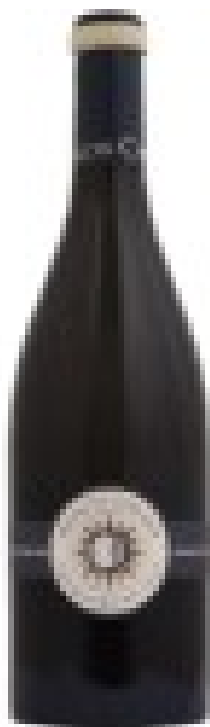


Domaine François Chidaine Montlouis "Les Bournais" blanc sec 2017



Prix du produit :

180,00 €

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: Les Bournais

RVF: 17,5/20

Bettane + Desseauve: 16.5/20

Cépage dominant: chenin

Description brève du produit :

17,5/20 RVF. La parcelle atypique (argilo-calcaire sans silex) de François Chidaine... très recherchée, et absolument magnifique en 2020 (réapprovisionné en direct du domaine en novembre 2020).

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE F. CHIDAINÉ

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Montlouis Les Bournais 2017 signé François Chidaine

La Revue du Vin de France (fév. 2020) : 17,5/20. Sélectionné dans "**les 100 incontournables du vignoble ligérien**". *Les Bournais, nom vernaculaire pour une terre argilo-calcaire, est sans nul doute une parcelle d'expression exceptionnelle du chenin, savamment révélée par François Chidaine. Exigeant chef de file de Montlouis-sur-Loire, il porte la dynamique remarquable de*

cette appellation. Si possible dégustez ensemble les versions greffées et franc de pied de ce vin : à la puissance charnue des premiers répons la sève pénétrante et aérienne des seconds, dévoilant encore une autre dimension à cette cuvée phare.

La Revue du Vin de France (hors-série n°39, nov. 2020) : *Sans nul doute une parcelle d'expression exceptionnelle du chenin, savamment révélée par François Chidaine. Si possible, dégustez ensemble les versions greffées et franc de pied de ce vin : à la puissance charnue des primer répond la sève pénétrante et aérienne des seconds, dévoilant encore une autre dimension à cette cuvée phare qui pourra s'accompagner d'un Saite-Maure de Tourraine.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 17,5/20. *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. *Jouant la partition de l'argilo-calcaire, Les Bournais sont élégamment bouquetés, avec une trame minérale distinguée. Pureté aromatique digne d'éloges, en bouche il exprime toute l'énergie de son sous-sol. 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.

Sols : Le sol est de nature argilo-calcaire, sans éléments grossiers de silex, "Les Perruches", typiques des sols de l'appellation. 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 : 2,5 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 : 10 mois).

Accords mets et vins : Poissons et viandes blanches, accords sucré-salé.

Température de service : 11-12°C.