

## Domaine François Chidaine - Montlouis Bournais Franc de pied - 2011



Voici incontestablement la pépite 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 20<sup>ème</sup> 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) installée sur l'un de ses meilleurs terroirs, 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 bien sûr les préparations biologiques et bio-dynamiques qu'il juge utiles.

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.

La concentration aromatique d'abord : le nez passe tout à tour de puissantes notes minérales de cailloux frottés, de pierre à fusil, à 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 10 années encore...

## Domaine François Chidaine - Montlouis Bournais Franc de pied - 2011



### Dégustation et accords

Robe : Or dense

Nez : Concentré et profond. Pierre frottée, poire, coing. Fleurs blanches. Zestes d'agrumes. Miel

Bouche : A la fois massive et superbement équilibrée. Fraîcheur, beaux amers fruités, allonge phénoménale sur le minéral 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 :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1 à 2 heures)



### Caractéristiques techniques

Appellation : Montlouis-sur-Loire

Millésime : 2011

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et biodynamique