

Domaine François Chidaine - Montlouis Moelleux - 2016



Malgré l'énorme déficit de récolte en 2016, François Chidaine a réussi à vendanger suffisamment de raisins en surmaturité, passerillés et botrytisés, pour réaliser cette unique cuvée de Montlouis moelleux. Issus des différentes parcelles qu'il possède sur Montlouis (Habert, Choisses, Tuffeaux...), ce moelleux montre immédiatement une qualité de fruit et des équilibres exceptionnels.

Après un tri extrêmement méticuleux, François a vinifié ce moelleux en demi-muids, sur levures indigènes. L'élevage s'est poursuivi, sur lies fines, jusqu'à la mise en bouteille début août dernier. Bien sûr, ce Montlouis moelleux est extrêmement jeune, mais il donne déjà la mesure de son potentiel.

La qualité et la maturité du fruit se traduisent ici par un festival d'arômes gourmands, entre pâte de coing, crème de citron, marmelade, ananas rôti et gelée de fruit de la passion, qu'enrobent de délicates notes miellées, une touche fumée et une pointe de safran.

Expressif et très élégant, le vin confirme en bouche la qualité de ses équilibres, avec cette sensation de pureté qui allège et affine son onctuosité. Suave, dynamique, droit : voici incontestablement un grand chenin moelleux qui sera toujours au rendez-vous dans 20 ans, plus fringant que jamais. Superbe !

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Chidaine - Montlouis Moelleux - 2016



Dégustation et accords

Robe : Dorée intense

Nez : Très gourmand : verveine, marmelade, crème de citron, pâte de coing, gelée de fruit de la passion, miel, une pointe de cannelle et safran.

Bouche : Superbe maturité, pureté qui affine le côté moelleux, dynamique, finale portée par de fins amers, belle droiture dans la finale.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2036

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage
recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Montlouis-sur-Loire

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille moelleux

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique