

Domaine François Chidaine - Magnum Montlouis Les Epinays - 2022 - blanc

magnum



Dans la famille Chidaine, cela devient une véritable marque de fabrique : à chaque enfant sa cuvée... et quelle cuvée ! Des collectors d'un niveau incroyable. Après le rare et somptueux Grillonnières, signé Alice Chidaine, c'est Pierre, le fils, qui nous gratifie de ce nouveau Montlouis parcellaire, dont il signe ici le deuxième millésime seulement. Un vin incroyablement profond, texturé et vibrant, uniquement produit en magnum. Un chenin sec à la fois gracieux et sensuel, animé d'une énergie stupéfiante.

Pierre Chidaine a jeté son dévolu sur une petite parcelle de vieilles vignes de chenin, située sur le secteur des Epinays, du côté du hameau de Husseau. Ici, les pieds de chenin, d'une soixantaine d'années, s'appuient sur un substrat typique d'argiles à gros silex en surface, avant de s'immiscer dans les profondeurs fraîches et humides des sous-sols de tuffeau, ce calcaire tendre emblématique des terroirs de Montlouis. L'exposition plein Sud de la parcelle contribue à donner au raisin sa richesse naturelle et sa belle concentration aromatique. C'est d'autant plus vrai sur ce millésime 2022 au profil sec et solaire, qui a donné de petits rendements et ce jus texturé, à l'ampleur phénoménale.

Souhaitant jouer la carte de la pureté et de l'éclat naturel du fruit, Pierre a choisi de vinifier et d'élever pour moitié cette rare cuvée dans un Wine Globe, ces fameux contenants de verre mis au point par la famille Paetzold et adoptés, ces-dernières années, par quelques-unes des plus grandes signatures de nos vignobles. On citera par exemple l'iconique Arnaud Ente, à Meursault, à la recherche de l'expression la plus pure et la plus vraie du fruit et du sol. Pour le reste de la cuvée, Pierre a recours à un demi-muids de plusieurs vins.

Ce nouveau millésime des Epinays affiche une réussite presque insolente et se place parmi ce que l'appellation Montlouis a produit de plus intense, raffiné et profond. Mais, prenez garde : par son exceptionnelle concentration, il nécessitera un peu de temps de cave et une bonne aération pour commencer à se livrer pleinement. La Revue du Vin de France y voit « une merveilleuse illustration de ce que nous recherchons aujourd'hui dans un grand blanc de Loire ».

Tout au long de la dégustation, c'est bien la sensation de profondeur texturée et de pureté qui domine les débats. On tombe sous le charme d'un nez d'abord discret puis très enveloppant, mêlant le chèvrefeuille, le tilleul, la fleur d'oranger et l'estragon et des notes aériennes de pollen, de badiane et d'herbes fraîches. Citron confit, mandarine et pamplemousse

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

soulignent la belle sensation de fraîcheur et d'énergie qui se dégage du vin, tout comme la note crayeuse, poudrée, qui s'élève maintenant du verre. Le fruit resplendit, au nez comme en bouche, sur des parfums de poire juteuse bien mûre (entre Passe-Crassane et Williams), de prune jaune, d'ananas et de mangue. La matière, d'une ampleur superlative, prend possession de nos papilles avant d'entrer en vibration, soutenue par une trame crayeuse et saline qui l'allonge à l'infini.

D'une sapidité irrésistible et d'une persistance impressionnante, ce rarissime Montlouis-sur-Loire Les Epinays offre un potentiel de garde de 10 ou 15 ans. Il brillera sur les chairs les plus délicates : on pense à des langoustines juste snackées, un bar de ligne cuit en croûte de sel ou encore des noix de Saint-Jacques rôties, servies avec une émulsion au cerfeuil.

Avec un vin de cette envergure, nul doute que Pierre Chidaine se fait là un prénom, aujourd'hui et pour longtemps. Ce Montlouis Les Epinays est un grand vin, mais il n'y en aura pas pour tout le monde !

Quantité limitée à 3 magnums par client.

@Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Chidaine - Magnum Montlouis Les Epinays - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, léger reflet vert

Nez : Raffiné, expressif et tonique : chèvrefeuille, tilleul, fleur d'oranger, estragon, pollen, badiane, herbes fraîches, citron confit, mandarine et pamplemousse, note crayeuse et poudrée, poire, prune jaune, ananas et mangue.

Bouche : Le fruit resplendit, poire Passe-Crassane et Williams, prune jaune, mangue. Matière ample prenant possession des papilles, vibrante, soutenue par une trame crayeuse et saline qui l'allonge à l'infini. Sapidité irrésistible et persistance impressionnante.

Accords mets-vins : Il brillera sur les chairs les plus délicates : on pense à des langoustines juste snackées, un bar de ligne cuit en croûte de sel ou encore des noix de Saint-Jacques rôties, servies avec une émulsion au cerfeuil.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 et 2042

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure



Caractéristiques techniques

Appellation : Montlouis-sur-Loire

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et biodynamique