

# Domaine François Chidaine Montlouis "Clos du Breuil" blanc sec 2017



Prix du produit :

**132,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE

Vigneron(ne): François CHIDAINÉ

Millésime: 2017

Appellation: Montlouis-sur-Loire

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Clos du Breuil

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 16.5/20

Cépage dominant: chenin

**Description brève du produit :**

**16/20 RVF.** Encore très jeune en 2018, il va falloir être patient pour déguster ce superbe chenin de garde.

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE F. CHIDAINÉ  
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

**Commentaires sur ce**

Domaine François Chidaine Montlouis "Clos du Breuil" blanc sec 2017

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020** (août 2019) :16/20. *Après une récolte presque entièrement décimées par un gel terrible en 2016, nous retrouvons la gamme de François*

---

*Chidaine en pleine forme en 2017. Le caractère solaire du millésime a été dompté avec brio dans ces blancs marqués par une magnifique et rare limpidité minérale, qui expriment néanmoins la touche exotique du chenin si caractéristique de ce domaine. Plus les notes montent, plus la sève calcaire du tuffeau ligérien s'affirme avec insistance. Ces vins à la richesse aromatique et au gras majestueux s'ouvrent tranquillement ; ils nécessitent encore 2 à 4 ans de bouteille pour s'épanouir pleinement.*

**Guide Bettane + Desseauve 2020** (août 2019) : 16,5/20. Offre une plus grande ampleur et un zeste de charnu au fruit. Un clos qui demande d'être passé en carafe 2h pour affirmer toute sa pureté et son énergie vivifiante, avec une minéralité sous-jacente qui donne de la profondeur au vin. Fourchette d'apogée : 2019-2029.

Accords mets et vins : fromages de brebis, pâtes et risottos au poisson et aux fruits de mer, tapenades et anchoiades, nages de poisson et de coquillages, cuisines japonaise, cuisine chinoise.

#### **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. Les qualités et particularités de chaque terroir sont ainsi respectées.

**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.

**Superficie de la parcelle** : 3 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 : 9 mois).

**Accords mets et vins** : Poissons grillés, crustacés, fromage de chèvre.

**Température de service** : 11-12°C.