

Domaine François Chidaine - Montlouis moelleux Les Grillonnières by Alice Chidaine - 2017



Voici le dernier-né dans la grande famille des blancs du Domaine Chidaine : Les Grillonnières, un superbe moelleux, frais et délicatement minéral, signé non pas par François mais par Alice Chidaine ! Car, chez les Chidaine, loin de se reposer sur ses lauriers, on reste résolument tourné vers l'avenir !

L'aînée des enfants de Manuela et François est revenue au Domaine en 2016, après avoir fait « ses classes » chez Dagueneau. N'oublions pas que Didier Dagueneau fut, avec quelques autres comme les frères Foucault du Clos Rougeard, un des premiers soutiens de François, ce jeune vigneron qui, à la fin des années 1980, entend bien faire « sévèrement » bouger les lignes dans ce vignoble de Montlouis qui a tendance, à l'époque, à se laisser aller à la facilité, dans l'ombre de son célèbre voisin vouvrillon. Plus tard, Louis-Benjamin Dagueneau est lui-même venu se former auprès de François.

La jeune Alice vinifie ici pour la première fois le raisin d'une belle parcelle de très vieilles vignes (plus de 90 ans au compteur), conduites en bio-dynamie, sur le lieu-dit Les Grillonnières. Elle bénéficie d'un sol d'argiles à silex, sur un sous-sol de tuffeau où le système racinaire s'est lentement imprégné de cette minéralité et de cette fraîcheur caractéristiques des grands Montlouis. Les très belles conditions de l'été ont permis au raisin, vendangé fin septembre, d'atteindre naturellement un haut niveau de concentration en sucres, tout en conservant de belles acidités.

Après une vinification exclusivement sur levures indigènes, en demi-muids, le vin a continué de s'affiner dans les caves fraîches du domaine jusqu'à sa récente mise en bouteille en août dernier. Pour un coup d'essai de la jeune Alice, sous l'œil bienveillant et affûté de son père, c'est un coup de maître : bouquet fin et délicat, sur des notes de fleurs, de citron vert, d'orange et de fruits jaunes, superbe équilibre en bouche entre onctuosité et fraîcheur, netteté de la finale, gourmande, longue et dynamique...

Après l'avoir dégusté, une phrase raisonnait en nous comme une évidence : la relève est assurée !

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Domaine François Chidaine - Montlouis moelleux Les Grillonnières by Alice Chidaine - 2017



Dégustation et accords

Robe : Dorée intense

Nez : Délicat et gourmand : fleurs blanches, verveine, citron vert et jaune, marmelade, pâte de coing, pêche compotée, une touche de miel, safran.

Bouche : Superbe maturité, sensation de pureté et surtout de fraîcheur qui affine le côté moelleux. Dynamique, finale portée par de fins amers, belle droiture.

Accords mets-vins : Foie gras poêlé et pêche rôties. Desserts aux fruits jaunes ou aux fruits exotiques.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Montlouis-sur-Loire

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille moelleux (SR : 36 g/l)

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique