

Domaine François Chidaine - Montlouis Les Bournais - 2014



Lors d'une récente dégustation des blancs de touraine organisée pour notre équipe, c'est bel et bien cette cuvée qui a remporté la palme du meilleur Montlouis goûté dans le millésime ! La parcelle des Bournais occupe 4 hectares sur des sols argilo-calcaires reposant là encore sur le fameux tuffeau ligérien.

Malgré l'âge relativement jeune des vignes (moins de 20 ans), François Chidaine parvient à élaborer un vin particulièrement racé. Si l'élevage en demi-muids est un peu plus long (11 mois) que pour les autres cuvées, il reste très discret, au service du fruit.

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 délicates senteurs miellées. La bouche est à la fois tonique et soyeuse, caressante : elle surprend presque par son allonge phénoménale, sur une combinaison remarquablement équilibré de fruit et de salinité.

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

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Chidaine - Montlouis Les Bournais - 2014



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, brillante, reflets verts

Nez : Racé et élégant : aubépine, tilleul, fruits blancs, pamplemousse, bergamote, ananas...

Bouche : Beaucoup de fraîcheur et de persistance. Beaux amers, finale saline très très longue. Grande garde assurée!

Accords mets-vins : Terrine poivron-chèvre. Carpaccio de saumon ou de saint-jacques. Navarin de homard. Volaille rôtie ou crémée. Vieux parmesan.



Conseils de service

À consommer :
Dès maintenant et jusqu'en 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure recommandée



Caractéristiques techniques

Appellation : Montlouis-sur-Loire

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique