

Domaine François Chidaine - VDF Moelleux - 2016



2016 fut un millésime puissant, aux rendements très réduits par le gel printanier, un millésime plein de fruits et de saveurs gourmandes. Mais qui aurait cru que l'on pouvait y trouver tant de fraîcheur et de vivacité ? C'est le miracle de ce Moelleux tout en équilibre entre douceur et énergie.

L'histoire de cette « cuvée ronde » de moelleux a démarré sur ce millésime 2016, ses avanies climatiques (à commencer par un épisode de gel dévastateur survenu en avril) et son énorme déficit de récolte. François a alors eu l'idée de sélectionner et d'assembler dans une seule cuvée les quelques raisins arrivés en sur-maturité et parfois botrytisés. Quelle que soit leur parcelle d'origine, à Montlouis comme à Vouvray. Une expérience tellement réussie dans le verre qu'il la renouvellera par la suite sur le millésime 2018.

Après un tri méticuleux, François a vinifié ce moelleux en demi-muids, sur levures indigènes. L'élevage s'est poursuivi, sur lies fines, pendant une petite année. Bien sûr, ce moelleux est encore très jeune : il montre déjà une sophistication aromatique et une complexité de structure annonçant des lendemains qui chantent !

Au premier nez, on tombe immédiatement sous le charme du mariage entre sensualité et fraîcheur : on pense à une rivière souterraine qui circulerait au milieu des stalagmites et autres concrétions calcaires. Passée une touche fumée évoquant le silex frotté mais aussi les noisettes torréfiées, les notes florales jaillissent ensuite du verre, autour de la violette, du miel de genêt ou d'acacia, de l'essence de jasmin. Puis vient le fruit, mûr, expressif, autour de la pêche, de la gelée de coing, de la mirabelle et de l'abricot, complétés d'une touche gourmande de pralin.

Expressif, dense et énergique, le vin confirme en bouche sa belle complexité de structure qui lui permettra, à coup sûr, de traverser avec panache au moins deux décennies ! L'imbrication entre la roche et la sucrosité fruitée est parfaitement maîtrisée : la salinité pierreuse s'entremêle aux saveurs suaves de coulis d'abricot, de gelée de fruits blancs, de marmelade et d'ananas. De fins amers évoquant les écorces d'agrumes stimulent les papilles. Il y a dans ce Moelleux une densité et une sensation de puissance qui le tire plutôt du côté Yang, nous rappelant par moment quelques grands pinots gris alsaciens...

En y revenant quelques heures plus tard, on se rend compte à quel point la complexité du vin tend vers l'harmonie la plus parfaite. Patience et longueur de temps...

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Chidaine - VDF Moelleux - 2016



Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Frais et sensuel : eau de source, une touche fumée de silex frotté et de noisette grillée, violette et essence de jasmin, miel de genêt ou d'acacia, pêche, poire, mirabelle et abricot. Pralin.

Bouche : Complexe, dense et énergique : la salinité pierreuse s'entremêlent aux saveurs suaves de coulis d'abricot, de gelée de fruits blancs, de marmelade et d'ananas. De fins amers évoquant les écorces d'orange et de pamplemousse stimulent les papilles.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2040

Température de service : 10°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage
recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille moelleux (SR :
35 g/l)

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique