

Domaine François Chidaine - Montlouis Sec Les Choisses - 2020



Cette cuvée emblématique du Domaine François Chidaine offre, sur ce millésime 2020, un équilibre magistral entre sa verticalité minérale, qui s'enfonce dans la roche, la maturité sensuelle de son fruit et une énergie prodigieuse qui voit triompher les agrumes, la rhubarbe ou le kiwi, parcourus d'une dimension poivrée et empyreumatique particulièrement excitante. Un must sur un millésime flamboyant !

Ce Montlouis exprime avec une intensité peu commune et une élégance de tous les instants les qualités exceptionnelles de ce terroir de « perruches », au sol mêlant argiles et gros silex, sur un sous-sol de tuffeau, ce calcaire tendre dans lequel les racines de la vigne se créent un passage. Un tuffeau qui a parfaitement joué son rôle sur ce millésime à l'été sec et très chaud : en captant l'humidité accumulée pendant un hiver bien arrosé, il a su donner au système racinaire l'eau et les nutriments nécessaires pour que les fruits puissent parfaire leur maturité sans encombre. C'est un chenin magnifiquement concentré et parfaitement équilibré qui fut vendangé dans les tout premiers jours de septembre.

Au final, c'est peut-être dans cette cuvée que le chenin se fait le plus ample et expressif, donnant beaucoup de matière dans le vin. Comme le plus souvent chez François Chidaine, le vin a été vinifié et élevé en grands contenants (demi-muids de 600 litres), à froid, afin de limiter l'influence du bois. L'élevage d'une dizaine de mois se montre aussi discret que redoutablement précis.

Au nez, ce Montlouis Les Choisses s'exprime dans un registre à la fois vertical et sensuel, épicé et délicieusement fruité. Très expressif, il libère un cortège de notes épicées et toniques autour de la bergamote, du camphre, de la verveine, d'une menthe généreusement poivrée ou encore de la coriandre. Une note rocailleuse, presque ferrugineuse, précède un jaillissement de fruits mûrs autour de la poire Williams, de la confiture d'abricot, du melon mais aussi d'une note plus acidulée de rhubarbe et de marmelade à l'orange amère. Une atmosphère chlorophyllienne de forêt de feuillus, de fougères et de mousse végétale rafraîchit l'atmosphère, tout comme les notes d'agrumes qui s'affirment au fil de l'aération.

Autant d'agrumes que l'on retrouve en bouche, dynamisant l'entame : on pense pamplemousse, citron vert, yuzu et mandarine, complétés de nuances de kiwi et de fruit de la passion. Ce vin déploie une prodigieuse énergie qui le pousse constamment en avant. L'empyreumatisme poivré venu des sols vient renforcer cette sensation de mouvement et de dynamisme : poivres fins et notes réglissés virevoltent désormais autour d'une touche acidulée de pomme Granny. C'est un délice !

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

La finale, longue, tendue et resserrée voit le triomphe du citron vert et d'une présence saline et empyreumatique du sol. On salive et on pense déjà au plaisir que l'on aura à associer ce magnifique Montlouis à des poissons grillés, mais aussi à un wok de nouilles sautées au poulet et à la livèche, ou encore à des moules au curry ou une poêlée de noix de pétoncle relevées d'une touche de piment d'Espelette. A moins que vous ne préfériez une omelette aux asperges sauvages, une salade de cervelas et mortadelle, ou encore des sashimis de saumon ou de crevette... Le choix est vaste. Régalez-vous !

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Chidaine - Montlouis Sec Les Choisses - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets brillants

Nez : Sophistiqué, vertical et charmeur : bergamote, camphre, verveine, menthe poivrée, coriandre. Une note rocailleuse, ferrugineuse. Poire Williams, confiture d'abricot, melon, une note acidulée de rhubarbe et de marmelade à l'orange.
Fougère et mousse

Bouche : Beaucoup d'énergie sur des saveurs de pamplemousse, citron vert, yuzu et mandarine, complétées de nuances de kiwi et de fruit de la passion. Emphyreumatisme poivré venu du sol, une note de réglisse sur la finale

Accords mets-vins : Poissons grillés, un wok de nouilles sautés au poulet et à la livèche, des moules au curry ou une poêlée de noix de pétoncle relevées d'une touche de piment d'Espelette. Une omelette aux asperges, une salade de cervelas et mortadelle, des sashimis



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure recommandée



Caractéristiques techniques

Appellation : Montlouis-sur-Loire

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique