Domaine François Chidaine - Montlouis Tendre Clos Habert - 2020 - blanc



François Chidaine cultive en biodynamie cette superbe parcelle de 3 hectares, plantée de vieilles vignes d'une soixantaine d'années en moyenne. Les sols d'argiles à silex, peu profonds, laissent rapidement place au tuffeau, ce calcaire tendre dans lequel les racines de la vigne s'immiscent et se « gorgent » de minéralité.

Sur ce millésime 2020, historiquement précoce, les vignes avaient un peu souffert de stress hydrique pendant les périodes caniculaires de l'été, fin juin puis fin juillet. Heureusement, quelques pluies bienfaitrices sont arrivées avant la période de vendange, permettant de parfaire les équilibres des baies, entre acidité, jus et concentration en sucres. Une matière première de qualité, parfaitement sublimée par François Chidaine.

Soyons clairs : avec à peine 13 grammes de sucre résiduel, la douceur du vin est presqu'imperceptible. Elle se fond dans une structure à la fois gourmande et effilée, parcourue de bout en bout d'une trame saline et crayeuse particulièrement stimulante. La générosité d'un fruit pur et savoureux est bien là, la percussion minérale aussi.

D'amples et succulentes notes de pâte de coing et de poire Williams vous cueillent dès le premier nez. Elles sont rejointes par une touche aérienne de chèvrefeuille, et quelques expressions automnales de feuilles sèches, d'humus et de pomme mûre. Le nez gagne encore en complexité après une ferme agitation, révélant l'amande et la noisette, presque torréfiées. On finit par s'installer au-dessus d'effluves énergisantes de jus de citron et de zeste d'orange. La valse des arômes nous entraîne dans un réjouissant tourbillon des sens.

Ce vin, pourtant tendre dans son profil, est animé d'une tension minérale emballante. Le soubassement de cette structure de bouche très équilibrée est constitué d'amers de grande classe, au service d'un jus d'agrumes frais, mandarine en tête. Des épices, l'anis étoilé, le tabac blond et une pointe de chlorophylle s'entremêlent avant de laisser surgir le sol calcaire et son expression saline. La rétro-olfaction iodée, pleine d'embruns, précède l'irruption d'une empreinte plus rieuse et pleine de suc de fruit. C'est délicatement moelleux et tendu à la fois, on ne sait sur quel pied danser et c'est très bien ainsi.

Dans sa prime jeunesse, on accordera ce chenin gourmand et droit à un fromage à pâte persillée ou un Beaufort fruité. Plus tard, on pourra le recommander sur un foie gras frais poché servi avec quelques figues

rôties, une volaille pochée accompagnée d’une sauce suprême ou encore un tajine de veau à l'abricot et aux amandes.

@Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Chidaine - Montlouis Tendre Clos Habert - 2020 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Complexe et réjouissant : pâte de coing, poire William, chèvrefeuille, feuilles sèches, humus, pomme mûre, amande et noisette presque torréfiées, jus de citron et de zeste d'orange.

Bouche : Tendre, animée d'une tension minérale emballante, très équilibrée, amers fins au service d'un jus d'agrumes frais, mandarine en tête. Des épices, l'anis étoilé, le tabac blond, et une pointe de chlorophylle s'entremêlent, expression calcaire et saline.

Accords mets-vins : Jeune, sur un fromage à pâte persillée ou un Beaufort fruité. Plus tard, sur un foie gras frais poché servi avec quelques figues rôties, une volaille pochée accompagnée d'une sauce suprême ou encore un tajine de veau à l'abricot et aux amandes.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2040

Température de service : 11°

Ouverture : Aération d'une heure ou rapide carafage.

Caractéristiques techniques

Appellation : Montlouis-sur-Loire

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et biodynamique