Domaine François Chidaine - Les Argiles Sec - 2019 - blanc



Année après année, avec cette cuvée Les Argiles généreuse et sensuelle, lumineuse et parcourue d'une superbe énergie minérale et épicée, François Chidaine montre à quel point l'appellation Vouvray a tout à gagner à voir ses terroirs magnifiés par des vignerons de talent... plutôt que de les contraindre à « sortir » de l'AOC au motif que le vin est vinifié dans un chai installé sur la commune limitrophe de Montlouis... Mais après tout, peu importe la "classification", revenons à l'essentiel, le vin !

François Chidaine cultive ici, suivant les principes de la bio-dynamie, plusieurs parcelles de vignes d'une quarantaine d'années, occupant des sols d'argiles profondes mêlées à des craies blanches. Le chenin, arrivé à parfaite maturité, nous transmet, dans un équilibre magistral, le meilleur des deux mondes : d'un côté, la densité, la générosité fruitée et sensuelle des argiles, de l'autre, l'énergie verticale et résolument épicée des calcaires.

Après une fermentation naturelle, sur levures indigènes, et un élevage sur lies fines en demi-muids de 600 litres, contenants traditionnels de la Touraine, ce millésime 2019, aux quantités malheureusement très limitées, séduit d'emblée par le naturel fruité et jaillissant de son premier nez : on se régale d'une salade de fruits frais, mêlant la pomme, la poire, la mandarine, l'orange, le raisin, la mirabelle et même une touche gourmande de banane. A l'aération, les notes d'agrumes s'intensifient, apportant une sensation fraîche et tonique : outre l'orange, on reconnaît maintenant le citron vert puis la bergamote.

Au nez comme en bouche, on perçoit dans ce vin une pureté absolument superbe, comme s'il était fait d'une eau cristalline, s'immisçant dans une roche calcaire immaculée. Le volume du fruit est impressionnant : on retrouve nos fruits blancs et nos fruits à noyau qui s'entremêlent gaiment avec les agrumes. S'il sait se montrer nourrissant, le vin n'en manque pas moins d'énergie et de vivacité, soulignées par des saveurs épicées et excitantes de poivre vert, de baie de genièvre et de wasabi.

Sa finale sapide, à la fois puissante, longue et fringante, imprégnée de zestes d'agrumes et de poivres lointains finit de nous mettre en joie et de nous donner envie de nous attabler autour d'un tartare de bar aux herbes fines ou d'une salade de pommes de terre et d'anguille fumée. Un peu plus tard, on pourra jouer la carte des vols au vent ou du boudin blanc. Ce sera juste succulent !

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Chidaine - Les Argiles Sec - 2019 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Pur, jaillissant : fleurs blanches, une salade de fruits frais, mêlant la pomme, la poire, la mandarine, l'orange, le raisin, la mirabelle et une touche gourmande de banane. Orange, citron vert et bergamote. Herbes fines (cerfeuil).

Bouche : Pureté d'une eau cristalline, s'immisçant dans une roche calcaire immaculée. Gros volume de fruit (fruits blancs et fruits à noyau), des saveurs épicées et excitantes de poivre vert, de baie de genièvre et de wasabi

Accords mets-vins : Un tartare de bar aux herbes fines ou d'une salade de pommes de terre et d'anguille fumée. Un peu plus tard, on pourra jouer la carte des vols au vent ou du boudin blanc.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage rapide

Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique