

# François Chidaine "Le Chenin d'Ailleurs" blanc sec 2018



Prix du produit :

**72,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE

Vigneron(ne): François CHIDAINÉ

Millésime: 2018

Appellation: Vin de France (Loire)

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Le Chenin d'Ailleurs

Cépage dominant: chenin

**Description brève du produit :**

François Chidaine a perdu 20% de ses 2017 à cause du gel, après 90% en 2016. Amoureux du chenin, il est parti à Limoux chercher des raisins bios et bien élevés... et les a vinifiés comme à son habitude. Le succès a été tel (à ce prix, c'est normal !) que cette cuvée est renouvelée en 2018... et toujours aussi réussie d'ailleurs.

**Description du produit :**

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

**François Chidaine Vin de France "Le Chenin d'Ailleurs" blanc sec 2018**

*Lire les commentaires du millésime précédent*

---

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

Malgré tous nos efforts pour protéger nos vignes du gel, nous avons perdu 20% ("seulement") de notre récolte dans la nuit du 26 au 27 avril 2017. Même nuit que 2016 (-90% de la récolte perdue) ! Heureusement nous avons fait le choix de nous grouper avec plusieurs vignerons de Montlouis pour que des hélicoptères survolent les vignes au petit matin et, avec l'aide de ballots de paille, ils ont réussi à sauver la majorité des raisins !

Cette introduction explique le contexte de la naissance de cette cuvée si particulière. C'est le succès fulgurant des 2016 et 2017 qui a donné envie au vigneron de recommencer en 2018 !

**CEPAGE** : 100% Chenin Blanc

**VIGNE** : 50 ans

**DEGRE ALCOOLIQUE** : 12.5 %

**MISE EN BOUTEILLE** : Août 2018

**SOLS** : Argilo-calcaire et graves

**VENDANGES** : manuelles

**MODE DE CULTURE** : les vignes sont en altitude entre 200 et 300 m.

On distingue 3 terroirs :

- Terroir méditerranéen
- Terroir océanique
- Terroir de la Haute Vallée

Le Chenin s'acclimate parfaitement à la combinaison de ces 3 terroirs soulignant la diversité de cette appellation du sud de la France.

**VINIFICATION** : Après un pressurage en pressoir pneumatique chez M. Bouché à Limoux, les jus de raisins ont été refroidis et remontés dans les 24 heures à Montlouis dans nos caves. La fermentation alcoolique est réalisée par les levures indigènes dans nos 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 nos demi-muids (durée totale 11 mois).

**DEGUSTATION** : Vin blanc sec et minéral offrant une robe claire et lumineuse. Pureté et élégance caractérisent ce Chenin d'Ailleurs aux notes d'agrumes. Bel équilibre en bouche qui se termine par une finale toute en fraîcheur.

**POTENTIEL DE GARDE** : 8 à 10 ans

---

**Accords Mets et Vins :** Poissons grillés, crustacés, Ste Maure de Touraine.

Servir à 11-12°