

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Domaine François Chidaine - Les Argiles Sec - 2023 - 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 biodynamie, 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 épicée des calcaires.

Sur ce millésime 2023, que beaucoup considèrent ici comme un millésime de rêve avec ses maturités expressives, magnifiquement équilibrées, avec ses jus séveux, tendus et imprégnés de sol, François nous livre une cuvée généreuse, gourmande et conviviale. Il reste bien sûr fidèle à une vinification naturelle, sur levures indigènes et sans malolactique, suivie d'un élevage sur lies fines, en demi-muids de 600 litres, contenant traditionnels de la Touraine dont il maîtrise comme personne la subtilité.

Le nez révèle d'emblée la belle maturité du fruit, autour de succulents parfums de poire juteuse, de pêche, de quartier de pomme Boskoop juste tranchée, de pâte de coing et de confiture d'abricots. Progressivement, une atmosphère plus florale s'élève du verre, évoquant les fleurs des champs séchées, le chèvrefeuille, avant que de subtiles notes épicées ne s'affirment à leur tour. D'abord autour d'une déclinaison de poivres, certains citronnés, d'autres plus mentholés, puis sur la baie de genièvre et une note dynamisante de bâton de réglisse.

Dès l'entame, on adore le confort de bouche : le jus se montre souple, friand et généreux. A la purée de fruits blancs s'ajoutent une touche de pêche jaune et des notes toniques de zestes de citron vert, pamplemousse et kumquat. On retrouve nos épices à la relance du milieu de bouche : le poivre de Sichuan et la réglisse lui donnent du peps à revendre ! La finale impressionne de puissance et d'intensité, habitée par la densité de la roche calcaire. Elle vibre au plus profond du corps, pour un plaisir décuplé.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Le chenin idéal pour une cuisine conviviale, pour un repas partagé entre amis, autour d'un parmentier de poissons, de moules à la crème, d'un coquelet aux petits pois. Dans quelques années, osez la blanquette de veau ou de lotte, et même la poule au riz, vous ne le regretterez pas !

Un délice.

@Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Chidaine - Les Argiles Sec - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : tonique et frais : poire juteuse, pêche, pomme Boskoop, pâte de coing, confiture d'abricots, fleurs des champs séchées, chèvrefeuille, poivres citronnés et mentholés, baie de genièvre, bâton de réglisse.

Bouche : jus souple, friand et généreux. Purée de fruits blancs, pêche jaune, zestes d'agrumes, épices à la relance du milieu de bouche (poivre Sichuan, réglisse). La finale impressionne de puissance et d'intensité, habitée par la densité de la roche calcaire.

Accords mets-vins : cuisine conviviale, un parmentier de poissons, de moules à la crème, d'un coquelet aux petits pois. Dans quelques années, osez la blanquette de veau ou de lotte, et même la poule au riz.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage rapide



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et biodynamique