

Domaine François Chidaine - Les Argiles Sec - 2018



Encore une fois cette année, avec cette cuvée Les Argiles à la fois sensuelle, lumineuse et parcourue d'une minéralité subtile, François Chidaine montre à quel point l'appellation Vouvray aurait besoin de vigneron de cette trempe pour magnifier ses terroirs... plutôt que de les contraindre à « sortir » de l'AOC au motif que le vin est vinifié dans un chai installé sur la commune limitrophe de Montlouis... Mais après tout, peu importe la "classification", revenons à l'essentiel, le vin !

François Chidaine cultive ici, suivant les principes de la bio-dynamie, plusieurs parcelles de vignes d'une quarantaine d'années, occupant des sols d'argiles profondes mêlées à des craies blanches. Le chenin, arrivé à parfaite maturité, livre un jus pur et dense et se charge d'une fine minéralité particulièrement élégante.

Après une fermentation naturelle, sur levures indigènes, et un élevage sur lies fines en demi-muids de 600 litres, contenants traditionnels de la Touraine, ce millésime 2018 à la fois sensuel et subtil séduit par ses arômes généreux de fruits blancs pochés voire confits, sur la poire et l'abricot, complétés de quelques touches de noisette, d'amande et de baguette fraîche. Une touche fumée délicate vient nous rappeler la présence du sol tandis que de fines notes de fleurs blanches et de cerfeuil apportent une agréable sensation de fraîcheur tonifiante, qu'une nuance de zeste d'orange vient également souligner.

C'est en bouche que l'expression du sol se montre la plus percutante : aux fruits blancs et jaunes bien mûrs viennent s'ajouter des saveurs de plus en plus épicées de poivres délicats et même de piment. Bien sûr, comme toujours avec les vins de François Chidaine, cette cuvée Les Argiles, si elle se révèle dense et texturée, reste portée par une pureté d'eau exceptionnelle, évoquant quelques sources de montagne aux vertus purificatrices...

A la fois généreux et subtil, cet « Argiles » à déguster bien frais devrait vous ravir à table, pour accompagner boudin blanc, truffé ou pas, suprême de volaille ou ris de veau à la crème et aux champignons... Gourmand, résolument gourmand.

Domaine François Chidaine - Les Argiles Sec - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Sensuel et subtil : fruits blancs pochés voire confits, sur la poire et l'abricot, noisette et amande, baguette fraîche. Une touche fumée. Notes de fleurs blanches et de cerfeuil, zeste d'orange.

Bouche : Entre maturité généreuse et percussion minérale : aux fruits blancs et jaunes bien mûrs viennent s'ajouter des saveurs de plus en plus épicées de poivres délicats et de piment. Densité et pureté.

Accords mets-vins : Aujourd'hui, rillettes de saumon, asperges, terrine de volaille en gelée. Demain, boudin blanc, truffé ou pas, suprême de volaille ou ris de veau à la crème et aux champignons



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage rapide



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique