

Domaine François Chidaine - Montlouis Tendre Clos Habert - 2018



François Chidaine cultive en bio-dynamie cette superbe parcelle de 3 hectares, plantée de vieilles vignes d'une soixantaine d'années. Les sols d'argiles à silex, peu profonds, laissent rapidement place au tuffeau, ce calcaire tendre dans lequel les racines de la vigne s'immiscent et se « gorgent » de minéralité.

En 2018, après un mois de juin assez pluvieux et une forte pression du mildiou, les Chidaine ont retrouvé le sourire pendant l'été : le soleil omniprésent, couplé à l'humidité emmagasinée dans les sous-sols de craie, a permis au chenin d'atteindre de hauts niveaux de maturité, tout en restant parfaitement sain. Ni pluie, ni botrytis en septembre : des conditions idéales pour élaborer un grand vin tendre.

Soyons clairs : avec moins d'une quinzaine de grammes de sucre résiduel, la douceur du vin est absolument irrésistible de gourmandise d'autant que ce Montlouis, certes gorgé de fruits mûrs et juteux, se montre particulièrement floral et aérien au nez, puis tonique et épicé en bouche, tendu par sa trame minérale impeccable.

Le nez se révèle à la fois élégant, diaphane et voluptueux : les notes printanières de primevères, de jasmin, de tilleul, de genêt et de boutons de rose se mêlent à des arômes tendres d'abricot, de gâteau aux pommes, de miel fin et de marmelade d'orange. Le sol n'est jamais loin, apportant une dimension résolument épicée.

Des épices qui se font de plus en plus présentes en bouche : on pense à la cardamome, au poivre noir et au clou de girofle qui virevoltent gaiement autour d'un magnifique noyau fruité et crémeux, sur le yogourt aux fruits blancs, la crème battue et une touche de caramel au beurre salé. La longueur et l'intensité de la finale sont déjà impressionnantes et annoncent un potentiel de garde important.

Encore une fois, François Chidaine nous montre à quel point il sait trouver, sur chaque cuvée et chaque millésime, ce parfait point d'équilibre entre tonicité et suavité.

Un Montlouis tendre en tout point remarquable, parfaitement à l'aise sur une cuisine exotique, associant épices douces et saveurs sucrées et salées, comme un tajine de veau à l'abricot et aux amandes, un porc au caramel et aux cinq parfums ou encore une lotte au lait de coco et à la citronnelle.

Domaine François Chidaine - Montlouis Tendre Clos Habert - 2018



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Diaphane et voluptueux : les notes de primevères, de jasmin, de tilleul, de genêt et de boutons de rose se mêlent à des arômes tendres d'abricot, de gâteau aux pommes, de miel fin et de marmelade d'orange. Epices.

Bouche : Superbe velouté sur le yogourt aux fruits blancs, la crème battue et une touche de caramel au beurre salé, soutenue par beaucoup d'épices (cardamome, poivres, girofle). Longueur impressionnante

Accords mets-vins : Une cuisine exotique, associant épices douces et saveurs sucrées et salées, comme un tajine de veau à l'abricot et aux amandes, un porc au caramel et aux cinq parfums ou encore une lotte au lait de coco et à la citronnelle.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2038

Température de service : 11°

Ouverture : Aération d'une heure ou rapide carafage.



Caractéristiques techniques

Appellation : Montlouis-sur-Loire

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille demi-sec (SR :
15 g/l)

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique