

Domaine François Chidaine - Montlouis Sec Clos du Breuil - 2022



Ce Clos du Breuil provient d'une parcelle de 3 hectares, d'un seul tenant, plantée de vieilles vignes qui ont, en moyenne, largement dépassé le demi-siècle. Les pieds ont eu tout le temps de s'installer dans un sol homogène d'argiles à gros silex et de s'immiscer en profondeur dans le calcaire souple de tuffeau, qui a su faire remonter par capillarité l'humidité dont la vigne a eu besoin pendant les épisodes secs et chauds de l'été 2022.

François Chidaine a encore une fois privilégié une vinification et un élevage en demi-muids de 600 litres, contenant traditionnels de la Touraine, avec très peu de bois neuf (pas plus de 10%). Le bois n'est là que pour souligner les traits naturels du vin, son identité aromatique, et surtout pas pour les dénaturer. Ici, la fermentation malolactique n'est pas recherchée : sûr des équilibres naturels de son raisin, François conserve ainsi un maximum de fraîcheur et laisse s'exprimer, dans leur plus pure vérité, les arômes du fruit et du sol.

Aujourd'hui, le premier nez vous transporte au-dessus d'un élégant jardin aux senteurs estivales. Les fleurs blanches, chèvrefeuille en tête, et les notes délicatement mentholées s'élèvent en fines volutes. Elles sont bientôt rejointes par un fruit mûr et juteux, à la pureté renversante : on visualise la chair juteuse de la pêche blanche et du brugnion, on croque dans une poire ou une pomme finement acidulée. On est énergisé en pensant à tous ces agrumes bien mûrs qui défilent au-dessus du verre, mêlant le citron de Menton, le pamplemousse rose, l'orange et la clémentine, complétés d'une touche tout aussi tonifiante de fruit de la passion. On est saisi par la sensation de profondeur qui se dégage de ce précieux nectar, une profondeur qui laisse maintenant apparaître une roche immaculée, saline et épicée. On pense maintenant au gingembre et à une touche rafraichissante de feuille de céleri. La composition est superbe !

L'entame de bouche, ample et juteuse, voit triompher le fruit. Un fruit charnu, savoureux, parfaitement servi par une acidité délicate qui semble le mettre en lumière encore davantage. On retrouve nos agrumes, notre pêche blanche et notre poire, mais aussi la mangue, le coing, la pomme Reinette ou encore une touche de kiwi. C'est un pur régal. Autant de fruits traversés d'un subtil courant épicé, autour du poivre blanc, du radis noir et de la fine amertume de la Trévis. L'excitation des papilles est à son comble quand surgit une note fringante de rhubarbe. On finit sur une longue trame saline et empyreumatique, donnant le sentiment de lécher la roche calcaire.

Si l'on peut imaginer de la boire dans sa jeunesse sur un beau plateau de

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

fruits de mer, on a tout de même envie de l'attendre encore un peu : il sublimera, après quelques années de cave, un bar, un sandre ou un dos de cabillaud, dans des cuissons douces qui respectent leur chair délicate. A moins que vous n'optiez pour une aile de raie au beurre blanc. En fin de repas, le Chavignol un peu affiné est vivement conseillé. Harmonie garantie !

@Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Chidaine - Montlouis Sec Clos du Breuil - 2022



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, brillante

Nez : Frais, tonique : fleurs blanches, chèvrefeuille en tête, notes mentholées, pêche blanche, brugnon, poire, pomme, citron de Menton, pamplemousse rose, orange, clémentine, fruit de la passion, roche immaculée, saline et épicée, gingembre, feuille de céleri

Bouche : Ample, juteuse, un fruit charnu, savoureux servi par une acidité délicate, agrumes, pêche blanche, poire, mangue, coing, pomme Reinette, kiwi, subtil courant épicé (poivre blanc, radis noir), Trévisse, rhubarbe. Longue trame saline et empyreumatique.

Accords mets-vins : Jeune sur un beau plateau de fruits de mer. Après quelques années, sur un bar, un sandre ou un dos de cabillaud, une aile de raie au beurre blanc. En fin de repas, un Chavignol un peu affiné.



Conseils de service

À consommer :
Dès maintenant et jusqu'en 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure



Caractéristiques techniques

Appellation : Montlouis-sur-Loire

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et biodynamique