

Domaine François Chidaine - Montlouis Sec Les Bournais - 2018



En 2018, ce Montlouis Les Bournais élevé plus de 15 mois en demi-muids, se révèle aujourd'hui incroyablement gourmand et toujours tonique. Sensuel mais effilé par la présence saline et vibratoire du sol, il constitue un des sommets du millésime en sec.

La parcelle des Bournais occupe 4 hectares sur des sols argilo-calcaires reposant là encore sur le fameux tuffeau ligérien. Malgré l'âge relativement jeune des vignes (une vingtaine d'années désormais), François Chidaine parvient à élaborer un vin particulièrement racé et complet. Encore une fois l'élevage en demi-muids, avec à peine 10% de bois neuf, prévaut, toujours très discret et au service du fruit et des équilibres du vin, et rien d'autre ! Un élevage que François a décidé d'allonger sur plus de 15 mois pour ce millésime naturellement riche et concentré.

Ce Montlouis sec Les Bournais affiche aujourd'hui un profil particulièrement sensuel et savoureux. Dès le premier nez, très expressif, on tombe sous le charme de ces notes de poire Williams, de coulis d'abricot et d'ananas, de miel d'acacia, de nougat et de noisette. On pense aussi à l'orangette et à un zeste de mandarine confit, tandis que l'expression du sol apporte une dimension d'abord fumée puis délicatement épicée, entre pierre à fusil, poivre et gingembre. Des notes de fleurs blanches et de menthe séchée complètent et affinent ce bouquet complexe et jaillissant.

Le charme continue d'opérer en bouche où le vin, texturé et nourrissant, dépose délicatement sur les papilles des saveurs franches d'abricot compoté, de poire Passe-Crassane, de pulpe d'orange et de citron confit au sel. On retrouve là encore cette dimension fumée, évoquant l'âtre refroidissant. Son allonge est stupéfiante, sur une combinaison remarquablement équilibrée de fruits mûrs et de salinité.

Ce superbe Montlouis, particulièrement complet et gracieux, est évidemment taillé pour une garde de 10 à 15 ans ; il sera idéal pour accompagner un risotto aux pointes d'asperges, des gambas sautées au gingembre ou à la citronnelle, ou une belle volaille de Bresse, en crème à l'estragon.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Domaine François Chidaine - Montlouis Sec Les Bournais - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, brillante, reflets verts

Nez : Sensuel et complexe : poire Williams, coulis d'abricot et d'ananas, miel d'acacia, nougat et noisette.

Orangett, zeste de mandarine confit, note fumée puis épicée, entre pierre à fusil, poivre et gingembre. Fleurs blanches, menthe séchée

Bouche : Texturée et nourrissante, des saveurs franches d'abricot compoté, de poire Passe-Crassane, de pulpe d'orange et de citron confit au sel. Son allonge est stupéfiante, saline et fumée.

Accords mets-vins : Dans quelques années, un risotto aux pointes d'asperges, une belle volaille de Bresse, en crème à l'estragon. Raviole de langoustine, crème aux agrumes.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Montlouis-sur-Loire

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique