

# Domaine François Chidaine Montlouis "Clos Habert" blanc tendre 2017



Prix du produit :

**150,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE

Vigneron(ne): François CHIDAINÉ

Millésime: 2017

Appellation: Montlouis-sur-Loire

Couleur: blanc 1/2 sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Clos Habert

RVF: 17,5/20

Bettane + Desseuve: 17/20

Cépage dominant: chenin

**Description brève du produit :**

**17,5/20 RVF.** Un **demi-sec** superbe de tension et de minéralité. Très loin des lourd demi-secs de nos grands parents... 12g/l de sucres résiduels, qui se sentent à peine.

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce

**Montlouis Clos Habert 2017 signé François Chidaine**

**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) : 17/20. *Des sols filtrants et des silex de petite taille conférant au vin beaucoup de grâce. Bel éclat du fruit, soutenu par une trame minérale subtile qui allonge le vin.* Fourchette d'apogée : 2019-2029.

Accords mets et vins : cuisines chinoise, fromages de brebis, flans et entremets, fruits jaunes, cuisine japonaise.

### **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 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.

**Cépage** : chenin blanc de 30 à 100 ans.

**Vendanges** : manuelles avec tris successifs.

**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 (11 mois).

**Accords mets et vins** : Apéritifs, plats épicés (cuisine asiatique), fromage de chèvre.

**Potentiel de garde** : 15 à 20 ans.