

# Domaine François Chidaine Montlouis "Les Bournais" blanc sec 2015



Prix du produit :

**168,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE

Vigneron(ne): François CHIDAINE

Millésime: 2015

Appellation: Montlouis-sur-Loire

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Cuvée: Les Bournais

RVF: 17/20

Bettane + Desseauve: 16.5/20

**Description du produit :**

## **PRESENTATION DU DOMAINE FRANÇOIS CHIDAINE**

Commentaires sur ce

## **Montlouis Les Bournais 2015 signé François Chidaine**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018** (août 2017) : 17/20. Sur les 2015 en général : *Des blancs de haute volée et sans aucune trace d'austérité froide que l'on retrouve couramment dans le secteur. Les vins de François Chidaine impressionnent par leur ouverture élégante et pure dans la jeunesse, tout en laissant présager de superbes potentiels de garde. Avec cette remarquable aptitude à s'adapter et sublimer un millésime, ces chenins brillants assument en 2015 leur pleine maturité et prennent de fines notes exotiques, évoquant de beaux mansengs de jurançon. Ils se prolongent d'un bouquet iodé et d'une trame veloutée à la sensation saline époustouflante. Droiture et force sont incroyables, du scintillant Les Argiles jusqu'à l'ambitieux Bournais, plus racé et vivifiant dans sa version Franc de Pied. L'intégration des sucres résiduels*

---

*est magistrale, notamment dans les cuvées Le Clos Habert et Bouchet, sculptant magnifiquement ces vins pour la garde.*

**La Revue du Vin de France (n°608 Fvrier 2017):** 17/20. *Fraîcheur mentholé au nez; matière salivante, saine et douce, volume voluptueux, étoffé, agrumes en finale. Grand vin complexe.*  
Apogée 2018-2034

**Guide Bettane + Desseauve 2018** (août 2017) : 16,5/20, fourchette d'apogée : 2017-2026.

#### **Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Culture de la vigne :** Le vignoble est conduit en biodynamie. Aucun produit phytosanitaire chimique n'est utilisé. Les sols sont labourés. Des plantes mellifères et nématicides sont semées dans les rangs. Les préparations utilisées proviennent uniquement de matières végétales, animales et minérales transformées.

**Sols :** Le sol est de nature argilo-calcaire, sans éléments grossiers de silex, "Les Perruches", typiques des sols de l'appellation. Le sous-sol est constitué de Tuffeau, roche calcaire tendre et blanche à travers laquelle les racines se créent un passage. Superficie de la parcelle : 2,5 ha.

**Cépage :** chenin blanc.

**Vendanges :** manuelles avec tris successifs.

**Age des vignes :** 30 à 100 ans.

**Vinification :** Après un pressurage, la fermentation alcoolique est réalisée par les levures indigènes dans des demi-muids, pièces de bois de 600 litres de capacité. Elle peut durer jusqu'à six mois. La fermentation malo-lactique n'est pas recherchée. L'élevage est réalisé sur lies fines, toujours dans les demi-muids (durée totale : 10 mois).

**Accords mets et vins :** Poissons et viandes blanches, accords sucré-salé.

**Température de service :** 11-12°C.

#### **Description brève du produit :**

**17/20 RVF.** La parcelle atypique (argilo-calcaire sans silex) de François Chidaine... très recherchée !