

Domaine François Chidaine - Montlouis Brut Nature Méthode Traditionnelle - 2007



On le sait, François Chidaine a l'amour du chenin et des terroirs de Montlouis littéralement chevillé au corps ! Et cette passion, qui guide sa vie depuis son plus jeune âge, il ne cesse de vouloir la faire partager. Chaque année, il nous réserve ainsi quelques belles surprises, des pépites sorties de la cave familiale, illustrant à chaque fois une nouvelle facette du « roi » Chenin ! Vous doutiez peut-être de la capacité des « bulles de chenin » à évoluer dans le temps ? Alors ce Montlouis Brut Nature Méthode Traditionnelle 2007 est pour vous !

Bien sûr, le choix de 2007 n'est pas un hasard : ce millésime a connu un été plutôt frais suivi d'un mois de septembre particulièrement ensoleillé. Des conditions qui ont permis de cueillir un raisin à bonne maturité ayant cependant conservé d'excellents niveaux d'acidité. A partir de là, François savait parfaitement qu'il tenait là un millésime au potentiel de garde évident. Pour celles et ceux qui en auraient encore en cave, nous vous conseillons d'ailleurs d'ouvrir un Choisses ou un Bournais 2007 : leur bouquet délicatement truffé, navigant entre fleurs séchées, miel fin, agrumes et fruits jaunes, les rend aujourd'hui irrésistibles...

Mais revenons à notre « Méthode Traditionnelle » : après une première fermentation sur levures indigènes en demi-muids pendant plusieurs mois, le vin fut ensuite mis en bouteille pour sa prise de mousse. La majeure partie du millésime est restée sur lattes pendant un an, avant d'être dégorgée et commercialisée. Mais François décida d'en conserver un petit lot qui vient de passer non pas un an mais plus de 10 ans dans les caves du Domaine, creusées dans le tuffeau !

Le résultat aujourd'hui est tout simplement délicieux : régalez-vous avec ce Montlouis brut nature (sans liqueur de dosage), qui tient la dragée haute à bien des champagnes millésimés, avec sa bulle fine, ses notes d'éclats d'amande, de miel d'acacia, de gâteau aux pommes, de fruits jaunes bien mûrs et de poivre, sa matière effilée en bouche et sa finale traçante, ayant préservé l'éclat du fruit et la fraîcheur typique de ce terroir. Saumon fumé ou gravlax, coquillages crus ou cuits, terrines de poissons ou charcuterie blanche : vous aurez l'embarras du choix pour un bel apéritif dînatoire ! Excellent et rarissime...

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Domaine François Chidaine - Montlouis Brut Nature Méthode Traditionnelle - 2007



Dégustation et accords

Robe : Or intense, très fines bulles

Nez : A la fois mûr et frais : éclats d'amande et de noisette, miel d'acacia, gâteau aux pommes, fruits jaunes bien mûrs, poivre blanc, citron confit.

Bouche : Bulle très fine, entame onctueuse puis la matière effilée s'anime et ouvre sur une belle finale traçante, ayant préservée l'éclat du fruit et la fraîcheur typique de ce terroir.

Accords mets-vins : Idéal pour un apéritif dînatoire : saumon fumé ou gravlax, coquillages crus ou cuits, terrines de poissons ou charcuterie blanche...



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2024

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Aération rapide en bouteille (1/4 heure). A servir dans un verre à fond large.



Caractéristiques techniques

Appellation : Montlouis Méthode Traditionnelle

Millésime : 2007

Type : Vin blanc effervescent brut sans dosage

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique