

Domaine François Chidaine - Montlouis tendre Clos Habert - 2017



François Chidaine cultive en bio-dynamie cette superbe parcelle de 3 hectares, plantée de vieilles vignes d'une soixantaine d'années. Les sols d'argiles à silex, peu profonds, laissent rapidement place au tuffeau, ce calcaire tendre dans lequel les racines de la vigne s'immiscent et se « gorgent » de minéralité. En 2017, après un printemps où la menace du gel, cette année encore, a donné aux Chidaine bien des sueurs froides, le superbe été, ensoleillé et sec, a permis au raisin d'atteindre de hauts niveaux de maturité et de concentration pour permettre de vinifier ce Clos Habert en vin tendre.

Soyons clairs : avec ses 16 grammes de sucre résiduel, la douceur du vin est juste irrésistible de gourmandise d'autant que ce Montlouis, certes gorgé de fruits mûrs et juteux, se montre particulièrement frais et dynamique en bouche, tendu par une magnifique trame épicée. Comme souvent avec les vins de François, le bouquet se fait à la fois gourmand, voluptueux, mais toujours très fin et élégant. Aux nombreuses notes florales (chèvrefeuille, acacia, jasmin...) s'associent de fins arômes de miel, de gelée de coing, de prune jaune et de zeste de mandarine, sans oublier ces notes crayeuses et légèrement fumées, caractéristiques du terroir.

En bouche, l'attaque est particulièrement soyeuse et le vin emplit votre palais de saveurs de pêche, d'abricot, de mirabelle et d'agrumes confits. Il est ample, velouté mais toujours énergique et aérien : il y a de la structure, de l'intensité, mais jamais de lourdeur. Et c'est bien là toute la classe de François Chidaine : en sec comme en demi-sec, et quelles que soient les conditions du millésime, il trouve ce parfait point d'équilibre.

Un Montlouis tendre en tout point remarquable, parfaitement à l'aise sur une cuisine exotique, associant épices douces et saveurs sucrées et salées, comme un tajine de veau à l'abricot et aux amandes, un porc au caramel et aux cinq parfums ou encore une lotte au lait de coco et à la citronnelle.

Domaine François Chidaine - Montlouis tendre Clos Habert - 2017



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Farandole de fruits : poire pochée, gelée de coing, pêche blanche, zeste de mandarine, abricot. Acacia, jasmin. Notes crayeuses et légèrement épicées (curcuma, poivre blanc, graine de coriandre). Miel

Bouche : Superbe matière à la fois veloutée et tonique. Sucre parfaitement intégré, un grand demi-sec frais et très digeste. Longue finale sapide sur les agrumes confits.

Accords mets-vins : Superbe en apéritif, avec un foie gras ou des petits feuilletés au bleu d'Auvergne ou au gorgonzola. A table avec une cuisine orientale comme un porc aux cinq parfums ou un tajine de veau, abricots et amandes



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 11°

Ouverture : Aération d'une heure ou rapide carafage.



Caractéristiques techniques

Appellation : Montlouis-sur-Loire

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille demi-sec (SR :
16 g/l)

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique