

Domaine François Chidaine - Montlouis Brut Nature - 2019



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.

Soucieux de montrer l'extraordinaire versatilité de son cépage fétiche et fidèle à une vieille tradition ligérienne, il élabore quand les conditions du millésime le permettent, avec grand soin et en quantité confidentielle, un blanc effervescent 100% chenin et non dosé. En 2019, à partir d'une sélection de vignes sur des sols d'argiles à silex, il nous offre une bulle expressive et gourmande, aux équilibres remarquables entre la haute maturité du fruit et une sensation de fraîcheur minérale et aquatique omniprésente.

Après une première fermentation sur levures indigènes en demi-muids pendant plusieurs mois, cette Méthode Traditionnelle Brut Nature est ensuite mise en bouteille pour sa prise de mousse. Elle restesur lattes pendant un an dans les caves en tuffeau, avant d'être dégorgée et commercialisée. Sûr de la juste maturité du fruit, François évite tout dosage.

Un nez de fruits frais convoque la pomme, la prune Reine-Claude, la banane et la poire. La fraîcheur est jaillissante et déjà salivante, se nourrissant d'évocations chlorophylliennes de feuilles de saule ou de peuplier, de fleurs d'eau et de plantes aquatiques, mais aussi d'une minéralité « humide » de caillou mouillé. On repère ensuite des notes suggérant le miel de bruyère ou l'amande fraîche. On est également séduit par des arômes de pâtisserie fine, entre biscuit à la cuillère et crumble aux pommes. C'est beau, gourmand et scintillant.

En bouche, on retrouve cette élégante touche miellée et florale, mêlée à de succulentes saveurs de pêche jaune, d'abricot, d'ananas et de banane bien mûre. La matière ferme et ample de ce jus est portée par une bulle fine et fournie. Le milieu de bouche est relevé par des notes poivrées. Un soupçon de minéralité crayeuse confère à l'ensemble une dimension sapide élégante. La finale assez longue, finit par se faire plus enveloppante, tout en restant tendue.

On adore ce Montlouis Brut Nature qui n'a rien à envier à bien des champagnes. On pensera spontanément à l'associer à un saumon fumé, un gravlax ou encore une terrine de poissons aux herbes fines. Il épousera parfaitement des coques ou des palourdes au beurre de citron et

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

combava.

Tout simplement impeccable...

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Chidaine - Montlouis Brut Nature - 2019



Dégustation et accords

Robe : Fines bulles, jaune paille

Nez : Fringant et expressif : pomme, prune Reine-Claude, banane et poire, plante et fleurs d'eau, caillou mouillé, peuplier, miel de bruyère, amande fraîche, une touche gourmande de biscuit à la cuillère et crumble aux pommes

Bouche : Une élégante touche miellée, mêlée à des saveurs de pêche jaune, d'abricot, d'ananas et de banane bien mûre. La matière ferme et ample est portée par une bulle fine et fournie. Le milieu de bouche est relevé par des notes poivrées. Finale crayeuse, tendue

Accords mets-vins : Avec un saumon fumé, un gravlax ou encore une terrine de poissons et herbes fines. Il épousera parfaitement des coques ou des palourdes au beurre de citron et combava.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 9°



Caractéristiques techniques

Appellation : Montlouis Méthode
Traditionnelle

Millésime : 2019

Type : Vin blanc effervescent brut nature
(sans dosage)

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique