

Domaine François Chidaine - Montlouis Méthode Traditionnelle Brut Nature - 2014



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, mêlant silex et tuffeaux. Nous avons d'ailleurs l'occasion de vous présenter régulièrement ses formidables cuvées parcelles en blanc sec, comme les Bournais à Montlouis, ou le Clos Baudouin à Vouvray.

Ce que l'on sait moins, c'est que François, soucieux de montrer l'extraordinaire versatilité du chenin, réalise chaque année, en toute petite quantité, un blanc effervescent 100% chenin. En ce début d'été, nous vous proposons de découvrir cette nouvelle cuvée Montlouis Méthode Traditionnelle (Récolte 2014), non dosée, qui constitue une bien belle alternative à de nombreux champagnes pas toujours très équilibrés...

Après une première fermentation en demi-muids, sur levures indigènes, le vin est ensuite mis en bouteille pour sa prise de mousse, et reste sur lattes pendant au moins 12 mois. Aujourd'hui, le résultat est particulièrement élégant et montre, encore une fois, l'étendue du talent de François Chidaine.

Les bulles sont fines et légères, le nez délicatement floral (tilleul, acacia) et minéral (coquille d'œuf). L'attaque en bouche est bluffante d'équilibre, entre fraîcheur du citron vert, crémosité légère qui apporte de l'ampleur, le croquant des fruits blancs et une finale droite, étirée, délicatement saline et mentholée. Vivement recommandé pour un apéritif enjoué, autour de quelques huîtres ou de toasts au saumon fumé ! Imparable...

Domaine François Chidaine - Montlouis Méthode Traditionnelle Brut Nature - 2014



Dégustation et accords

Robe : Fines bulles, or pâle

Nez : Tilleul, acacia, coquille d'oeuf.
Citron vert, pomme, coing, ananas.
Crème fouettée.

Bouche : Fraîche et légère en attaque.
Belle onctuosité, de l'ampleur. Finale
serrée, très élégante, fruitée et minérale.

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



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2018/2020

Température de service : 9°



Caractéristiques techniques

Appellation : Montlouis Méthode
Traditionnelle

Millésime : 2014

Type : Vin blanc effervescent sec (non
dosé)

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique