousse. La majeure partie du millésime est restée sur lattes pendant un an, avant d'être dégorgée et commercialisée. Mais François décida d'en conserver un petit lot qui vient de passer non pas un an mais 13 ans dans les caves du Domaine !

Le résultat aujourd'hui est tout simplement délicieux : régalez-vous avec ce Montlouis brut nature (sans liqueur de dosage), qui tient la dragée haute à bien des champagnes millésimés, avec sa bulle fine, ses notes d'éclats d'amande, de miel d'acacia, de truffe blanche, d'herbes à tisane (entre tilleul et verveine), de tatin aux pommes, de fruits jaunes bien mûrs et de poivre. On aime sa matière effilée en bouche et sa finale traçante, ayant préservé l'éclat du fruit et la fraîcheur typique de ce terroir.

Saumon fumé ou gravlax, tourteau, terrines de poissons ou charcuterie blanche, mais aussi des langoustines snackées ou une sole grillée accompagnée d'un écrasé de pommes de terre aux brisures de truffe : les possibilités sont nombreuses, à l'apéritif comme à table. Une rareté !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

@Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Chidaine - Montlouis Brut Nature Méthode Traditionnelle - 2008

Dégustation et accords

Robe : Or intense, très fines bulles

Nez : A la fois mûr et frais : éclats d'amande, miel d'acacia, truffe blanche, herbes à tisane (tilleul, verveine), tatin aux pommes, fruits jaunes bien mûrs, poivre.

Bouche : Bulle très fine, matière effilée en bouche et sa finale traçante, ayant préservé l'éclat du fruit et la fraîcheur typique de ce terroir.

Accords mets-vins : Saumon fumé ou gravlax, tourteau, terrines de poissons ou charcuterie blanche, mais aussi des langoustines snackées ou une sole grillée accompagnée d'un écrasé de pommes de terre aux brisures de truffe.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Aération rapide en bouteille (1/2 heure). A servir dans un verre à fond large.

Caractéristiques techniques

Appellation : Montlouis Méthode Traditionnelle

Millésime : 2008

Type : Vin blanc effervescent brut sans dosage

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et biodynamique