Domaine François Chidaine - Montlouis Sec Les Choisilles - 2019 - blanc



Cette cuvée emblématique du Domaine François Chidaine nous revient en très grande forme : elle figure incontestablement parmi les plus beaux chenins produits en Touraine sur le millésime 2019. Elle exprime avec une intensité peu commune et une élégance de tous les instants les qualités exceptionnelles de ce terroir de « perruches », au sol mêlant argiles et gros silex, sur un sous-sol de tuffeau, ce calcaire tendre dans lequel les racines de la vigne se créent un passage. Un tuffeau qui a parfaitement joué son rôle sur ce millésime à l'été sec et très chaud : en captant l'humidité de l'hiver et du printemps, il a su donner au système racinaire l'eau et les nutriments nécessaires pour que les fruits puissent parfaire leur maturité sans encombre. C'est un chenin incroyablement concentré et parfaitement équilibré qui fut finalement récolté dans la deuxième moitié du mois de septembre.

Au final, c'est certainement dans ce terroir que le chenin se fait le plus ample et expressif, donnant beaucoup de matière dans le vin. Comme le plus souvent avec François Chidaine, le vin a été vinifié et élevé en grands contenants (demi-muids de 600 litres), à froid, afin de limiter l'influence du bois. L'élevage d'une dizaine de mois se montre aussi discret que redoutablement précis. Nous avons d'ailleurs été ravis de constater que, dès février 2020, lorsque nous l'avons découvert, la structure et les équilibres du vin étaient déjà parfaitement en place.

Au nez, ce Montlouis Les Choisilles s'exprime avec la force tranquille de ses origines : il diffuse des notes de violette, d'acacia et de feuille de citronnelle, de citron et de pamplemousse, de poire et de pomme bien mûres, de pêche et d'ananas. Peu à peu, son identité minérale se déploie : d'abord sur un registre fumé et crayeux, entre pierre à fusil et grattoir d'allumettes, puis sur une dimension de plus en plus iodée, saline et rafraichissante. On pense alors aux embruns et aux algues déposées sur les rochers, on pense au coquillage et au gros sel marin. Si l'on ajoute à cela une note excitante de gingembre, on se dit que l'empreinte calcaire a fini par triompher !

La bouche, ample et élastique, impressionne par le volume et la sapidité du fruit, un fruit plein d'énergie, de vitalité, qui vous nourrit sans vous rassasier. On se régale de saveurs de compote de coing, de pomme et de poire, de confiture de mirabelle et d'abricot, de pêche jaune et de brugnon, relevées d'une touche acidulée évoquant citron jaune et pamplemousse. Difficile de faire plus juteux, plus sapide, plus séduisant en somme.

La finale est superbe : à la fois généreusement fruitée et resserrée par l’empreinte saline du sol, longue et sapide, elle n’en finit pas d’exciter les papilles avec ses fines notes poivrées. Voici un superbe chenin qui conjugue magistralement puissance et finesse. Ce Montlouis, taillé pour une garde de 10 ans au moins, accompagnera magnifiquement poissons à chair ferme et gros crustacés, pochés ou rôtis, accompagnés d’une sauce hollandaise!

Quantité limitée à 3 bouteilles pas client.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Chidaine - Montlouis Sec Les Choisilles - 2019 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets brillants

Nez : Sophistiqué et charmeur : violette, acacia et feuille de citronnelle, citron et pamplemousse, poire et pomme bien mûres, pêche et ananas. Fumée, pierre à fusil. Une note iodée et saline d'embruns, d'algues, de coquillages. Gingembre frais

Bouche : Ample et élastique, avec un gros volume de fruit, de l'énergie et de la sapidité. Compote de coing, de pomme et de poire, confiture de mirabelle et d'abricot, pêche jaune, une touche acidulée de citron jaune et de pamplemousse. Finale excitante

Accords mets-vins : Salade d'araignée de mer aux agrumes, feuilletés au chèvre et saumon... Asperges blanches sauce mousseline. Plus tard, homard cuit au bleu, dos de turbot rôti.

Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure recommandée

Caractéristiques techniques

Appellation : Montlouis-sur-Loire

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique