

Domaine François Chidaine Montlouis "Clos Habert" blanc tendre 2015



Prix du produit :

138,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): François CHIDAIN
Millésime: 2015
Appellation: Montlouis-sur-Loire
Couleur: blanc 1/2 sec
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Cuvée: Clos Habert
RVF: 17/20
Bettane + Desseauve: 17.5/20
Cépage dominant: chenin

Description brève du produit :

17/20 RVF. Un 2015 **demi-sec** superbe de tension et de minéralité. Très loin des lourds demi-secs de nos grands parents...

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE FRANÇOIS CHIDAIN

Commentaires sur ce

Montlouis Clos Habert 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 fév. 2017): 16,5/20. *Matière fraîche et juteuse, scintillante, fruit savoureux, nuancé et appétant. Vin digeste, appuyé sur de beaux amers et une finale solaire et lumineuse. Apogée 2018-2036*

Guide Bettane + Desseauve 2018 (août 2017) : 17,5/20, fourchette d'apogée : 2016-2026. Classé dans ce guide parmi "les vins de Touraine de l'année". *Pureté de style avec une belle percussion, "si tu ne vas pas au clos Habert, le clos Habert ira à toi".*

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 composé d'argiles et d'éléments grossiers de silex. Le sous-sol est constitué de Tuffeau, roche calcaire tendre et blanche à travers laquelle les racines se créent un passage.

Cépage : chenin blanc de 30 à 100 ans.

Vendanges : manuelles avec tris successifs.

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 (11 mois).

Accords mets et vins : Apéritifs, plats épicés (cuisine asiatique), fromage de chèvre.

Potentiel de garde : 15 à 20 ans.