

Domaine François Chidaine - Montlouis Sec Clos du Breuil - 2017



Ce Clos du Breuil provient d'une parcelle de 3 hectares, d'un seul tenant, plantée de vieilles vignes de plus de 50 ans en moyenne. Les pieds ont eu tout le temps de s'installer dans un sol d'argiles à gros silex et de s'immiscer en profondeur dans le calcaire tendre de tuffeau.

Le très bel ensoleillement de l'été 2017 a permis au chenin, dans un état sanitaire proche de la perfection, d'atteindre une maturité optimale. Une condition essentielle pour que ce cépage délicat livre toute son intensité aromatique.

Superbe récolte donc, que François Chidaine va ensuite sublimer en douceur, privilégiant une vinification et un élevage en demi-muids de 600 litres, contenant traditionnels de la Touraine, avec très peu de bois neuf (pas plus de 10%). Le bois n'est là que pour souligner les traits naturels du vin, et surtout pas les dénaturer.

Ici, la fermentation malo-lactique n'est pas recherchée : François souhaite avant tout conserver un maximum de fraîcheur et laisser s'exprimer les arômes du fruit et de son terroir.

Le résultat est magnifique : robe limpide et brillante pour ce vin aux arômes de fleurs blanches, de cerfeuil et au fruit particulièrement pur et harmonieux, entre poire et agrumes, qui se déploie avec beaucoup d'élégance et de persistance minérale en bouche. A la fois suave, plein mais toujours délicat, ce Clos du Breuil est sans cesse réhaussé par de beaux amers évoquant le pamplemousse... Voici un sérieux concurrent pour accompagner un carpaccio de bar ou des Saint-Jacques juste snackées.

Si vous connaissez mal le raffinement d'expression du chenin, alors n'hésitez pas : ce Clos du Breuil vous fera basculer, en un instant, du côté des « cheninophiles », un club qui ne cesse de voir le nombre de ses membres s'accroître... et pour cause !

Domaine François Chidaine - Montlouis Sec Clos du Breuil - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, brillante

Nez : Très raffiné et aérien : acacia, poire, zeste de mandarine, pamplemousse rosé, légèrement crayeux, eucalyptus, cerfeuil...

Bouche : Bel équilibre entre fraîcheur et fruité charnu et juteux. Droit et précis. La trame minérale se déploie en fin de bouche. Très belle persistance.

Accords mets-vins : Plateau de charcuterie ou plateau de fruits de mer selon la saison... Carpaccio de bar. Saint-Jacques snackées. Poulet à l'estragon. Chèvre frais.



Conseils de service

À consommer :
Dès maintenant et jusqu'en 2028

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure



Caractéristiques techniques

Appellation : Montlouis-sur-Loire

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique