

## Domaine François Chidaine - Montlouis Brut Nature Méthode Traditionnelle - 2020



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.

Soucieux de montrer l'extraordinaire versatilité de son cépage fétiche et fidèle à une vieille tradition ligérienne, il élabore quand les conditions du millésime le permettent, avec grand soin et en quantité confidentielle, un blanc effervescent 100% chenin et non dosé. A partir d'une sélection de raisins issus de vignes en cours de conversion bio, sur des sols d'argiles à silex, il nous a concocté, sur le millésime 2020, une bulle expressive et gourmande, aux équilibres remarquables entre la haute maturité du fruit et une sensation de fraîcheur minérale et aquatique omniprésente.

Après une première fermentation sur levures indigènes en demi-muids pendant plusieurs mois, cette Méthode Traditionnelle Brut Nature est ensuite mise en bouteille pour sa prise de mousse. Elle reste sur lattes pendant une bonne année dans les caves en tuffeau, avant d'être dégorgée et commercialisée. Sûr de la juste maturité du fruit, François évite tout dosage.

Le nez de ce Brut Nature est empreint d'une belle maturité fruitée et d'une vraie délicatesse. On est séduit par les notes gourmandes et aériennes de miel de bruyère. Elles précèdent une corbeille de fruits frais mêlant la poire, la prune Reine-Claude et la pomme. L'horizon s'élargit encore pour s'ouvrir vers un univers plus végétal. L'herbe fraîche, les fleurs d'eau, la menthe sont accompagnées de notes de craie humide. Pour ne pas rester en si bon chemin, vous croiserez enfin quelques nuances plus suaves d'amande et d'abricot sec. On est conquis par la précision et l'étendue de la palette aromatique.

L'abricot et le coing se mêlent en bouche à des saveurs hautement parfumées de miel et de fleurs blanches. L'attaque est savoureuse, la matière soyeuse et élégante. La bulle fine, dynamique et ferme contribue largement à cette impression de raffinement exquis. On retrouve en milieu de bouche une énergie portée par des notes poivrées et une minéralité légèrement poudreuse. La tension est parfaite et le jus plein de vinosité. Un Montlouis brut nature qui n'a pas grand-chose à envier aux champagnes.

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Saumon fumé ou terrine de poissons aux herbes fines constitueront de parfaits partenaires pour cette bulle de haute volée. Elle épousera magnifiquement une salade d'hiver à l'anguille fumée ou une poêlée de palourdes ou de coques.

@Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine François Chidaine - Montlouis Brut Nature Méthode Traditionnelle - 2020



### Dégustation et accords

Robe : Or intense, très fines bulles

Nez : A la fois mûr et délicat : miel de bruyère, poire, prune Reine-Claude, pomme, herbe fraîche, fleurs d'eau, menthe, craie humide, amande, abricot sec.

Bouche : L'abricot et le coing se mêlent à des saveurs hautement parfumées de miel et de fleurs blanches. Attaque savoureuse, matière soyeuse et élégante, bulle fine, dynamique et ferme, énergie portée par des notes poivrées et une minéralité légèrement poudreuse.

Accords mets-vins : Saumon fumé ou terrine de poissons aux herbes fines, une salade d'hiver à l'anguille fumée ou une poêlée de palourdes ou de coques.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Aération rapide en bouteille (1/4 heure). A servir dans un verre à fond large.



### Caractéristiques techniques

Appellation : Montlouis Méthode Traditionnelle

Millésime : 2020

Type : Vin blanc effervescent brut sans dosage

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et biodynamique