

## Domaine François Chidaine - Vin de France Pétillant - 2019



Au fil des années, François Chidaine s'est attaché à faire perdurer cette vieille tradition ligérienne d'élaboration de fines bulles de chenin. Il y excelle, nous gratifiant de vins purs, toniques et subtils, qui révèlent la pureté du fruit et l'essence des sols sans aucun artifice de vinification, ni chaptalisation ni dosage. Une approche naturelle qui repose sur une qualité de fruit irréprochable et de belles maturités.

Il nous en fait encore une fois une démonstration enthousiasmante avec ce Pétillant issu d'une sélection de raisins du finage de Vouvray : les vignes partagent ici les mêmes sols argilo-calcaires, typiques des terroirs de la rive droite de la Loire.

Comme pour toutes les autres cuvées du Domaine, ce chenin, issu des vendanges 2019, est vinifié en demi-muids de 600 litres, sans chercher la fermentation malolactique. Après la prise de mousse en bouteille, il passe ensuite plus de deux ans à vieillir sur lattes.

Le nez, mûr et expressif, s'ouvre sur des notes franches de pomme Gala ou RubINETTE, de poire Williams, de pêche blanche, mais aussi de rhubarbe confite, de groseille et même d'une étonnante touche de framboise. Une dimension végétale rafraîchissante, plus vraie que nature, plane au-dessus du verre, évoquant des paysages de forêt humide et de mousse. On finit sur un voile floral, tendre et élégant.

Des notes d'oseille, de sauge, de marjolaine et d'estragon nous maintiennent dans cet univers de fraîcheur aérienne, tout comme les agrumes qui s'élèvent progressivement au-dessus du verre, entre clémentine, kumquat et orange.

On apprécie le confort de bouche, avec une matière fluide, gorgée de fruits blancs et d'une touche acidulée de kiwi. De fins amers poivrés, entre roquette, Trévisse et zeste de kumquat, tout comme des saveurs de marmelade aux agrumes stimulent nos papilles. Sur la finale, juteuse et précise, l'imprégnation calcaire fait son grand retour, apportant une touche crayeuse et saline revigorante.

Ces bulles seront aussi à l'aise à l'apéritif, sur des toasts de saumon fumé ou de tarama, qu'à table avec des sashimis ou un joli plateau de fruits de mer. Si vous optez pour du chaud, misez sur des moules marinières ou un dos de cabillaud à l'oseille. Immanquable !

## Domaine François Chidaine - Vin de France Pétillant - 2019



### Dégustation et accords

Robe : Fines bulles, jaune paille

Nez : Mûr et expressif : pomme Gala ou RubINETTE, poire Williams, pêche blanche, rhubarbe confite, groseille, framboise, forêt humide et mousse, oseille, marjolaine et estragon, clémentine, kumquat et orange.

Bouche : On apprécie le confort de bouche, avec une matière fluide, gorgé de fruits blancs et d'une touche acidulée de kiwi. De fins amers poivrés, entre roquette, Trévisse et zeste de kumquat, des saveurs de marmelade aux agrumes. Finale saline juteuse.

Accords mets-vins : Aussi à l'aise à l'apéritif, sur des toasts de saumon fumé ou de tarama, qu'à table avec des sashimis, un joli plateau de fruits de mer. Si vous optez pour du chaud, misez sur des moules marinières ou un dos de cabillaud à l'oseille.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 9°

Ouverture : Aération rapide dans le verre



### Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2019

Type : Vin blanc effervescent brut

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et biodynamique