

Domaine François Chidaine - Montlouis Sec Les Bournais - 2016



La parcelle des Bournais occupe 4 hectares sur des sols argilo-calcaires reposant là encore sur le fameux tuffeau ligérien. Cette parcelle, découverte par François un peu par hasard, alors qu'elle était plantée d'arbres fruitiers, surplombe le fleuve. Replantée voici une vingtaine d'années, elle donne aujourd'hui une des expressions les plus racées et complètes que l'on puisse aujourd'hui trouver sur l'appellation.

Bournais est la seule et unique parcelle à Montlouis sur laquelle François a réussi à récolter suffisamment de raisins pour élaborer une cuvée en 2016 ! Le gel dévastateur d'avril 2016 ne l'a bien sûr pas totalement épargnée puisque la récolte fut de l'ordre de 5 hectolitres l'hectare contre 30 à 40 en moyenne... Mais sa position de haut de coteau a cependant permis à quelques pieds de résister.

Seule bonne nouvelle cependant, les rares raisins qui ont pu arriver à maturité présentaient des qualités organoleptiques et des équilibres sucre-acidité absolument remarquables. Et ça se sent aujourd'hui clairement dans le vin ! Encore une fois l'élevage en demi-muids prévaut, toujours très discret et au service du fruit et des équilibres du vin, et de rien d'autres !

Le vin affiche une rare complexité aromatique, autour des notes de fleurs blanches (acacia, tilleul), d'arômes fruités vivifiants (citron vert, pamplemousse), d'ananas, de poire, de délicates senteurs miellées. La bouche est à la fois ample et caressante, extrêmement savoureuse : elle surprend presque par son allonge phénoménale, sur une combinaison remarquablement équilibré de fruit et de salinité.

Un Montlouis au sommet de l'appellation, taillé pour une garde de 10 à 15 ans, idéal pour accompagner un homard grillé, des gambas sautées au gingembre ou à la citronnelle, ou une belle volaille de Bresse, en crème à l'estragon.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Chidaine - Montlouis Sec Les Bournais - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, brillante, reflets verts

Nez : Racé et élégant : aubépine, tilleul, fruits blancs, pamplemousse, citron vert, bergamote, ananas. Miel fin. Cerfeuil.

Bouche : Chair onctueuse en attaque, très savoureuse, puis de la fraîcheur et une énorme persistance, tendue par la trame minérale. Du grand art.

Accords mets-vins : Terrine poivron-chèvre. Carpaccio de saumon ou de saint-jacques. Raviole de langoustine, crème aux agrumes. Navarin de homard et légumes nouveaux glacés. Volaille rôtie ou crémée à l'estragon. Vieux parmesan.



Conseils de service

À consommer :
Dès maintenant et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure
recommandée



Caractéristiques techniques

Appellation : Montlouis-sur-Loire

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique