

Domaine François Chidaine - Montlouis Sec Clos du Breuil - 2024 - blanc



Attention, il n'y en aura certainement pas pour tout le monde : entre filage ou coulure au moment de la floraison et pression du mildiou, les rendements sur l'emblématique parcelle du Clos du Breuil furent particulièrement faibles en 2024. En goûtant ce magnifique Montlouis sec, effilé, tonique et intense, on regrette encore davantage sa rareté.

Ce Clos du Breuil provient d'une parcelle de 3 hectares, d'un seul tenant, plantée de vieilles vignes de plus d'une cinquantaine d'années en moyenne. Les pieds ont eu tout le temps de s'installer dans un sol d'argiles à gros silex et de s'immiscer en profondeur dans le calcaire tendre de tuffeau.

François Chidaine a ensuite sublimé en douceur cette petite récolte, arrivée à maturité à la mi-septembre, en privilégiant une vinification et un élevage en demi-muids de 600 litres, contenant traditionnels de la Touraine, avec très peu de bois neuf (pas plus de 10%). Le bois n'est là que pour souligner les traits naturels du vin, et surtout pas les dénaturer, à commencer par l'éclat fruité subtil et la trame crayeuse de ce jus fin, cristallin.

Ici, la fermentation malolactique n'est pas recherchée : François souhaite avant tout conserver un maximum de fraîcheur et laisser s'exprimer les arômes du fruit et du sol.

Le résultat est magnifique : robe limpide et brillante pour ce vin aux arômes de fleurs blanches, de cerfeuil et au fruit particulièrement pur et harmonieux, entre poire, pomme Granny, mirabelle et agrumes, qui se déploie avec beaucoup d'élégance et de persistance minérale en bouche. A la fois plein mais toujours délicat et juteux, ce Clos du Breuil est sans cesse réhaussé par de beaux amers évoquant le pamplemousse et l'orange confite, et même une subtile touche de bâton de réglisse, ainsi que par une trame saline très salivante... Voici un sérieux concurrent pour accompagner un carpaccio de bar au cerfeuil et agrumes, ou des Saint-Jacques juste snackées.

Si vous avez envie de pleinement ressentir le raffinement d'expression

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

d'un grand chenin de lieu, sans trop casser la tire-lire, alors n'hésitez pas : ce Clos du Breuil est fait pour vous. Il vous fera rejoindre, en un instant, la communauté toujours plus nombreuses des fans de chenins ligériens, surtout lorsqu'ils sont signés d'un vigneron du calibre de François Chidaine !

@Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Chidaine - Montlouis Sec Clos du Breuil - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, brillante

Nez : Élégant et frais : arômes de fleurs blanches, de cerfeuil et au fruit particulièrement pur et harmonieux, entre poire, pomme Granny, mirabelle et agrumes.

Bouche : Un vin délicat et juteux, sans cesse réhaussé par de beaux amers évoquant le pamplemousse et l'orange confite, subtile note de bâton de réglisse, trame saline salivante. Persistance minérale.

Accords mets-vins : Voici un sérieux concurrent pour accompagner un carpaccio de bar au cerfeuil et agrumes, ou des Saint-Jacques juste snackées.



Conseils de service

À consommer :
Dès maintenant et jusqu'en 2034

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure



Caractéristiques techniques

Appellation : Montlouis-sur-Loire

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et biodynamique