

Domaine François Chidaine - Les Argiles Sec - 2024 - blanc



Avec Les Argiles 2024, François Chidaine signe une interprétation plus élancée et crayeuse de cette cuvée emblématique, sans jamais renier sa vocation première : offrir un chenin généreux, charmeur, profondément ancré dans son terroir, mais toujours empreint d'élégance et d'équilibre. Une nouvelle démonstration du potentiel des terroirs ligériens lorsque la main du vigneron s'efface au profit du sol.

Cette cuvée est issue de plusieurs parcelles de vignes d'une quarantaine d'années environ, cultivées en biodynamie, sur des sols d'argiles profondes mêlées à des craies blanches. En 2024, le dialogue entre ces deux composantes s'opère différemment : la craie semble vouloir prendre l'ascendant, apportant tension, vibration et salinité, tandis que les argiles assurent le fond de bouche, la rondeur et la persistance.

La vinification reste fidèle aux principes chers à François : levures indigènes, pas de fermentation malolactique, élevage sur lies fines en demi-muids de 600 litres, dans un esprit de grande retenue.

La robe, très brillante avec ses reflets d'or pâle, annonce d'emblée un vin de clarté et de précision. Le nez se montre immédiatement charmeur, tout en subtilité : on perçoit les arbres fruitiers avec leurs fruits encore sur l'arbre, abricotier, pêcher, pommier. Des notes délicates de fleur d'oranger, de gelées d'orange, de mirabelle et d'abricot se mêlent à un soupçon de miel d'acacia. Une touche de rhubarbe, de clémentine et un discret citron jaune apportent de la fraîcheur. Avec l'aération, le paysage évolue : le verger laisse place à une atmosphère plus végétale et aquatique, de bord de rivière, entre peupliers, herbes hautes et eau fraîche.

En bouche, la matière est ample et fluide, d'une grande lisibilité. La minéralité s'impose immédiatement, avec une craie fine et vibrante qui picote les côtés de la langue et structure l'ensemble. La salinité s'affirme rapidement, donnant une impression de netteté et d'élan. Le fruit, précis et mesuré, s'articule autour de la poire, d'une compote de pomme Golden, mais aussi des agrumes discrets mais bien présents : on reconnaît la clémentine, la mandarine, une touche de pomelo et un filet de citron jaune. Une nuance végétale élégante, évoquant le céleri ou la livèche, apporte fraîcheur et complexité.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

La finale est longue, droite et intensément sapide. Les tannins issus des peaux, parfaitement mûrs, donnent de la tenue sans jamais durcir le vin. La présence des argiles se fait pleinement sentir dans la persistance, conférant au jus une belle profondeur enveloppante, tactile, tandis que la craie maintient la tension jusqu'au dernier instant. Le vin se termine sur une infime touche empyreumatique, discrète signature du millésime.

Accessible dès aujourd'hui, Les Argiles 2024 se montrera très à l'aise sur des rillettes de saumon, une terrine de volaille ou de poisson en gelée intégrant quelques légumes. Dans deux ans, il accompagnera parfaitement une raie au beurre blanc avec un gratin de blettes ou d'épinards, ou encore un dos de cabillaud rôti servi avec de petits légumes printaniers, juste glacés.

Un modèle d'équilibre, qui confirme, millésime après millésime, la justesse du travail de François Chidaine.

@Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Chidaine - Les Argiles Sec - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : charmeur : abricot, pêche, pomme, fleur d'oranger, gelées d'orange, de mirabelle et d'abricot, miel d'acacia, rhubarbe, clémentine, citron jaune, bord de rivière, entre peupliers, herbes hautes et eau fraîche.

Bouche : ample et fluide, la minéralité s'impose immédiatement (craie fine), salinité affirmée, fruit précis et mesuré (poire, compote de pomme Golden, agrumes discrets), céleri, livèche. Finale longue, droite et intensément sapide.

Accords mets-vins : aujourd'hui, rillettes de saumon, terrine de volaille ou de poisson en gelée avec quelques légumes. Dans 2 ans, raie au beurre blanc avec un gratin de blettes ou d'épinards, dos de cabillaud rôti servi avec de petits légumes printaniers, juste glacés.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2027 et 2036

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage rapide



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et biodynamique