

Domaine François Chidaine - Montlouis Brut Nature Méthode Traditionnelle - 2022 - blanc



On le sait depuis longtemps : chez François Chidaine, le chenin est bien plus qu'un cépage, c'est un véritable langage. Et lorsqu'il se décline en version effervescente, c'est toute la palette de ce « roi ligérien » qui s'exprime avec une liberté et une élégance remarquables. Ce Montlouis Brut Nature 2022 en est une illustration éclatante : un vin de plaisir immédiat, mais jamais simpliste, où la précision du geste rejoint la sincérité du fruit.

Élaboré uniquement lorsque les conditions du millésime le permettent, ce Brut Nature est issu d'une sélection de raisins provenant de vignes plutôt plantées sur des sols d'argiles à silex. Ces terroirs apportent au vin à la fois une belle gourmandise de fruit et une fraîcheur minérale, structurante, que François cherche à préserver à chaque étape de l'élaboration de son Brut Nature.

Après une première fermentation sur levures indigènes en demi-muids, le vin est mis en bouteille pour sa prise de mousse selon la méthode traditionnelle. Il séjourne ensuite près de deux ans sur lattes, dans les caves de tuffeau, avant d'être dégorgé sans aucun dosage. Un choix assumé, rendu possible par la parfaite maturité du raisin, qui permet au vin de s'exprimer sans artifice, dans une transparence absolue.

La robe or clair, brillante et très lumineuse, est animée par une bulle fine et fournie, élégante, sans ostentation. Le nez s'ouvre sur une superbe expression de pomme fraîche, croquante, à la juste maturité. Autour de ce fruit central gravitent des herbes fines, persil plat, coriandre et cerfeuil en tête. Puis viennent les agrumes, autour de la clémentine, la mandarine et l'orange, complétés par une touche de citron jaune et de pamplemousse. L'ensemble respire la fraîcheur, la netteté et la précision.

En bouche, la sensation de naturel est immédiate. La matière est ample, souple, portée par une effervescence fine et dynamique qui souligne la texture soyeuse du jus. La pomme s'exprime à nouveau, accompagnée cette fois d'un peu de poire, puis s'enrichit d'une palette fruitée plus large où se mêlent abricot et pêche, entre chair blanche et jaune. Les agrumes et les herbes fines assurent la relance, tandis qu'une discrète touche

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

mentholée apporte une sensation de fraîcheur persistante. L'équilibre est remarquable, sans tension excessive, mais avec une belle énergie interne.

La finale se montre sapide, d'une salinité délicate mais bien présente, prolongeant les sensations de bouche sur des notes d'agrumes pimpants, avec une dominante citronnée et un souffle mentholé très rafraîchissant. La longueur est étonnante à ce niveau, toujours dans cette impression d'évidence et de fluidité.

Ce Montlouis Brut Nature 2022 se révèle idéal à l'apéritif, sous une tonnelle ou autour d'une table conviviale, avec des légumes crus, radis, carottes ou chou-fleur. Il s'adaptera tout aussi bien à un buffet froid, accompagnera sans difficulté un colin ou un saumon froid mayonnaise, et se montrera d'une grande polyvalence tout au long du repas, autour d'un poisson grillé ou d'une volaille rôtie par exemple.

Un Brut Nature, précis et fringant, qui incarne parfaitement l'esprit Chidaine : du fond, du fruit, du sol... et beaucoup de plaisir.

@Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Chidaine - Montlouis Brut Nature Méthode Traditionnelle - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or intense, très fines bulles

Nez : Frais et net : pomme fraîche, herbes fines (persil plat, coriandre, cerfeuil), agrumes entre clémentine, mandarine, orange, citron jaune et pamplemousse

Bouche : sensation de naturel immédiate, matière ample, souple, portée par une effervescence fine et dynamique, texture soyeuse, pomme, poire, abricot, pêche, agrumes et herbes fines en relance, touche mentholée. Finale sapide entre salinité et agrumes.

Accords mets-vins : avec des légumes crus, radis, carottes ou chou-fleur. Avec un buffet froid, un colin ou un saumon froid mayonnaise, grande polyvalence tout au long du repas, autour d'un poisson grillé ou d'une volaille rôtie par exemple.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2031

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