Domaine François Chidaine Montlouis "Les Choisilles" blanc sec 2018

Prix du produit :

192,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): François CHIDAINE
Millésime: 2018
Appellation: Montlouis-sur-Loire
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Les Choisilles
RVF: 93/100
Wine Advocate (Parker): 91+/100
Cépage dominant: chenin

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Montlouis Les Choisilles 2018 signé François Chidaine :

Robert Parker's Wine Advocate (Stephan Reinhardt, août 2021) : 91+/100. *From clay-silex soils topping the tuff bedrock, picked in several selective passages and vinified in demi-muids for 11 months, the 2018 Montlouis sur Loire Les Choisilles offers a pure, deep, fresh and flinty bouquet with ripe and elegant fruit. Full-bodied, intense and highly energetic on the palate, with perfectly ripe and concentrated pear and tropical fruit flavors and a crystalline yet dense texture, this is another impressive and sustainable Chenin from Chidaine's home appellation. The wine is remarkably deep, intense and complex yet also refined and stimulatingly saline on the finish. I'd keep it for at least another one or even two years before drinking, then this 2018 should be able to age for 15 years and more. From 30- to 90-year-old vines whose deep roots managed the challenges of the vintage brilliantly. Bottled in August 2019; tasted in March 2021.* ***Drink***

***date 2023-2040**.*

La Revue du Vin de France (fév. 2021) : 93/100. *Toujours pourvu d'un énergie revigorante, il s'avère joliment étoffé, avec d'élégantes notes exotiques et de fins amers en finale. Une référence de Montlouis*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 93/100. *Toujours pourvu d'un énergie revigorante, il s'avère un peu plus étoffé, tirant son sillon d'élégantes notes exotiques et de fins amers en finale.*

Le Point (2427, mars 2019) : 16,5-17/20. *Fruits blancs, poire, bouche épicée, délicate, en tension, en longueur, beaucoup d'élégance.*

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.

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.

Fermentation : Arès un pressurage en pressoir pneumatique, la fermentation alcoolique est réalisée par les levures indigènes présentes sur la pellicule de raisins dans des demis-muids, pièces de bois de 600 litres de capacité. Elle peut durer jusqu'à six mois. La fermentation malo-lactique n'est pas recherchée.

Accords mets et vins : Crevettes poêlées à l'huile d'olive, homard, cabillaud, bar, volailles et fromage de chèvre.

Température de service : 10-12°c

Description brève du produit :

93/100 RVF. Une sélection parcellaire difficile à obtenir chez François Chidaine, surtout en 2018, millésime de belle qualité mais peu productif :-(