

## Domaine François Chidaine - Chenin d'ailleurs Sec - 2016



Manuella et François Chidaine ont très tôt compris l'étendue des dégâts après l'épisode de gel survenu sur les deux rives de la Loire la nuit du 27 avril 2016. Après des récoltes très déficitaires en 2013 et 2014 (pour cause de grêle), il leur fallait réagir vite et trouver des solutions pour vinifier du chenin, d'ici ou d'ailleurs. Deux amis vigneron, Marie-Claire et Pierre Fort (du domaine de Mouscaillou) ont eu alors l'idée de mettre François en relation avec plusieurs vigneron du côté de Limoux, une autre grande région de production de chenin.

Aussi étonnant que cela puisse paraître, le terroir situé à l'Ouest de Limoux, dans l'Aude, présente bien des caractéristiques communes avec celui de Montlouis, à commencer par ses sols minces et assez caillouteux, de calcaires tendres, et un micro-climat venté, et encore soumis aux influences océaniques, convenant très bien à la maturité plutôt tardive du chenin, et lui permettant de conserver un bon niveau d'acidité.

François a donc décidé de relever le défi, achetant du chenin à 3 confrères, eux aussi adeptes d'une culture biologique, pour le vinifier dans son chai de Montlouis, avec le même soin et la même précision que pour toutes ses autres cuvées. Fermenté sur levures indigènes puis élevé pendant 9 mois en demi-muids, ce « Chenin d'ailleurs » porte bel et bien la signature Chidaine. Expressif et très élégant, avec ses notes d'acacia, de jasmin, de fruits blancs et de zeste de pamplemousse, il vous régale en bouche par sa texture délicate, caressante, ses fins amers, salivants et sa finale droite et épicée, qui vous donne juste envie d'y revenir.

Encore un défi brillamment relevé par François Chidaine avec ce très beau vin de plaisir, à déguster sur les 5 prochaines années, pour accompagner crustacés et poissons à chair ferme... Ne passez pas à côté, surtout pour une question d'étiquette, c'est une divine surprise!

## Domaine François Chidaine - Chenin d'ailleurs Sec - 2016



### Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : Très expressif : chèvrefeuille, jasmin, pomme, coing, pamplemousse rosé, cerfeuil, une touche d'anis.

Bouche : Attaque enveloppante, beaucoup de chair, très sapide. Retour d'une tension portée par de fins amers agrumés, finale légèrement épicée.

Accords mets-vins : Parfait sur des crustacés grillés ou des poissons à chair ferme (bar au fenouil).



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2021

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Rapide aération



### Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique