Domaine François Chidaine - Magnum Montlouis Sec Les Bournais - 2020 - blanc



En 2020, ce Montlouis Les Bournais élevé une quinzaine de mois en demi-muids, se révèle particulièrement gourmand et toujours tonique. Sensuel mais effilé par la présence saline et vibratoire du sol, il constitue un des sommets d'un magnifique millésime 2020, scintillant et équilibré.

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 (une vingtaine d'années désormais), 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 et 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 à la fois sensuel, savoureux et tonique. Dès le premier nez, très expressif, on tombe sous le charme de notes de poire Williams, de coulis d'abricot et d'ananas, de miel d'acacia, de nougat et de noisette. On pense aussi au citron et à un zeste de mandarine confit, tandis que l'expression du sol apporte une dimension d'abord fumée puis délicatement épicée, entre pierre à fusil, poivre et gingembre. Des notes de fleurs blanches, tilleul en tête, et de menthe séchée complètent et affinent un bouquet complexe.

Le charme continue d'opérer en bouche où le vin, texturé et nourrissant, dépose délicatement sur les papilles des saveurs franches d'abricot mûr, de poire Nashi, de pulpe d'orange et de citron confit au sel. On retrouve là encore cette dimension crayeuse et fumée, évoquant des cendres froides. Son allonge est stupéfiante, sur une combinaison remarquablement équilibrée de fruits mûrs et de salinité.

Ce superbe Montlouis, complet et gracieux, est évidemment taillé pour une garde de 10 à 15 ans. Il sera idéal pour accompagner un risotto aux pointes d'asperges, des gambas sautées au gingembre ou à la citronnelle, ou une belle volaille de Bresse, en crème à l'estragon.

Quantité limitée à 3 magnums par client.

@Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Chidaine - Magnum Montlouis Sec Les Bournais - 2020 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or pâle, brillante, reflets verts

Nez : Sensuel et complexe : poire Williams, coulis d’abricot, ananas, citron vert, miel d’acacia, noisette. Zeste de mandarine confit, note fumée, poussière de roche, poivre et gingembre. Tilleul, menthe séchée

Bouche : Texturée et nourrissante, des saveurs franches d’abricot, de poire Passe-Crassane, de pulpe d’orange et de citron confit au sel. Son allonge est stupéfiante, saline et fumée.

Accords mets-vins : Dans quelques années, un risotto aux pointes d’asperges, une belle volaille de Bresse, en crème à l'estragon. Des gambas sautées au gingembre ou à la citronnelle.

Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé

Caractéristiques techniques

Appellation : Montlouis-sur-Loire

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et biodynamique