

Domaine François Chidaine - Montlouis Brut Tradition - 2018



On ne présente plus François Chidaine, un des meilleurs vignerons de Loire, qui réalise depuis plus de 25 ans un travail virtuose magnifiant l'expression du chenin sur les terroirs de Montlouis-sur-Loire et de Vouvray, mêlant silex et tuffeaux. Si ses blancs secs, tendres ou moelleux sont encensés depuis longtemps sur la planète Vin, François s'attache aussi à perpétuer une vieille tradition ligérienne : l'élaboration de fines bulles de chenin.

Soucieux de montrer l'extraordinaire versatilité du chenin, il élabore quand les conditions du millésime le permettent, avec grand soin et en quantité confidentielle, un blanc effervescent 100% chenin. En 2018, à partir de raisins achetés à une poignée d'amis vignerons de l'appellation Montlouis, il nous offre une bulle expressive et gourmande, particulièrement équilibrée en bouche, qui constitue une bien belle alternative à de nombreux champagnes parfois plus monotones.

Comme pour toutes ses autres cuvées, ce chenin (principalement issu de terroirs d'argiles à silex sur sous-sol de tuffeau) est vinifié en demi-muids de 600 litres, sans chercher la fermentation malolactique. Après la prise de mousse en bouteille, il passe ensuite un peu plus d'un an à vieillir sur lattes. La belle maturité du fruit et la qualité de ses équilibres a permis de limiter le dosage au strict minimum.

Après une courte aération, cette « Méthode Traditionnelle » à la bulle fine et légère, déploie un bouquet expressif, à la fois gourmand et frais. Les notes de seigle, de pomme fraîche, d'ananas, d'anis étoilé, puis de tarte tatin, de sucre d'orge, de miel, d'orange et de rhubarbe semblent danser au-dessus du verre. Plus le vin s'aère, plus une sensation de fraîcheur florale et mentholée s'impose.

On apprécie en bouche la sensation de maturité, qui apporte cette touche crémeuse, voluptueuse, évoquant quelques pâtisseries fines faisant la part belle à la pomme et la poire. De fins amers salivants apportent une vraie sensation d'énergie sur la finale. Le sol est bien là, avec cette touche fumée caractéristique et ces notes de poivre vert qui dynamisent la finale.

Un Montlouis « Brut Tradition » vivement recommandé pour un apéritif enjoué, autour de quelques huîtres ou de toasts au saumon fumé ! Imparable...

Domaine François Chidaine - Montlouis Brut Tradition - 2018



Dégustation et accords

Robe : Fines bulles, jaune paille

Nez : Fringant et expressif : seigle et céréales battues, pomme fraîche, ananas, anis étoilé, puis la tarte tatin, le sucre d'orge, le miel, l'orange, la crêpe Suzette et la rhubarbe. Floral et mentholé à l'aération.

Bouche : Belle maturité, avec une touche crémeuse, voluptueuse, évoquant quelques pâtisseries fines à la pomme et la poire. De fins amers salivants apportent une vraie sensation d'énergie sur la finale poivrée et fumée.

Accords mets-vins : Idéal en apéritif : huîtres, friture d'éperlans, saumon fumé, mais aussi de la charcuterie (fritons, mortadelle).



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 8 à 9°



Caractéristiques techniques

Appellation : Montlouis Méthode
Traditionnelle

Millésime : 2018

Type : Vin blanc effervescent brut

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique