

Domaine François Chidaine - Montlouis Tendre Les Tuffeaux - 2018



S'ils sont peut-être moins célèbres que leurs cousins de Vouvray, sur l'autre rive de la Loire, les vins tendres (ou demi-secs) de Montlouis peuvent atteindre des sommets de raffinement et d'intensité aromatique. C'est bel et bien le cas avec ce Montlouis Les Tuffeaux 2018 qui livre, avec délicatesse et sensibilité, une partition à la fois suave et éminemment raffinée : il combine avec grâce sensualité du fruit, élégance florale et minéralité fumée.

François Chidaine ne produit pas chaque année cette cuvée, mais seulement lorsque la météo a permis au chenin d'atteindre, en parfaite santé, cette légère sur-maturité qui va donner au vin son supplément d'arômes et sa fine onctuosité. Ce fut le cas en 2018, avec le très bel ensoleillement estival, qui s'est prolongé en septembre, sans que le botrytis ne se développe.

Issue de vieilles vignes d'une cinquantaine d'année en moyenne (certains pieds ont plus de 90 ans !), plantées sur un sol d'argiles et de silex grossiers et un sous-sol de tuffeau, ce calcaire tendre caractéristique de la région, le vin est vinifié de la façon la plus naturelle qui soit, sur levures indigènes, puis élevé en demi-muids de 600 litres pendant 10 mois.

Superbe réussite en 2018 avec ce demi-sec particulièrement digeste, au bouquet jaillissant et charmeur, et la bouche énergique et effilée. On aime son nez de fleurs blanches, de champignons frais, de zeste d'orange, de poire fraîche. On aime aussi la gourmandise de nuances d'anis, de praline, de crème anglaise et de dragée. Le sol est omniprésent donnant çà et là des accents fumés d'ardoise frottée et de pierre à fusil.

Même sensation d'un équilibre serein en bouche. Entre fruits blancs, pâte d'amande et Bêtises de Cambrai, ce Montlouis Les Tuffeaux déploie son charme naturel avec une vraie délicatesse. Les 10 grammes de sucres résiduels sont parfaitement intégrés et rendus presque imperceptibles par l'élan minéral et salin qui porte le vin de bout en bout. Son allonge, d'une belle intensité, offre un équilibre parfait entre tendreté et acidité.

Le potentiel de garde est évident pour ce beau vin de gastronomie, que l'on recommande pour accompagner, d'ici 4 à 5 ans au minimum, des ris de veau en caramel de miel et agrumes ou des gambas sauce aigre-doux ! Succulent.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Domaine François Chidaine - Montlouis Tendre Les Tuffeaux - 2018



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Complexe, jaillissant : fleurs blanches, champignons frais, zeste d'orange, poire fraîche. Nuances d'anis, de praline, de crème anglaise et de dragée. Accents fumés d'ardoise et de pierre à fusil.

Bouche : Beaucoup de charme et d'équilibre, entre fruits blancs, pâte d'amande et Bêtises de Cambrai. Des sucres parfaitement intégrés, un élan salin et tendu sur la finale. Grande énergie.

Accords mets-vins : En apéritif, avec un foie gras ou des petits feuilletés au bleu d'auvergne ou au gorgonzola. A table avec des ris de veau en caramel de miel et agrumes ou des gambas sauce aigre-doux



Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2038

Température de service : 11°

Ouverture : Aération d'une heure ou rapide carafage.



Caractéristiques techniques

Appellation : Montlouis-sur-Loire

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille demi-sec (SR :
10 g/litre)

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique