

Domaine François Chidaine - Montlouis Bournais Franc de pied - 2017



Voici incontestablement le « grand cru » du Domaine : cette cuvée est issue d'une petite parcelle que François Chidaine a choisi de planter dans les années 1990 sans porte-greffe. Pour rappel, le recours à des porte-greffes américains s'est généralisé en France au début du 20ème siècle, lorsque l'on a constaté qu'ils étaient les seuls à résister au phylloxera.

Comme une poignée d'autres vignerons ligériens (Charles Joguet et Henri Marionnet en tête), François s'est longtemps interrogé de savoir si les porte-greffes modifiaient le goût du vin et l'expression du terroir. Il se décide alors à tenter l'expérience sur cette parcelle de poche (20 ares à peine) installée sur l'un de ses meilleurs terroirs de Montlouis, Les Bournais, exemple parfait du terroir argilo-calcaire sur sous-sol de tuffeau.

Bien sûr, il connaît la fragilité intrinsèque des plants non greffés et leurs très faibles rendements (10 à 15 hectolitres par hectare...les meilleures années !) : il va donc apporter à la plante une attention de tous les instants, et lui appliquer scrupuleusement les préparations biologiques et bio-dynamiques qu'il juge utile.

Le pari, risqué, est totalement réussi : cette cuvée Bournais Franc de pied dégage une force et une concentration que l'on ne retrouve dans aucune autre. C'est particulièrement vrai sur ce millésime 2017 solaire et profond.

La concentration aromatique d'abord : le nez passe tour à tour par de puissantes notes minérales de cailloux frottés, de pierre à fusil, de francs arômes de fruits blancs, poire et coing en tête, soutenus par des notes de zestes d'agrumes et des évocations épicées (poivre blanc), sans oublier le miel...

La bouche ensuite : tout simplement monumentale ! Le vin apparaît encore très jeune, massif, mais la structure est impeccable : la tension est là, les amers aussi, le fruit est superbe, l'allonge déjà impressionnante. Bref, nous sommes incontestablement face à un très grand blanc ligérien, taillé pour une longue garde, d'au moins 15 ans... Attention : collector !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Domaine François Chidaine - Montlouis Bournais Franc de pied - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or dense

Nez : Concentré et profond. Pierre frottée, poire, coing. Fleurs blanches. Zestes d'agrumes. Miel. Poivre blanc. Graine de coriandre.

Bouche : A la fois massive et superbement équilibrée. Fraîcheur, beaux amers fruités, allonge phénoménale sur le minéral, les épices et les agrumes.

Accords mets-vins : Crustacés grillés ou en sauce. Poissons à chair ferme rôtis ou en sauce. Cuisine d'inspiration thaï ou japonaise.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2020 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage indispensable (1
heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Montlouis-sur-Loire

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et biodynamique