

Domaine François Chidaine - Bouchet Tendre - 2019 - blanc



Ce Bouchet 2019 un pur bijou de chenin tendre, issu d'un pur terroir argilo-calcaire, au cœur du vignoble de Vouvray : un vin qui se dévoile « pianissimo » dans un registre particulièrement subtil et élégant. Un vin qui ne cesse de gagner en énergie au fil de la dégustation pour finir dans un registre franchement « allegro » où les agrumes, les fruits blancs et les fruits à noyau swingent autour d'un noyau pierreux particulièrement sapide et salivant !

Ici, les vignes de 60 ans s'immiscent dans un sol purement argilo-calcaire : les argiles profondes apportent au vin de la mâche et une belle densité de texture, tandis que les craies blanches donnent cette verticalité minérale, cette sensation de fraîcheur et de finesse si caractéristiques. L'enracinement très profonds de ces vieilles vignes dans le tuffeau, ce formidable régulateur hydrique, leur a permis de traverser les périodes caniculaires de l'été 2019 sans souffrir de stress hydrique. Et de fournir aux raisins tout ce dont ils avaient besoin pour atteindre une maturité physiologique parfaite, avec du sucre, une acidité élevée et une concentration aromatique idéale.

Il ne restait plus à François qu'à laisser parler son sens inégalé d'une vinification douce et de l'élevage juste et millimétré, toujours en demi-muids de 600 litres. Ce qui frappe le plus aujourd'hui, c'est l'extraordinaire sensation de finesse qui se dégage peu à peu de ce Bouchet : un vin qui se livre par touches délicates, un vin qu'il ne faut pas brusquer si vous voulez pleinement apprécier son charme subtil.

On démarre dans un registre vertical et effilé, d'une grande élégance : l'expression calcaire prend des allures aériennes, évoquant une poussière de craie portée par la brise. Elle s'entremêle à des notes subtiles d'acacia et de chèvrefeuille, de poire, de pomme Boskoop et de pêche blanche. Quelques notes citronnées tout aussi délicates font leur apparition, tout comme une touche miellée raffinée. Proche d'une composition pointilliste, le nez se dévoile en mille nuances. On pense maintenant à la bergamote mais aussi à quelques évocations iodées d'un lointain bord de mer...

Au fil de la dégustation, le charme d'abord discret de ce Bouchet ne cesse de s'affirmer. La bouche, juteuse et particulièrement active, dévoile un fruit frais et désaltérant, d'une pureté absolue. On croque dans les fruits blancs, on se délecte de la chair savoureuse de fruits à noyau, entre pêche et abricot, on est électrisé par des saveurs toniques de citron vert et de mandarine qui semblent jouer à cache-cache avec une sucrosité si

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

légère qu'on la distingue à peine. D'autant que le sol imprime au milieu et à la fin de bouche une dimension saline et épicée, très stimulante sur les papilles. Une finale superbe d'équilibre, à la fois douce et empyreumatique, caressante et percutante !

D'ici 4 à 5 ans, ce Bouchet tendre vous réglera pour accompagner des ris de veau finement caramélisés accompagnés de carottes rôties ou un curry doux de lotte ou de gambas. Pour finir de se régaler, on enchainera sur un bleu de Bavière ou un gorgonzola crémeux, suivi d'une panna cotta au coulis de poire... Rare et délicieux !

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Chidaine - Bouchet Tendre - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Subtil, progressif : poussière de craie, acacia et chèvrefeuille, poire, pomme Boskoop et pêche blanche, miel et pollen, bergamote, une touche iodée

Bouche : Juteuse et active, elle dévoile un fruit frais et désaltérant, d'une pureté absolue. Fruits blancs, pêche, abricot. Des touches toniques de citron vert et de mandarine. Fine de bouche stimulante, épicée.

Accords mets-vins : Ris de veau finement caramélisés accompagnés de carottes rôties ou un curry doux de lotte ou de gambas. Un bleu de Bavière ou un gorgonzola crémeux, suivi d'une panna cotta au coulis de poire



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 11°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage.



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique