

## Domaine François Chidaine - Montlouis Clos du Breuil - 2014



Ce Clos du breuil provient d'une parcelle de 3 hectares, d'un seul tenant, plantée de vieilles vignes de plus de 50 ans en moyenne. Les pieds ont eu tout le temps de s'installer dans un sol d'argiles à gros silex et de s'immiscer en profondeur dans le calcaire souple de tuffeau.

Malgré une météo capricieuse en 2014, la vigne a profité d'un temps idéal au moment de la floraison, et le chenin a pu finir de se concentrer grâce à un magnifique mois de septembre.

Récolte quasi-parfaite donc, que François Chidaine a pu vinifier en douceur, en demi-muids, sans aucun intrant. Ici, la fermentation malolactique n'est pas recherchée : François cherche avant tout à conserver un maximum de fraîcheur et à laisser s'exprimer les arômes du fruit et de son terroir.

Le résultat est magnifique : robe limpide et brillante pour ce vin aux arômes de fleurs blanches, d'agrumes et de poire, qui se déploie avec beaucoup d'élégance et de persistance minérale en bouche, réhaussée par de beaux amers évoquant le pamplemousse...

Si vous connaissez mal le raffinement d'expression du chenin, alors n'hésitez pas : ce Clos du Breuil vous fera basculer, en un instant, du côté des « cheninophiles », un club qui ne cesse de voir le nombre de ses membres s'accroître... et pour cause !

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine François Chidaine - Montlouis Clos du Breuil - 2014



### Dégustation et accords

Robe : Or pâle, brillante

Nez : Très raffiné et aérien : acacia, poire, agrumes, légèrement crayeux, eucalyptus...

Bouche : Bel équilibre entre fraîcheur et fruité charnu. Droit et précis. La trame minérale se déploie en fin de bouche. Très belle persistance.

Accords mets-vins : Plateau de charcuterie ou plateau de fruits de mer selon la saison... Bar en croûte de sel. Poulet à l'estragon. Chèvre frais.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès maintenant et jusqu'en 2025

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure



### Caractéristiques techniques

Appellation : Montlouis-sur-Loire

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique