

Domaine François Chidaine - Montlouis Les Bournais - 2015



Les années se suivent et se ressemblent pour la cuvée phare du Domaine : nous avons été éblouis l'an dernier par le millésime 2014... Que dire de 2015 ? Il surpasse sans aucun doute tous les Montlouis et Vouvrais secs qu'il nous ait été donné de goûter cette année !

La parcelle des Bournais occupe 4 hectares sur des sols argilo-calcaires reposant là encore sur le fameux tuffeau ligérien. Malgré l'âge relativement jeune des vignes (une vingtaine d'années), François Chidaine parvient à élaborer un vin particulièrement racé et complet. Encore une fois l'élevage en demi-muids prévaut, toujours très discret et au service du fruit et des équilibres du vin, et de rien d'autres !

Le vin affiche une rare complexité aromatique, autour des notes de fleurs blanches (acacia, tilleul), d'arômes fruités vivifiants (citron vert, pamplemousse), d'ananas, de poires, de délicates senteurs de miel et d'herbes fines. La bouche est à la fois tonique et soyeuse, caressante : elle surprend presque par son allonge phénoménale, sur une combinaison remarquablement équilibré de fruit et de salinité.

Remarquable Montlouis, taillé pour une garde de 10 à 15 ans, idéal pour accompagner un homard breton grillé ou rôti, accompagné de légumes nouveaux glacés, des gambas sautées à la citronnelle, ou une belle volaille de Bresse, en crème à l'estragon.

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Chidaine - Montlouis Les Bournais - 2015



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, brillante, reflets verts

Nez : Racé et élégant : aubépine, tilleul, fruits blancs, pamplemousse, citron vert, bergamote, ananas. Miel fin. Cerfeuil.

Bouche : Beaucoup de fraîcheur et de persistance. Parfait équilibre, intégrant de beaux amers, finale saline très très longue. Grande garde assurée!

Accords mets-vins : Terrine poivron-chèvre. Carpaccio de saumon ou de saint-jacques. Raviole de langoustine, crème aux agrumes. Navarin de homard et légumes nouveaux glacés. Volaille rôtie ou crème à l'estragon. Vieux parmesan.



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