

Domaine François Chidaine - Montlouis Tendre Les Tuffeaux - 2020 - blanc



S'ils sont peut-être moins célèbres que leurs cousins de Vouvray, sur l'autre rive de la Loire, les vins tendres (ou demi-secs) de Montlouis peuvent atteindre des sommets de raffinement aromatique, de douceur et de poésie. C'est bel et bien le cas avec ce Montlouis Les Tuffeaux 2020 qui livre, avec délicatesse et sensibilité, une partition suave et expressive : il combine sensualité du fruit, fraîcheur de la craie humide, des herbes anisées et mentholées, énergie des agrumes et une expression subtilement épicée, comme une délicate invitation au voyage et à la rêverie.

François Chidaine ne produit pas chaque année cette cuvée, mais seulement lorsque la météo a permis au chenin d'atteindre, en parfaite santé, cette légère sur-maturité qui va donner au vin son supplément d'arômes et sa fine onctuosité. Ce fut le cas sur ce millésime 2020 précoce et solaire. En outre, avec Les Tuffeaux, il n'hésite pas à prendre son temps, laissant le vin s'affiner, se patiner pendant plusieurs années en cave.

Issue de vieilles vignes d'une cinquantaine d'années en moyenne (certains pieds ont plus de 90 ans !), plantées sur un sol d'argiles et de silex grossiers et un sous-sol de tuffeau, ce calcaire tendre caractéristique de la région, le vin est vinifié de la façon la plus naturelle qui soit, sur levures indigènes, puis élevé en demi-muids de 600 litres pendant 10 mois. Il a ensuite passé quatre années supplémentaires dans les galeries fraîches de Montlouis, directement creusées dans le tuffeau.

Dès l'ouverture, ce chenin tendre et sophistiqué respire, par tous ses pores, douceur, sérénité et énergie. Le premier nez est imprégné d'une trame calcaire rafraîchissante évoquant la craie humide, les caves troglodytiques. Les notes franches de poire, de pomme et de pêche blanche s'entremêlent à des évocations plus chlorophylliennes de fleurs d'eau, d'herbes hautes bordant un ruisseau à l'eau cristalline. Il se dégage une belle impression de pureté. Les herbes fraîches aux accents anisées et les plantes tisanières déploient leurs parfums délicats : on pense à la menthe, au tilleul, à la verveine, à la camomille et même à une touche de lavande. L'estragon n'est pas loin, la marjolaine non plus. A l'aération prolongée, une dimension épicée s'élève du verre, soulignant la belle énergie interne de ce Montlouis : une once de poivre blanc, un soupçon de gingembre, un peu de wasabi... Tout ici est finement suggéré, sans excès démonstratif.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

On ressent la même sensation d'équilibre serein dans une bouche sensuelle au possible. Des vagues suaves de coulis de fruits blancs nous cueillent dès l'entame, complétées de saveurs de pêche jaune, d'abricot, de mangue bien mûre et d'orange. On retrouve la puissance d'évocation des épices qui finissent par estomper et même effacer la sucrosité initiale. Des vagues de poivre Sichuan, de colombo et de poudre de curry, de graine de moutarde et de ras el-hanout excitent nos papilles et rendent le milieu de bouche particulièrement sapide. La finale, intense, serrée, semble parfaitement encadrée par le socle calcaire, à la fois compact et salin. L'équilibre entre tendreté et tension minérale est juste parfait.

A table, il brillera sur des viandes blanches : on pense à une escalope de veau à la Normande, une volaille « Vallée d'Auge » ou encore une blanquette à l'ancienne. Autre option, un vol-au-vent légèrement relevé d'une sauce au curry. Ou encore une andouillette à la moutarde ancienne accompagnée d'un gratin dauphinois. En fin de repas, optez pour un Pont l'Evêque ou un Livarot. Autre option : un Reblochon un peu coulant. Un régal en perspective.

@Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Chidaine - Montlouis Tendre Les Tuffeaux - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : tendre et sophistiqué : craie humide, caves troglodytiques, poire, pomme, pêche blanche, fleurs d'eau, herbes hautes, menthe, tilleul, verveine, camomille, lavande, estragon, marjolaine, poivre blanc, gingembre, wasabi.

Bouche : sensuelle, coulis de fruits blancs et jaunes et d'orange, les épices excitent nos papilles et rendant le milieu de bouche sapide. La finale, intense, serrée, semble parfaitement encadrée par le socle calcaire, à la fois compact et salin.

Accords mets-vins : escalope de veau à la Normande, volaille « Vallée d'Auge », blanquette à l'ancienne, vol-au-vent avec une sauce au curry, andouillette à la moutarde ancienne avec un gratin dauphinois. En fin de repas, Pont l'Evêque, Livarot, Reblochon un peu coulant.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2036 au moins

Température de service : 11°

Ouverture : Aération d'une heure ou rapide carafage.



Caractéristiques techniques

Appellation : Montlouis-sur-Loire

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et biodynamique