

Domaine François Chidaine - Montlouis Les Choisses - 2015



Cette cuvée emblématique du Domaine François Chidaine exprime avec beaucoup d'énergie les qualités exceptionnelles de ce terroir de « perruches », au sol mêlant argiles et gros silex, sur un sous-sol de tuffeau, ce calcaire tendre dans lequel les racines de la vigne se créent un passage.

C'est certainement dans ce terroir que le chenin se fait le plus ample et expressif, donnant beaucoup de matière dans le vin. Cette année, la qualité exceptionnelle des raisins a permis de ne pas trop trier et d'obtenir une récolte enfin normale en quantité.

Comme le plus souvent avec François Chidaine, le vin a été vinifié et élevé en grand contenant (demi-muids), à froid, histoire de limiter l'influence du bois. L'élevage d'une dizaine de mois se montre aussi discret que redoutablement précis.

Ce Montlouis Les Choisses exprime avec ampleur et tonicité des arômes de fleurs blanches, de pêches blanches et de fruits exotiques comme l'ananas. La bouche est ample et tonique à la fois, laissant se développer sur une longue finale la minéralité du tuffeau.

Voici un vin doté d'un rare équilibre entre puissance et raffinement, taillé pour une garde de 10 ans au moins, qui accompagnera magnifiquement poissons à chair ferme et gros crustacés par exemple !

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Chidaine - Montlouis Les Choisilles - 2015



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts et brillants

Nez : Floral (acacia, tilleul) et fruité (pomme, pêche blanche, agrumes, ananas). Notes légèrement iodées.

Bouche : Belle vivacité en attaque, cristallin. Matière caressante sur un fruité parfaitement mûr et une finale saline.

Accords mets-vins : Dos de cabillaud rôti, salade d'araignée de mer aux agrumes, feuilletés au chèvre...



Conseils de service

À consommer :
Dès maintenant et jusqu'en 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure recommandée



Caractéristiques techniques

Appellation : Montlouis-sur-Loire

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique