

# Domaine François Chidaine Montlouis "Les Tuffeaux" blanc tendre 2018



Prix du produit :

**144,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE

Vigneron(ne): François CHIDAINE

Millésime: 2018

Appellation: Montlouis-sur-Loire

Couleur: blanc 1/2 sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Tuffeaux

Bettane + Desseauve: 15/20

Wine Advocate (Parker): 93+/100

Cépage dominant: chenin

**Description brève du produit :**

**15/20 B+D.** Un chenin **demi-sec** très fin, plus en élégance qu'en puissance, qui porte le nom de son sous-sol. 12g/l de sucres résiduels, à peine perceptibles tant la fraîcheur est là ! Suite à une rupture de stocks quasi immédiate, nous en avons obtenu quelques cartons de plus en nov. 2020, directement au domaine comme toujours.

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE F. CHIDAINE**

**+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK** Commentaires sur ce Domaine François Chidaine Montlouis "Les Tuffeaux" blanc tendre 2018

**Robert Parker's Wine Advocate** (Stephan Reinhardt, août 2021) : 93+/100. *From 30- to 90-year-old vines on clay-silex soils and vinified in 600-liter demi-muids for 11 months, the 2018*

---

*Montlouis sur Loire Les Tuffeaux opens with an intense yet delicate bouquet of perfectly ripe and healthy fruits, chalk and some flinty notes along with white honey and nougat scents. Round, intense and concentrated on the palate, with Toblerone and white nougat aromas, this is a very elegant, refined and balanced Chenin with lingering finesse, salinity and fine tannin structure. Pretty intense yet always balanced and juicy. Tasted in March 2021. **Drink date 2029-2045.***

**Guide Bettane + Desseauve 2021** (déc. 2020) : 15/20. *Blanc de belle ampleur, cohérente, sur le fruit confit. Il est tenu par une acidité discrète qui structure le vin.*

**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 (11 mois au total).

**Accords mets et vins :** Apéritifs, mets épicés, fromage de chèvre, sucré-salé, foie gras, fromages persillés.

**Potentiel de garde :** 15 à 20 ans.