François Chidaine "Chenin d'Ailleurs" méthode traditionnelle brut 2016

Prix du produit :

78,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): François CHIDAINE
Millésime: 2016
Appellation: Vin de France (Loire)
Couleur: bulles, blanc
Catégorie de prix unitaire: 11-15 €
Format: 75cl
Mode de culture: "xxx" non certifié
Cuvée: Le Chenin d'Ailleurs
Cépage dominant: chenin

Description brève du produit :

Cuvée **Brut Nature Non Dosée**. François Chidaine a perdu 90% de ses 2016 à cause du gel. Amoureux du chenin, il est parti à Limoux chercher des raisins bios... et les a vinifiés de deux façons : l'une en vin tranquille, l'autre en **vin pétillant**, fidèle à la tradition locale du Vouvray ou Montlouis pétillant. Dans les deux cas, le résultat est impressionnant.

Description du produit :

PRÉSENTATION DE F. CHIDAINE
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

François Chidaine "Chenin d'Ailleurs" méthode traditionnelle brut 2016 :

La cuvée idéale pour les apéritifs et moments festifs estivaux. Le bon champagne est trop cher pour être débouché trop souvent ? Découvrez cette alternative de qualité identique mais de

cépage différent, vinifiée par un des plus grands vignerons de la vallée de la Loire. Un des plus respectés aussi.

Cette bouteille est un **brut nature non dosé**. Elle n'a rien à envier (sauf peut-être l'appellation... et le prix ?) à de (très) nombreuses bulles champenoises ! Un équilibre idéal, une fraicheur sans égal, aucune sucrosité, rien que du vif, et l'absence de soufre permet des lendemains sans surprises. Cette cuvée arrive à point nommé pour l'été.

Un peu plus sur cette cuvée :
Les aléas climatiques du millésime 2016 ont sévèrement touché l'appellation Montlouis-sur-Loire et plus précisément le Domaine François Chidaine, réduisant de 90% ses rendements. Une catastrophe !

Soucieux de satisfaire ses clients frustrés par l'absence de vins (les 2015 sont épuisés depuis longtemps) et surtout d'assurer la continuité de son domaine (disons-le franchement, c'était une question de survie), **François Chidaine** s'est tourné vers l'achat de raisins (du chenin bien sûr, bio en plus : deux domaines certifiés et un en fin de conversion) à Limoux. Grâce à ces chenins venus du sud, deux nouvelles cuvées ont vu le jour : **Le Chenin d'Ailleurs et le Chenin d'Ailleurs "méthode traditionnelle"**.

Le "méthode traditionnelle" est un vin blanc effervescent élaboré de la même façon que le Champagne. C'est un **brut nature non dosé**. Il est certes issu de vignes plus méridionales que celles de Montlouis ou Vouvray, mais le terroir de **Limoux** est bien connu pour sa fraîcheur, grâce à une situation privilégiée sur les contreforts des Pyrénées, en altitude.

Cette cuvée, qui respire le style inimitable du vigneron, complexité et fraîcheur, est donc une **cuvée solidaire**. Solidarité des vignerons qui ont proposé leurs meilleurs raisins à François Chidaine (ils sont même remerciés sur la contre-étiquette), et solidarité des dégustateurs qui, en achetant ce **chenin d'ailleurs 2016**, soutiennent le domaine dans cette épreuve difficile (deux ans de micro-rendements en 2014 et 2015... et le coup de grâce de la grêle en cette troisième année 2016).

La pression de la qualité, pour ne pas décevoir une clientèle habituée au meilleur de Montlouis et Vouvray, était naturellement plus forte que pour l'élaboration des cuvées habituelles. Mais le **résultat est impressionnant**, car les méthodes du domaine ont bien sûr été méticuleusement appliquées : fermentations au moyen des levures indigènes, élevage précis en demi-muids...

Enfin, pour éviter toute critique, le **prix de vente** a volontairement été fixé très bas (12 €), de façon à ne décevoir absolument personne, pas même sur le **rapport qualité/prix** qui s'avère ainsi excellent, les volumes étant disponibles pour compenser la faible marge de 2016.

Foncez !

Fiche technique rédigée par le domaine :

L’année 2016 ne nous a pas ménagé dans nos efforts tant le climat a été capricieux dans notre région. Le gel du 27 avril 2016 nous a fortement touché : 90% de perte. Nous avons dû faire face une fois de plus aux difficultés que représente une récolte quasi inexistante et grâce à nos amis Marie et Pierre Fort vignerons à Limoux, nous avons eu l’opportunité de rencontrer des vignerons qui nous ont fait confiance en particulier la famille Bouché. Le choix des parcelles, la rigueur sur la façon de faire, de récolter étaient des critères indispensables à cette collaboration qui donnent un résultat à la hauteur de nos exigences.

CEPAGE : 100% Chenin Blanc

VIGNE : 50 ans

SOLS : Argilo-calcaire et graves

VENDANGES : manuelles

MODE DE CULTURE : les vignes sont en altitude entre 200 et 300 m.
On distingue 3 terroirs :
- Terroir méditerranéen
- Terroir océanique
- Terroir de la Haute Vallée

Le Chenin s’acclimate parfaitement à la combinaison de ces 3 terroirs soulignant la diversité de cette appellation du sud de la France.

VINIFICATION : Après un pressurage en pressoir pneumatique chez M. Bouché à Limoux, les jus de raisins ont été refroidis et remontés dans les 24 heures à Montlouis dans nos caves. La fermentation alcoolique est réalisée par les levures indigènes dans nos demi-muids, pièces de bois de 600 litres. Elle peut durer jusqu'à six mois. La fermentation malo-lactique n'est pas recherchée.

La prise de mousse est réalisée dans nos caves. Les bouteilles restent
sur lattes au minimum 12 mois. Aucune adjonction de SO2 ni de liqueur de dosage au dégorgement : cette cuvée est nature et non dosée.