

Domaine François Chidaine - Les Argiles Sec - 2015



Avec cette cuvée dense, profonde et d'une redoutable précision, François Chidaine montre à quel point l'appellation Vouvray aurait besoin de vigneron de cette trempe pour magnifier ses terroirs... plutôt que de les contraindre à « sortir » de l'appellation au motif que le vin est vinifié dans un chai installé sur la commune limitrophe de Montlouis... Mais après tout, peu importe la "classification", revenons à l'essentiel : le vin !

François Chidaine cultive à Vouvray, suivant les principes de la bio-dynamie, plusieurs parcelles de vignes d'une quarantaine d'années, installées sur des sols d'argiles profondes mêlées à des craies blanches. Le chenin, arrivé à parfaite maturité, livre ici un jus pur et dense et se charge d'une fine minéralité particulièrement élégante.

Après une fermentation naturelle, sur levures indigènes, et un élevage sur lies fines en demi-muids, ce millésime 2015 de haute volée séduit par son bel équilibre entre ses arômes généreux de fleurs et de fruits mûrs, une belle présence en bouche et l'impression de fraîcheur et de finesse qui s'en dégage tout au long de la dégustation. Loin de l'opulence de certains vouvrais, le vigneron parvient à donner à son vin un exquis raffinement, porté par une fine salinité.

S'il se déguste fort bien aujourd'hui, sa palette aromatique aujourd'hui dominée par les fruits blancs, le zeste de citron et de subtiles notes crayeuses devrait, sans nul doute, s'enrichir dans les prochaines années, du côté du miel fin et de belles notes truffées. N'hésitez pas à en oublier quelques bouteilles en cave...

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Chidaine - Les Argiles Sec - 2015



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Aubépine, acacia, fleurs d'eau.
Citron mûr, pomme, poire. Poivre blanc,
bergamote, légères notes de craie.

Bouche : Belle attaque à la fois vive et
généreuse. Fraîche et fruitée, elle
développe avec beaucoup de précision et
de finesse sa minéralité saline très
salivante.

Accords mets-vins : Aujourd'hui,
crustacés et poissons grillés, rillettes de
saumon, asperges, terrine de volaille en
gelée. Demain, poissons sauce
hollandaise, volaille crémée ou boudin
blanc truffé.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou
carafage rapide



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique