Domaine François Chidaine - Montlouis Clos du Breuil - 2015 - blanc



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.

Les conditions climatiques exceptionnelles de l'été 2015 ont permis au chenin, dans un état sanitaire proche de la perfection, d'atteindre une maturité optimale. Le cépage ligérien par excellence est alors capable de déployer une intensité aromatique fascinante et encore trop méconnue.

Superbe récolte donc, que François Chidaine a su ensuite sublimer en douceur, privilégiant une vinification et un élevage en demi-muids, sans aucun intrant. Ici, la fermentation malo-lactique 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 d'une grande pureté, 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 pamplemousse et mandarine...

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 - 2015 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or pâle, brillante

Nez : Trés raffiné et aérien : acacia, poire, zeste de mandarine, pamplemousse rosé, légèrement crayeux, eucalyptus...

Bouche : Bel équilibre entre fraîcheur et fruité charnu et juteux. 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

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique