

Domaine François Chidaine - Montlouis moelleux Les Grillonnières - 2018



Voici le dernier-né dans la grande famille des blancs du Domaine Chidaine : Les Grillonnières, un superbe moelleux, ample, 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 son deuxième millésime, issu 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 caractéristique des grands Montlouis. Les très belles conditions de l'été ont permis au raisin, vendangé fin septembre, d'atteindre sur pied un haut niveau de concentration en sucres, tout en conservant de belles acidités.

Après une vinification douce, 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. Après un 2017 fort réussi, entre douceur et vivacité, Alice confirme ici qu'il va falloir compter avec elle à l'avenir, et ses talents incontestables de vinificatrice.

La précision et les équilibres de ce Montlouis moelleux sont remarquables ! A la fois raffiné et très expressif, sur des notes de fleurs blanches, de gelée de citron vert, de marmelade et de fruits jaunes, le vin conjugue avec précision et naturel onctuosité et fraîcheur. On aime la gourmandise du fruit, le soyeux de la matière et la netteté de la finale, suave, légèrement poivrée, longue et dynamique... Incontestablement, chez Chidaine, la relève est assurée ! Tant mieux !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Domaine François Chidaine - Montlouis moelleux Les Grillonnières - 2018



Dégustation et accords

Robe : Dorée intense

Nez : Délicat et gourmand : fleurs blanches, verveine, gelée de citron vert, marmelade, pâte de coing, pêche compotée, une touche de miel et d'épices douces.

Bouche : Superbe équilibre entre onctuosité et fraîcheur. Matière soyeuse, fruité savoureux mais tonique, superbe finale, suave, dynamique et très longue, sur une touche poivrée.

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



Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2038

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Montlouis-sur-Loire

Millésime : 2018

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

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique