

Domaine François Chidaine Montlouis "Les Tuffeaux" blanc tendre 2015



Prix du produit :

120,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): François CHIDAINÉ

Millésime: 2015

Appellation: Montlouis-sur-Loire

Couleur: blanc 1/2 sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Cuvée: Les Tuffeaux

RVF: 16,5/20

Bettane + Desseauve: 15.5/20

Cépage dominant: chenin

Description brève du produit :

16,5/20 RVF. Un chenin **demi-sec** très généreux, qui porte le nom de son sous-sol, dans un millésime 2015 exceptionnel.

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE FRANÇOIS CHIDAINÉ

Commentaires sur ce

Montlouis Les Tuffeaux 2015 signé François Chidaine :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 (août 2017) : 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.

Guide Bettane + Desseauve 2017 : 15,5/20. Jovial en attaque, ce vin affirme son caractère à partir du milieu de bouche. Apogée 2016 à 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 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.

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 (11 mois au total).

Accords mets et vins : Apéritifs, mets épicés, fromage de chèvre, sucré-salé, foie gras, fromages persillés.

Potentiel de garde : 15 à 20 ans.