

Domaine François Chidaine - Montlouis Sec Clos du Breuil - 2018



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 homogène d'argiles à gros silex et de s'immiscer en profondeur dans le calcaire souple de tuffeau.

Le très bel ensoleillement de l'été 2018 a permis au chenin, dans un état sanitaire proche de la perfection, d'atteindre une maturité optimale et une haute concentration, apportant à ce beau Montlouis sec un supplément de charme immédiat et une magnifique 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 pour les dénaturer.

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

Le résultat est magnifiquement équilibré, à la fois délicat et sensuel : robe limpide et brillante pour ce vin aux arômes d'acacia, d'herbes fines, de pomme Reinette, de poire Williams et d'ananas. Une touche d'agrumes, évoquant le pomelo, annonce dès le premier nez une belle fraîcheur. A la fois caressant, avec beaucoup de charme, mais toujours fin, ce Clos du Breuil est sans cesse rehaussé par de beaux amers (peaux d'agrumes) et une dimension saline qui stimule la finale... Voici un sérieux concurrent pour accompagner un carpaccio de bar ou des Saint-Jacques juste snackées.

Si vous n'avez pas encore succombé au 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 !

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Domaine François Chidaine - Montlouis Sec Clos du Breuil - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, brillante

Nez : Mûr et frais : acacia, herbes fines, pomme, poire Williams, un soupçon d'ananas. Zeste de pamplemousse rosé, légèrement crayeux.

Bouche : Bel équilibre entre fraîcheur et fruité charnu et juteux. Droit et précis. La trame minérale se déploie en fin de bouche, dans un registre délicatement salin. 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 : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique