

Domaine François Chidaine - Montlouis Sec Les Bournais - 2017



Encore une fois, par sa puissance et son ampleur parfaitement canalisées, sa tension et sa persistance phénoménale, ce Bournais nous a littéralement éblouis : il constitue pour nous un des tout meilleurs chenins secs goûtés sur le millésime.

La parcelle des Bournais occupe 4 hectares sur des sols argilo-calcaires reposant là encore sur le fameux tuffeau ligérien. Malgré l'âge relativement jeune des vignes (une vingtaine d'années désormais), François Chidaine parvient à élaborer un vin particulièrement racé et complet. Encore une fois l'élevage en demi-muids, avec à peine 10% de bois neuf, prévaut, toujours très discret et au service du fruit et des équilibres du vin, et rien d'autre !

Ce Montlouis sec Les Bournais affiche une rare complexité aromatique, autour de notes de fleurs blanches (acacia, tilleul), d'herbes fines (entre eucalyptus et cerfeuil), d'arômes d'agrumes vivifiants (citron vert, pamplemousse), de mirabelle, de poire, de délicates senteurs de miel, de beurre fondu et de vanille. La bouche est à la fois tonique et soyeuse : elle surprend presque par son allonge incroyable, sur une combinaison remarquablement équilibrée de fruit et de salinité.

Ce superbe Montlouis, particulièrement complet et gracieux, est évidemment taillé pour une garde de 10 à 15 ans ; il sera idéal pour accompagner un homard grillé, des gambas sautées au gingembre ou à la citronnelle, ou une belle volaille de Bresse, en crème à l'estragon.

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Chidaine - Montlouis Sec Les Bournais - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, brillante, reflets verts

Nez : Racé, mûr et élégant : aubépine, tilleul, cerfeuil, fruits blancs, mirabelle, pamplemousse, citron vert, bergamote. Miel fin. Beurre fondu.

Bouche : Chair onctueuse en attaque, très savoureuse, puis de la fraîcheur et une énorme persistance, tendue par la trame minérale. Du grand art.

Accords mets-vins : Terrine poivron-chèvre. Carpaccio de saumon ou de saint-jacques. Raviole de langoustine, crème aux agrumes. Navarin de homard et légumes nouveaux glacés. Volaille rôtie ou crémée à l'estragon. Vieux parmesan.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2020 et 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Montlouis-sur-Loire

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique