

Domaine François Chidaine - Montlouis Sec Les Choisilles - 2022



Cette cuvée emblématique du Domaine François Chidaine offre, sur ce millésime 2022, un équilibre souverain entre sa vibration minérale, qui nous plonge dans la roche calcaire, la maturité sensuelle d'un fruit mûr expressif et une énergie prodigieuse qui voit triompher les agrumes parcourus d'une dimension poivrée et empyreumatique particulièrement excitante. Un must sur un millésime flamboyant.

Ce Montlouis exprime avec intensité et une saine assurance 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. Le tuffeau a parfaitement joué son rôle sur ce millésime à l'été sec et 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 mûr, 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 et de sève dans le vin. Comme le plus souvent chez François Chidaine, il a été vinifié et élevé en grands fûts (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 précis.

Au nez, ce Montlouis Les Choisilles s'exprime dans un registre résolument sensuel et fruité, tout en laissant planer en permanence ce voile fumé, évoquant silex et pierre à fusil. On se régale de parfums suaves et réconfortants de confiture de pêches jaunes, de jus de mangue, de coulis d'ananas, mais aussi de berlingot et de bonbon au miel. Des parfums plus épicés annoncent une belle énergie interne : on pense à la bergamote, à la verveine, à la menthe poivrée et au gingembre frais. Une atmosphère chlorophyllienne de frondaisons humides, 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'attaque : on pense à l'orange sanguine, au zeste de citron, au pomelo et au kumquat. On aime la matière riche, enveloppante mais jamais lourde, qui se déploie en milieu de bouche, gorgée de saveurs de fruits blancs compotés, poire Williams en tête. Puis, le sol reprend ses droits, resserrant la matière autour d'un grain calcaire. Elle stimule les papilles sur des déclinaisons de poivres et de gingembre. Sapidité, persistance, présence empyreumatique de la roche : tout y est.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Clairement taillé pour la table, ce succulent Montlouis Les Choisses appellera, après quelques années de cave, plutôt des viandes blanches, même si un sandre au beurre blanc lui conviendra également très bien. On pense boudin blanc, truffé si possible, ou andouillette, mais aussi poule au riz ou blanquette de veau. Régalez-vous !

@Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Chidaine - Montlouis Sec Les Choisses - 2022



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets brillants

Nez : Sensuel et fruité : silex, pierre à fusil, confiture de pêches jaunes, jus de mangue, coulis d'ananas, berlingot, bonbon au miel, bergamote, verveine, menthe poivrée, gingembre frais, frondaisons humides, fougères, mousse végétale, notes d'agrumes.

Bouche : Dynamique (orange sanguine, zeste de citron, pomelo, kumquat), matière riche, enveloppante mais jamais lourde gorgée de saveurs de fruits blancs compotés, grain calcaire stimulant (poivres, gingembre). Finale sapide, persistante et empyreumatique.

Accords mets-vins : Après quelques années de cave plutôt des viandes blanches, même si un sandre au beurre blanc lui conviendra également très bien. On pense boudin blanc, truffé si possible, ou andouillette, mais aussi poule au riz ou blanquette de veau.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure
recommandée



Caractéristiques techniques

Appellation : Montlouis-sur-Loire

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et biodynamique