

Domaine François Chidaine Vin de France "Baudoin" blanc sec 2015



Prix du produit :

168,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): François CHIDAIN
Millésime: 2015
Appellation: Vin de France (Corse)
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Cuvée: Baudoin
RVF: 17/20

Description brève du produit :

17/20 RVF. Superbe millésime 2015 issu d'un illustre clos situé sur l'Appellation Vouvray. Il ne bénéficie plus de l'appellation suite à une sombre histoire administrative très française. Qu'importe, les vignes n'ont pas bougé et le vin n'a jamais été aussi bon !

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE FRANÇOIS CHIDAIN

Commentaires sur ce

Baudoin blanc sec 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.

La Revue du Vin de France (n°608 fév. 2017): 18/20. Notes d'agrumes et beaux amers au service d'une densité de texture impressionnante. Un grand blanc de garde, tout en sève et intensité, débordant de relief et d'énergie. Apogée 2022-2036

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 profondes et de craie blanche, uniquement de nature argilo-calcaire. 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 : 40 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 : 11 mois).

Accords mets et vins : Apéritifs, poissons grillés, crustacés, fromage de chèvre.

Potentiel de garde : 10 à 15 ans.