

Domaine François Chidaine - Montlouis Sec Les Bournais - 2024 - blanc



En 2024, le Montlouis-sur-Loire Les Bournais s'affirme comme l'un des sommets du millésime, entre parfait équilibre et autorité souveraine. On aime sa profondeur et la lisibilité exceptionnelle du terroir. Là où d'autres vins ont davantage subi les aléas du millésime, la cuvée Les Bournais semble s'être jouée de ses difficultés avec une facilité déconcertante : de bout en bout, il est porté par la force du sol et la parfaite maturité du fruit.

La parcelle des Bournais s'étend sur environ 4 hectares, sur des sols argilo-calcaires reposant directement sur le tuffeau ligérien. Les vignes, âgées d'un peu plus de vingt ans, trouvent ici un terrain d'expression idéal, permettant à François Chidaine de signer un vin d'une densité et d'une précision remarquables. L'élevage, réalisé en demi-muids avec une part infime de bois neuf, s'étire désormais sur une quinzaine de mois, toujours dans une recherche de retenue et de transparence absolue.

Dès l'examen visuel, le vin impressionne : une robe or pâle très lumineuse, presque blanchie par la présence minérale, annonçant d'emblée l'empreinte du calcaire. Le premier nez confirme cette intuition : une sensation saisissante de roche humide, de parois crayeuses baignées par une eau souterraine, comme une rivière circulant au cœur du tuffeau. Les fruits blancs, poire et pomme en tête, semblent littéralement enveloppés de craie, comme pétrifiés dans la roche. Peu à peu, l'aération apporte de la respiration : apparaissent alors des agrumes discrets mais essentiels, autour de la mandarine, le pamplemousse, un soupçon d'orange et une fine touche citronnée, qui allègent et dynamisent l'ensemble. Les herbes fines prennent le relais, entre cerfeuil, persil plat et coriandre : elles s'accompagnent d'une impression saline diffuse, presque tactile. En toute fin, la roche se fait plus aérienne, poudreuse, laissant émerger une dimension florale subtile et élégante.

La bouche est ample, souple et précise. Les agrumes dominent le propos : orange mûre, pomelo, citron vert, yuzu, portés par une salinité intense et parfaitement intégrée. Le sel s'exprime avec intensité, entre sel gemme et sel de céleri, renforçant la sensation de verticalité et d'énergie. Un bouquet d'herbes aromatiques traverse la matière, apportant fraîcheur et complexité : on pense à la menthe, à la coriandre, à la verveine ou encore à la sauge. La trame tannique, issue du sol, est très nette : elle resserre la matière et l'étire avec une précision chirurgicale.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

La finale est remarquable de netteté et de persistance : elle vibre autour d'une trame de craie, de jus d'agrumes et de sel. A noter qu'à mesure que le vin s'aère, il ne cesse de gagner en ampleur et en complexité. Les agrumes deviennent plus expressifs au nez, tandis que des fruits jaunes jusqu'alors discrets apparaissent, comme la mangue et la pêche jaune. En bouche, la matière gagne encore en volume, en richesse et en générosité, sans jamais perdre son équilibre ni sa tension. Un vin qui ne cesse de grandir dans le verre.

Ce Montlouis Les Bournais transcende le millésime et s'affirme comme un grand vin de terroir, complet, d'une envergure exceptionnelle. Une grande bouteille, qui brillera au moins 10 ou 15 ans dans votre cave.

On pourra déjà l'approcher après une longue aération, sur un saumon sauvage, de l'anguille fumée ou un tarama de cabillaud accompagné de blinis. Dans cinq ans, il magnifiera un bar de ligne rôti au beurre d'agrumes et aux herbes fines. Dans dix ans et au-delà, il atteindra une dimension magistrale sur un turbot aux morilles ou un poulet de Bresse à la crème et aux girolles.

@Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Chidaine - Montlouis Sec Les Bournais - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, brillante, reflets verts

Nez : Complexe : roche humide, parois crayeuses baignées par une eau souterraine, poire, pomme, mandarine, pamplemousse, orange, fine touche citronnée, cerfeuil, persil plat, coriandre, impression saline diffuse, dimension florale subtile et élégante.

Bouche : ample, souple et précise, les agrumes dominant, salinité intense et parfaitement intégrée, bouquet d'herbes aromatiques apportant fraîcheur et complexité, trame tannique nette. Longue finale entre craie, jus d'agrumes et sel.

Accords mets-vins : jeune (après aération), saumon sauvage, anguille fumée ou tarama de cabillaud et blinis. Dans 5 ans, bar de ligne rôti au beurre d'agrumes et aux herbes fines. Dans 10 ans et au-delà, turbot aux morilles ou poulet de Bresse à la crème et aux girolles.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2027 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Montlouis-sur-Loire

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et biodynamique