

Domaine François Chidaine - Montlouis Sec Les Bournais - 2023 - blanc



Sur ce millésime 2023 aux équilibres d'école, le Montlouis Les Bournais se révèle déjà particulièrement complet, parfaitement en place, à la fois subtil, gourmand et généreux. Sensuel mais effilé par la présence délicate et saline des calcaires, il constitue, avec Baudoin, un des sommets de cette magnifique collection.

La parcelle des Bournais occupe 4 hectares sur des sols argilo-calcaires reposant là encore sur le fameux tuffeau ligérien. Malgré l'âge relativement jeune des vignes (plus d'une vingtaine d'années tout de même), François Chidaine parvient à élaborer un vin particulièrement racé et complet. Encore une fois l'élevage en demi-muids, avec à peine 10% de bois neuf, prévaut, toujours très discret, au service du fruit et des équilibres naturels du millésime, et rien d'autre ! Un élevage que François a décidé d'allonger désormais sur une quinzaine de mois.

Ce Montlouis sec Les Bournais affiche aujourd'hui un profil extraordinairement complet et parfaitement en place, malgré son très jeune âge. On aime la sensation d'équilibre que le vin dégage tout au long de la dégustation, balançant harmonieusement entre gourmandise et fraîcheur, densité et légèreté. Le nez s'ouvre sur un paysage aux multiples facettes : les fruits, les fleurs, les herbes fraîches, les épices et les éclats de pierre s'entremêlent dans une chorégraphie réjouissante, parfaitement réglée. On reconnaît la poire Passe-Crassane, la gelée de pomme et d'abricot, l'ananas, la pêche, tantôt jaune, tantôt pêche de vigne, mais aussi le citron vert, le pamplemousse, l'orange ou le kiwi. Des notes anisées et citronnées évoquent le cerfeuil, la coriandre vietnamienne, la bergamote et la citronnelle. Les parfums de fleurs blanches nous plongent au cœur d'un verger en fleurs, entre abricotier, amandier, pommier et autre prunier...

En bouche, la maturité gourmande et la générosité fruitée du millésime triomphent. La matière fuselée, dynamique, se gorge de saveurs de jus de poire et de pommes compotées, de marmelade d'orange amère, de zeste de mandarine, de citron vert et de kumquat. On aime la sensation de vivacité et de dynamisme que le jus dégage. Une énergie vitale et une fraîcheur parfaitement soulignées par les saveurs de bâton de réglisse, de jus de gingembre, d'eau de concombre. On pense aussi à la livèche, au sel de céleri, à la coriandre fraîche. Plus on avance vers la finale, traçante, plus le sol reprend ses droits : la matière se resserre encore, elle vibre de pulsations salines qui excitent les papilles, complétées de notes épicées et d'une touche de citron jaune. A la fois concentré et très actif, d'une

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

persistance impressionnante, le jus irrigue nos sens de son énergie première. C'est un modèle du genre.

Ce superbe Montlouis, déjà très expressif, est évidemment taillé pour une belle garde. Jeune, il brillera sur un carpaccio de noix de Saint-Jacques au cerfeuil et huile d'olive des Abruzzes, ou un saumon gravlax. Plus tard, misez sur un risotto aux pointes d'asperges, des gambas sautées au gingembre ou un beau bar de ligne cuit au four. Plus tard encore, pôchouse ou poularde à la crème seront les bienvenues !

@Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Chidaine - Montlouis Sec Les Bournais - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, brillante, reflets verts

Nez : complexe et sensuel : poire
Passe-Crassane, gelée de pomme et
d'abricot, ananas, pêche jaune, pêche
de vigne, citron vert, pamplemousse,
orange, kiwi, cerfeuil, coriandre
vietnamienne, bergamote, citronnelle,
abricotier, amandier, pommier,
prunier.

Bouche : matière fuselée, dynamique,
poire et pomme compotées, agrumes,
kumquat, bâton de réglisse, jus de
gingembre, eau de concombre,
livèche, au sel de céleri, coriandre
fraîche. Finale traçante, saline, aux
notes épicées et de citron jaune.

Accords mets-vins : jeune, carpaccio
de noix de Saint-Jacques au cerfeuil
et huile d'olive des Abruzzes, saumon
gravlax. Plus tard, risotto aux pointes
d'asperges, gambas sautées au
gingembre, bar de ligne cuit au four.
Plus tard encore, pôchouse ou
poularde à la crème.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2039

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Montlouis-sur-Loire

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et biodynamique