

Domaine François Chidaine "Les Argiles" blanc sec 2017

Prix du produit :

132,00 €



caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): François CHIDAINE

Millésime: 2017

Appellation: Vin de France (Loire)

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 16,5/20

Bettane + Desseauve: 16/20

Cépage dominant: chenin

Description brève du produit :

16,5/20 RVF. Le Vouvray du Domaine Chidaine qui n'en a plus l'appellation car il est vinifié à Montlouis, à quelques centaines de mètres, mais de l'autre côte de la Loire. Vive la France !

Description du produit :

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

commentaires sur ce

Domaine François Chidaine "Les Argiles" blanc sec 2017

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) :16,5/20.

Sur les vins du domaine : Après une récolte presque entièrement décimée 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.

Sur la cuvée en particulier : *L'énergie de ce 2017 est phénoménale. A l'ouverture, il semble un peu exotique, ce qui lui donne un profil charmeur. Derrière il monte en puissance, avec une grande intensité de matière, et délivre une salinité calcaire impressionnante. Une réussite majeure dans ce millésime.*

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019) : 16/20. *Flaveurs de poire d'Anjou et d'agrumes avec une touche crayeuse, bouche à densité élégante portée en son milieu par une belle tension saline. Apogée 2019 à 2036.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

CEPAGE : 100% Chenin Blanc

VIGNES : 40 ans

SOLS : il est composé d'argiles profondes et de craies blanches, uniquement de nature argilo-calcaire.

VENDANGES : manuelles avec tris successifs

MODE DE CULTURE : Le vignoble est conduit en Biodynamie. Aucun produit phytosanitaire chimique n'est utilisé dans le vignoble. Les sols sont enherbés, 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. L'enjeu est de trouver un équilibre et de créer des conditions de vie harmonieuses entre terre, plante et environnement afin d'obtenir un vin de qualité.

VINIFICATION : Après un pressurage en pressoir pneumatique, 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.

ELEVAGE : Il est réalisé sur lies fines, toujours dans les demi-muids (durée totale 11 mois).

DEGUSTATION : Vin blanc sec et minéral offre une robe claire et lumineuse. Pureté et élégance caractérisent ce millésime aux notes d'agrumes et de fruits blancs. Bel équilibre en bouche qui se termine par une finale tendue et saline.

ACCORDS METS ET VIN : Poissons grillés, crustacés, fromages de chèvre.

Servir à 11-12°

POTENTIEL DE GARDE : 10 à 15 ans