

Domaine François Chidaine - Montlouis Tendre Clos Habert - 2019



François Chidaine cultive en bio-dynamie cette superbe parcelle de 3 hectares, plantée de vieilles vignes d'une soixantaine d'années. Les sols d'argiles à silex, peu profonds, laissent rapidement place au tuffeau, ce calcaire tendre dans lequel les racines de la vigne s'immiscent et se « gorgent » de minéralité.

En 2019, le soleil omniprésent à partir de fin juin, couplé à l'humidité emmagasinée dans les sous-sols de craie, a permis au chenin d'atteindre de hauts niveaux de maturité, sans trop souffrir de stress hydrique. Ni pluie, ni botrytis en septembre : les conditions étaient idéales pour récolter des fruits parfaitement sains et équilibrés et élaborer ce superbe Clos Habert au profil tendre.

Soyons clairs : avec moins de 12 grammes de sucre résiduel, la douceur du vin est presque imperceptible : elle se fond dans une structure à la fois gourmande et effilée, parcourue de bout en bout d'une trame saline et crayeuse particulièrement stimulante. La générosité d'un fruit pur et savoureux est bien là, la percussion minérale aussi.

Le nez se révèle à la fois élégant, diaphane et voluptueux : les notes printanières de primevères, de jasmin, de tilleul, de genêt et de boutons de rose se mêlent à des arômes tendres d'abricot et de pêche, de gâteau aux pommes, de coulis de poire, de miel fin et de marmelade d'agrumes. Le sol n'est jamais loin, apportant une dimension finement épicée, autour du poivre blanc et du safran.

Des épices qui se font de plus en plus présentes en bouche : on pense à la cardamome, au poivre et à la noix de muscade qui virevoltent gaiement autour d'un magnifique noyau fruité et velouté, sur le yogourt aux fruits blancs, la crème battue et une touche de caramel au beurre salé. La longueur et l'intensité de la finale sont déjà impressionnantes et annoncent un potentiel de garde important.

Encore une fois, François Chidaine nous montre à quel point il sait trouver, sur chaque cuvée et chaque millésime, ce parfait point d'équilibre entre énergie et volupté.

Un Montlouis tendre en tout point remarquable, parfaitement à l'aise sur une blanquette de volaille légèrement citronnée ou une cuisine exotique, associant épices douces et saveurs sucrées et salées. On pense à un tajine de veau à l'abricot et aux amandes, un porc au caramel et aux cinq parfums ou encore une lotte au lait de coco et à la citronnelle.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Domaine François Chidaine - Montlouis Tendre Clos Habert - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Diaphane et pur : primevères, jasmin et tilleul, genêt et de boutons de rose se mêlent à des arômes tendres d'abricot et de pêche, de coulis de pomme et de poire, de miel fin et de marmelade d'agrumes. Poivre blanc, safran et paprika.

Bouche : Entame souple et veloutée, beaucoup d'épices (cardamome, poivre et noix de muscade) qui virevoltent gaiement autour d'un magnifique noyau fruité et velouté, sur le yogourt aux fruits blancs, la crème battue. Longue finale tendue, saline.

Accords mets-vins : Une blanquette de volaille citronnée. Une cuisine exotique, associant épices douces et saveurs sucrées et salées : tajine de veau à l'abricot et aux amandes, porc au caramel et aux cinq parfums, une lotte au lait de coco et à la citronnelle.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2039

Température de service : 11°

Ouverture : Aération d'une heure ou rapide carafage.



Caractéristiques techniques

Appellation : Montlouis-sur-Loire

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille demi-sec (SR :
12 g/l)

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique