

Domaine François Chidaine - Montlouis Tendre Les Tuffeaux - 2019



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 aromatique, de douceur et de poésie. C'est bel et bien le cas avec ce Montlouis Les Tuffeaux 2019 qui livre, avec délicatesse et sensibilité, une partition suave et expressive : il combine sensualité du fruit, élégance florale et minéralité subtile.

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 2019, 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 2019, avec ce demi-sec qui respire, par tous ses pores, douceur et sérénité. On aime au nez les notes délicates de miel de genêt et d'acacia, de pollen, de poire et de pêche blanche confites, de coulis d'abricot, de sucre glace et de calisson d'Aix. Même l'expression des agrumes joue dans un registre lascif, évoquant plutôt un citron de Menton bien mûr. On perçoit la souplesse et la tendreté du tuffeau : ici, la minéralité n'a rien d'aiguisé ni de pointu, mais s'exprime plutôt dans des lignes courbes et des arêtes adoucies. Un souffle frais s'élève au-dessus du verre charriant des notes de verveine, de cerfeuil, une pointe de lavande. On pense aussi aux berges du fleuve, au vent qui fait chanter les feuilles de peupliers. Quelle grâce !

Même sensation d'équilibre serein dans une bouche sensuelle au possible. Des vagues de coulis de fruits blancs ondoie tranquillement sur le palais, relevées de touches tonifiantes mais jamais trop appuyées de citron confit, et de notes chlorophylliennes plus végétales, entre concombre et petits pois frais. Son allonge, d'une belle intensité mais toujours cajolante, offre un équilibre parfait entre tendreté et acidité. Ce vin nous fait du bien et procure une irrésistible d'envie d'y retourner...

A table, il brillera sur des ris de veau en caramel de miel et agrumes, des gambas sauce aigre-doux, des noix de Saint-Jacques rôties accompagnées d'une émulsion aux agrumes ou encore des bouchées à la Reine. En fin de repas, chèvres affinés, Reblochon et Munster conviendront parfaitement.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Succulent.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Chidaine - Montlouis Tendre Les Tuffeaux - 2019



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Sensuel, charmeur : miel de genêt et d'acacia, pollen, poire et pêche blanche confites, coulis d'abricot, sucre glace et calisson d'Aix, citron de Menton, verveine, cerfeuil, une pointe de lavande, peuplier, craie tendre

Bouche : Des vagues de coulis de fruits blancs ondoie tranquillement sur le palais, relevées de touches tonifiantes de citron confit, et de notes chlorophylliennes plus végétales, entre concombre et petits pois frais. Superbe allonge tendre et tendue

Accords mets-vins : Des ris de veau en caramel de miel et agrumes, des gambas sauce aigre-doux, des noix de Saint-Jacques rôties accompagnées d'une émulsion aux agrumes ou encore des bouchées à la Reine. En fin de repas, chèvres affinés, Reblochon ou Munster



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035 au moins

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 : 10 g/litre)

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique