

Domaine François Chidaine - Montlouis sec Les Grillonnières - 2023 - blanc



Issu d'une vigne centenaire récupérée en 2015, ce parcellaire des Grillonnières s'est imposé, en quelques millésimes à peine, comme l'une des cuvées les plus précieuses et recherchées du Domaine François Chidaine. Un chenin sec, vinifié par Alice Chidaine, qui affirme ici avec éclat sa singularité et son ambition. En 2023, il constitue clairement un des sommets de la collection des vins du Domaine : il n'avait jamais été aussi profond, aussi complexe, d'une densité et d'une énergie forçant l'admiration.

Revenue au Domaine en 2016 après une formation de quelques années auprès de Louis-Benjamin Dagueneau, Alice s'est rapidement affirmée comme une vigneronne de haut vol, aussi méticuleuse dans le travail à la vigne que sensible et inspirée dans ses vinifications. Elle signe avec Les Grillonnières une lecture à la fois très forte et personnelle de ce grand terroir de Montlouis, démontrant une maîtrise impressionnante des équilibres.

La cuvée est issue d'une parcelle de vignes centenaires conduites en biodynamie, orientée plein Sud, sur le lieu-dit Les Grillonnières. Le sol mêle argiles à silex et tuffeau, dans lequel les racines se sont profondément ancrées au fil des décennies. Ce millésime 2023, marqué par une maturité aboutie et une concentration remarquable, révèle avec force cette profondeur d'enracinement et la puissance intrinsèque du lieu.

Après un pressurage très lent, tout en douceur, et une vinification sur levures indigènes en demi-muids, suivie d'un élevage sur lies totales, le vin se présente aujourd'hui comme un monument en devenir, d'une densité et d'une intensité hors normes.

Au premier nez, le fruit se fait discret, presque retenu, laissant la place à une expression très affirmée du sol. Calcaire, silex et argile dominant, annonçant une matière profonde et un vin de structure. À l'aération, le fruit émerge progressivement, sous forme de coulis de fruits jaunes mûrs convoquant la mangue, la pêche jaune, l'ananas et le coing. Quelques fruits blancs, entre poire et pomme, vibronnent de-ci de-là. À l'aération prolongée, l'orange, la mandarine puis le pamplemousse viennent enrichir le bouquet, accentuant encore la sensation de complexité et de profondeur, sans jamais quitter un registre dynamique, enlevé.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

La bouche est ample, souple mais incroyablement dense. Dès la rétro-olfaction, la minéralité s'impose avec une force rare, donnant l'impression de déplacer un bloc de roche à l'intérieur du palais. Le fruit s'exprime autour du coing, d'une poire presque confite, de la pomme Canada, mêlés à des zestes d'agrumes – citron jaune, citron vert, pamplemousse. Autant de fruits relevés d'une trame saline intense, entre sel gemme et sel de céleri. On retrouve en milieu de bouche quelques notes plus terriennes et typiquement ligériennes évoquant légumineuses et légumes racines, qui finissent d'ancrer le vin dans son terroir.

La finale est tout simplement phénoménale. La minéralité triomphe, massive, d'une persistance presque irréelle. Le poids du sol, la densité de la matière et l'équilibre général laissent entrevoir une capacité de garde hors du commun, probablement bien au-delà de vingt ans. Le vin continue de se déployer longtemps après la dernière gorgée, habité, vibrant, profondément marqué par son lieu de naissance et l'âge canonique des vignes.

A table, on l'imagine, après une longue aération ou plusieurs années de cave, sur un bar de ligne, un tourteau, un homard – pourquoi pas à l'Armoricaine dans une décennie – ou, dans un registre plus terrien, une palette de cochon rôtie accompagnée de navets et de panais. Peut-être même une poule au pot, dans quinze ans ou davantage.

Un vin hors norme, d'une dimension rare, qui inscrit définitivement Les Grillonnières parmi les très grands chenins de Loire.

@Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Chidaine - Montlouis sec Les Grillonnières - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : complexe et profond : calcaire, silex et argile, coulis de fruits jaunes mûrs (mangue, pêche jaune, ananas, coing), poire et pomme, orange, mandarine, pamplemousse.

Bouche : ample, souple mais incroyablement dense, bloc de roche, coing, poire presque confite, pomme Canada, zestes d'agrumes, trame saline intense, légumineuses et légumes racines. Longue finale minérale.

Accords mets-vins : Jeune (après une longue aération) ou plus tard, sur un bar de ligne, un tourteau, un homard (à l'Armoricaine dans une décennie), une palette de cochon rôtie accompagnée de navets et de panais. Dans 15 ans, une poule au pot.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2037 au moins

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Montlouis-sur-Loire

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et biodynamique