

Domaine François Chidaine - Montlouis Brut Nature Méthode Traditionnelle - 2021 - blanc



On le sait, François Chidaine a l'amour du chenin et des terroirs de Montlouis littéralement chevillé au corps. Et cette passion, qui guide sa vie depuis son plus jeune âge, il ne cesse de vouloir la faire partager. Chaque année, il nous réserve ainsi quelques belles surprises, des pépites sorties de la cave familiale, illustrant à chaque fois une nouvelle facette du « roi » Chenin.

Soucieux de montrer l'extraordinaire versatilité de son cépage fétiche et fidèle à une vieille tradition ligérienne, il élabore quand les conditions du millésime le permettent, avec grand soin et en quantité confidentielle, un blanc effervescent 100% chenin et non dosé. A partir d'une sélection de raisins issus de vignes récemment converties en bio, sur des sols d'argiles à silex, il nous a concocté, sur ce rare millésime 2021 aux maturités tardives, une bulle fine et expressive, aux équilibres remarquables entre la gourmandise du fruit, la sensation de fraîcheur printanière, chlorophyllienne et aquatique, et l'énergie d'une matière soyeuse, élancée, tonique.

Après une première fermentation sur levures indigènes en demi-muids pendant plusieurs mois, cette Méthode Traditionnelle Brut Nature est ensuite mise en bouteille pour sa prise de mousse. Elle reste sur lattes pendant deux ans dans les caves en tuffeau, avant d'être dégorgée et commercialisée. Sûr de la juste maturité du fruit, François évite tout dosage.

Derrière une robe d'une grande pureté, habillée de lumineux reflets dorés, ce Brut Nature se révèle empreint d'une belle maturité fruitée et d'une vraie délicatesse. Les parfums mûrs de la poire et de la pomme se mêlent à une atmosphère végétale printanière, évoquant les forêts de Sologne, les frondaisons humides et les herbes hautes bordant un étang, les fougères et les mousses recouvrant l'écorce des arbres. Au fil de l'aération, la dimension fruitée gagne encore en densité, en gourmandise : on pense maintenant à une confiture d'abricot, une marmelade à l'orange et à la mandarine, au coing et à une touche tonifiante de rhubarbe confite. La menthe fraîche n'est pas loin, la sauge non plus. On est conquis par la précision et l'étendue de la palette aromatique.

En bouche, l'attaque est ample et savoureuse, la matière soyeuse et souple. La bulle, fine et dynamique, contribue largement à cette

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

impression de raffinement exquis. On retrouve notre panier de fruits plus vrais que nature où se mêlent fruits blancs, fruits à noyau, bergamote, orange et clémentine. Une touche réglissée renvoie à une dynamisante sensation de fraîcheur. Les équilibres sont juste parfaits. On aime ce jus à la fois puissant et raffiné, tout comme sa finale à la sapidité saline qui aiguise l'appétit. De belle longueur, ce Montlouis Brut Nature vous régalerait en apéritif, accompagné de quelques toasts de chèvre frais ou de saumon fumé, mais aussi à table avec une salade aux pommes de terre et à l'anguille fumée, une poêlée de palourdes ou de coques ou un Parmentier de cabillaud.

@Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Chidaine - Montlouis Brut Nature Méthode Traditionnelle - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or intense, très fines bulles

Nez : mûr et délicat : poire, pomme, forêts de Sologne, frondaisons humides, herbes hautes, fougères, mousses, confiture d'abricot, marmelade à l'orange et à la mandarine, coing, rhubarbe confite, menthe fraîche, sauge.

Bouche : ample et savoureuse, matière soyeuse et souple, raffinée, fruits blancs et à noyau, bergamote, orange, clémentine, note réglissée, équilibres parfaits. Jus à la fois puissant et raffiné, comme sa longue finale à la sapidité saline aiguisant l'appétit.

Accords mets-vins : en apéritif, accompagné de quelques toasts de chèvre frais ou de saumon fumé, mais aussi à table avec une salade d'hiver à l'anguille fumée, une poêlée de palourdes ou de coques ou un Parmentier de cabillaud.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Aération rapide en bouteille (1/4 heure). A servir dans un verre à fond large.



Caractéristiques techniques

Appellation : Montlouis Méthode Traditionnelle

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et biodynamique