

Domaine François Chidaine - Magnum Bouchet Tendre - 2014 - blanc

magnum



Dès nos débuts, voici 10 ans maintenant, François Chidaine n'avait pas hésité à nous confier quelques pépites issues de la vinothèque familiale, pour nous aider à vous faire comprendre à quel point les chenins de Montlouis ou Vouvray peuvent briller sur plusieurs décennies ! Il récidive cette année en nous confiant quelques rares magnums de ce parcellaire tendre (à peine demi-sec) issu d'un grand terroir vouvrillon, qui vient de passer pas moins de 10 ans dans les caves du hameau de Husseau, creusées dans le tuffeau.

Voici le modèle du grand chenin demi-sec, issu d'un pur terroir argilo-calcaire, au cœur du vignoble de Vouvray : un vin à la fois subtil et ample, tendu et suave, parcouru de bout en bout de l'énergie d'un fruit absolument intact, à la fraîcheur incroyable, et soutenu par une percussion minérale admirable ! Il n'y a pas de doute : ce Vouvray parcellaire Le Bouchet vous fera chavirer.

Ici, les vieilles vignes de 60 ans s'immiscent dans un sol purement argilo-calcaire : les argiles profondes apportent au vin de la mâche et une vraie densité de texture, tandis que les craies blanches vont donner cette tension minérale, cette sensation de fraîcheur et de tonicité si caractéristiques.

Après un millésime 2013 de triste mémoire, où les Chidaine ont perdu l'essentiel de leur récolte suite à la grêle, l'année 2014 leur avait redonné le sourire. Les conditions d'ensoleillement de la fin d'été, en particulier, sans chaleur excessive, ont permis au chenin d'atteindre une belle concentration aromatique, tout en conservant des équilibres sucre-acidité juste parfaits ! Comme le disait François à l'époque, « c'était un millésime comme nous rêvons d'en faire plus régulièrement ».

Il ne lui restait plus ensuite qu'à laisser parler son sens inégalé d'une vinification douce et de l'élevage juste et millimétré, toujours en demi-muids de 600 litres. Au-delà de l'équilibre exceptionnel entre richesse et fraîcheur, de l'éclat incomparable du fruit, c'est bien l'expression minérale du sol qui s'est affirmée après ces 10 années passées dans les caves du Domaine.

Les notes de pierre concassée mais aussi d'étoile de mer et d'algues accompagnent de bout en bout de francs arômes de chèvrefeuille, de miel d'acacia, de pomme d'amour, de noyau de pêche, d'ananas rôti et de zeste de pamplemousse. Quel délice ! Quant à la sensation en bouche,

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

elle nous a émerveillés par son équilibre souverain : le vin se montre à la fois suave, enveloppant en entame, mais parfaitement dynamique, rafraîchissant et d'une droiture exemplaire. Il ne cesse d'aller de l'avant, scintillant et tonique, livrant sa partition entraînante autour de saveurs de pamplemousse rose, de poivres citronnés et de gelée de coing. Il nous purifie, nous désaltère et nous donne qu'une envie : nous resservir !

Une rareté absolue, qui magnifiera un foie gras poêlé accompagné d'un chutney de mangue, mais aussi un filet de canette à l'ananas ou aux pêches rôties, ou encore une tome de brebis pyrénéenne et sa gelée de coing !

Quantité limitée à 3 magnums par client.

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Chidaine - Magnum Bouchet Tendre - 2014 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Les notes de pierre concassée mais aussi d'étoile de mer et d'algues accompagnent de bout en bout de francs arômes de chèvrefeuille, de miel d'acacia, de pomme d'amour, de noyau de pêche, d'ananas rôti et de zeste de pamplemousse.

Bouche : équilibre souverain : vin suave, enveloppant mais parfaitement dynamique, rafraîchissant et d'une droiture exemplaire. Scintillant et tonique, il livre une partition entraînante (pamplemousse rose, poivres citronnés et de gelée de coing).

Accords mets-vins : un foie gras poêlé accompagné d'un chutney de mangue, mais aussi un filet de canette à l'ananas ou aux pêches rôties, ou encore une tôte de brebis pyrénéenne et sa gelée de coing !



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 11°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage.



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique