

Domaine François Chidaine - Montlouis tendre Clos Habert - 2015



François Chidaine cultive en bio-dynamie cette superbe parcelle de 3 hectares, plantée de vieilles vignes d'une soixantaine d'années. Les sols d'argiles à silex, peu profonds, laissent rapidement place au tuffeau, ce calcaire tendre dans lequel les racines de la vigne s'immiscent et se « gorgent » de minéralité. En 2015, si la météo a pu être assez capricieuse au printemps, le véritable « été indien » de septembre a permis au raisin d'atteindre des niveaux de maturité et de concentration pour permettre de vinifier ce Clos Habert en vin tendre.

Soyons clairs : avec ses 14 grammes de sucre résiduel, la douceur du vin est juste irrésistible de gourmandise d'autant que ce Clos Habert, certes gorgé de fruits mûrs et juteux, se montre particulièrement frais et dynamique en bouche, tendu par une magnifique trame minérale. Comme souvent avec les vins de François, le bouquet se fait à la fois gourmand mais toujours très fin et élégant. Aux nombreuses notes florales (chèvrefeuille, acacia, jasmin...) s'associent de fins arômes de miel, de gelée de coing et de zeste de mandarine et de citron, sans oublier ses notes crayeuses caractéristiques du terroir.

En bouche, l'attaque est particulièrement soyeuse et le vin emplit votre palais de saveurs de pêche, d'abricot. Il est ample mais toujours énergique et aérien : il y a de la structure, de l'intensité, mais jamais de lourdeur. Et c'est bien là toute la classe de François Chidaine de parvenir à ce parfait point d'équilibre. Un Montlouis tendre en tout point remarquable, parfaitement à l'aise sur une cuisine un peu exotique, associant épices douces et saveurs sucrées et salées, comme un tajine de veau à l'abricot et aux amandes, un porc au caramel et aux cinq parfums ou encore une lotte au lait de coco et à la citronnelle.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Chidaine - Montlouis tendre Clos Habert - 2015



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Farandole de fruits : poire pochée, gelée de coing, pêche blanche, zeste d'agrumes, abricot. Notes crayeuses et légèrement épicées (menthe, poivre blanc). Miel

Bouche : Superbe matière à la fois riche et tonique. Sucre parfaitement intégré, un grand demi-sec frais et très digeste. Longue finale sapide sur les agrumes confits.

Accords mets-vins : Superbe en apéritif, avec un foie gras ou des petits feuilletés au bleu d'auvergne ou au gorgonzola. A table avec une cuisine orientale comme un porc aux cinq parfums ou un tajine de eavu, abricots et amandes



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2018 et 2030.

Température de service : 11°

Ouverture : Aération d'une heure ou rapide carafage.



Caractéristiques techniques

Appellation : Montlouis-sur-Loire

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille demi-sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique