

Domaine François Chidaine - Montlouis Sec Clos du Breuil - 2019



Ce Clos du Breuil provient d'une parcelle de 3 hectares, d'un seul tenant, plantée de vieilles vignes qui ont, en moyenne, largement dépassé le demi-siècle. Les pieds ont eu tout le temps de s'installer dans un sol homogène d'argiles à gros silex et de s'immiscer en profondeur dans le calcaire souple de tuffeau, qui sait faire remonter par capillarité l'humidité dont la vigne a eu besoin pendant cet été 2019 sec et chaud.

Les conditions étaient réunies, sous le soleil radieux de début septembre, pour récolter un chenin parfaitement mûr et dans un état sanitaire proche de la perfection. Seule ombre au tableau, du fait d'une pression importante du mildiou en juin, les rendements se révélaient cette année assez limités... Dommage tant le raisin récolté possède ces équilibres sucre-acidité et cette concentration aromatique annonçant un grand millésime !

François Chidaine a ensuite sublimé en douceur cette superbe matière première, privilégiant une vinification et un élevage en demi-muids de 600 litres, contenant traditionnels de la Touraine, avec très peu de bois neuf (pas plus de 10%). Le bois n'est là que pour souligner les traits naturels du vin, son identité aromatique, et surtout pas pour les dénaturer.

Ici, la fermentation malo-lactique n'est pas recherchée : sûr des équilibres naturels de son raisin, François conserve ainsi un maximum de fraîcheur et laisse s'exprimer, dans leur plus pure vérité, les arômes du fruit et de son terroir.

Le résultat se révèle aujourd'hui d'une grande intensité. Dès le premier nez, fruits et fleurs s'entremêlent avec grâce : œillet blanc, chèvrefeuille, cerfeuil, eucalyptus, peau de pomme, abricot, une touche d'ananas, une autre de citron vert et de zeste d'orange, mais aussi une délicate nuance poudrée, ce Clos du Breuil nous enchante. Plus il s'aère, plus sa fraîcheur végétale s'affirme là aussi, sur les herbes fines et la menthe fraîche. Une touche de miel de montagne apporte une note sensuelle à l'ensemble.

La concentration et l'énergie déployée en bouche sont remarquables. S'il se montre ample et charnu en entame, les papilles sont rapidement stimulées par de fins amers évoquant peau d'orange et quinquina. Vient ensuite une irrésistible sensation de fraîcheur qui vous envahit littéralement, entre zan et ricqlès ! Quelle finale, longue et gorgée de fruits blancs juteux ! C'est un pur délice.

Domaine François Chidaine - Montlouis Sec Clos du Breuil - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, brillante

Nez : Mûr et frais : œillet blanc, chèvrefeuille, cerfeuil, eucalyptus, peau de pomme, abricot, une touche d'ananas, une autre de citron vert et de zeste d'orange, une délicate nuance poudrée. Herbes fines, menthe, miel.

Bouche : La concentration et l'énergie sont remarquables. Ample et charnue en entame, les papilles sont rapidement stimulées par de fins amers de peau d'orange et quinquina. Sensation de fraîcheur qui vous envahit, entre zanzibar et ricqlès

Accords mets-vins : Plateau de charcuterie ou plateau de fruits de mer selon la saison... Carpaccio de bar. Saint-Jacques snackées. Poulet à l'estragon. Chèvre frais.



Conseils de service

À consommer :
Dès maintenant et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure



Caractéristiques techniques

Appellation : Montlouis-sur-Loire

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique