

Domaine François Chidaine - Montlouis Sec Les Bournais - 2022



Sur ce millésime 2022 décidément souverain dans les équilibres qu'il propose entre maturité et fraîcheur, ce Montlouis Les Bournais se révèle particulièrement gourmand et toujours tonique. Sensuel mais effilé par la présence iodée et maritime du sol calcaire, il constitue un des sommets d'une magnifique collection.

La parcelle des Bournais occupe 4 hectares sur des sols argilo-calcaires reposant là encore sur le fameux tuffeau ligérien. Malgré l'âge relativement jeune des vignes (plus d'une vingtaine d'années tout de même), François Chidaine parvient à élaborer un vin particulièrement racé et complet. Encore une fois l'élevage en demi-muids, avec à peine 10% de bois neuf, prévaut, toujours très discret, au service du fruit et des équilibres naturels du millésime, et rien d'autre ! Un élevage que François a décidé d'allonger désormais sur une quinzaine de mois.

Ce Montlouis sec Les Bournais affiche aujourd'hui un profil à la fois sensuel, savoureux et dynamique. Le nez s'ouvre sur un registre plus minéral, complété de notes évoquant de mystérieuses décoctions de plantes médicinales mais aussi des touches de bergamote et de camphre. Le sol libère son lointain passé maritime, iodé et salin. On pense aux algues et aux salicornes, mais aussi aux fleurs et aux plantes d'eau. C'est bien la sensation de fraîcheur qui domine les premiers instants.

Au fil de l'aération, l'empreinte d'un fruit mûr, gorgé de sucre et de suc, s'affirme progressivement. Fruits blancs et fruits jaunes s'entremêlent, comme si l'on venait juste de les cueillir dans l'arbre. Des parfums juteux, finement acidulés, qui s'accompagnent de notes de noisette et de noix fraîche et d'une touche florale aux accents miellés. Sans oublier cette dimension plus végétale, chlorophyllienne, évoquant à la fois le cerfeuil anisé et quelques potages froids de petits pois, chou vert, concombre ou céleri.

En bouche, la maturité gourmande du millésime triomphe. La matière fuselée, dynamique, se gorge de saveurs de confitures de mirabelle et d'abricot, de gelée de coing, de marmelade d'orange amère, complétées d'une touche acidulée discrète mais revigorante de rhubarbe. Plus on avance vers la finale, plus le sol reprend ses droits : la matière se resserre encore, elle vibre de pulsations salines qui excitent les papilles, complétées de notes épicées, entre poivre blanc et cumin. A la fois concentré et très actif, d'une persistance impressionnante, le jus irrigue nos sens de son énergie première. C'est un modèle du genre.

Ce superbe Montlouis, déjà très expressif, est évidemment taillé pour une belle garde. Il brillera sur un risotto aux pointes d'asperges, des gambas

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

sautées au gingembre, des moules marinières, mais aussi, dans quelques années, une pôchouse ou un pot-au-feu de la mer.

@Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Chidaine - Montlouis Sec Les Bournais - 2022



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, brillante, reflets verts

Nez : Complexe et sensuel : plantes médicinales, bergamote, camphre, registre iodé et salin, algues salicornes, fleurs et plantes d'eau, fruits blancs et jaunes, noisettes et noix fraîches, touche florale aux accents miellés, cerfeuil anisé, potages froids.

Bouche : Matière fuselée, dynamique gorgée de saveurs de confitures (mirabelle, abricot), gelée de coing, marmelade d'orange amère, rhubarbe, pulsations salines et notes épicées (poivre blanc, cumin), concentré et très actif, grande persistance.

Accords mets-vins : Sur un risotto aux pointes d'asperges, des gambas sautées au gingembre, des moules marinières, mais aussi une pôchouse ou un pot-au-feu de la mer.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Montlouis-sur-Loire

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et biodynamique