

# Domaine François Chidaine Montlouis "Les Bournais franc de pied" blanc sec 2022



Prix du produit :

**267,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE

Vigneron(ne): François CHIDAIN

Millésime: 2022

Appellation: Montlouis-sur-Loire

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Bournais Franc de Pied

RVF: 96/100

Cépage dominant: chenin

**Description brève du produit :**

**96/100 RVF.** Des vignes uniques, non greffées, situées sur un terroir magnifique, argilo-calcaire dépourvu de silex. Des rendements de 10 hl/ha... bref un terrain de jeu idéal pour la curiosité de François Chidaine.

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce :

**Montlouis Les Bournais Franc de Pied 2022 signé François Chidaine**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024) : 96/100. Les Bournais puise dans**

*son sol une fraîcheur inimitable, si bien qu'il dompte parfaitement le caractère solaire de l'année, et offre une finale aérienne, florale et saline. Ravissant chenin!*

**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. Les quelques ares de cette parcelle plantés "expérimentalement" dans les années 1990 sont très fragiles, puisque non greffés. Les rendements sont confidentiels (10-15hl/ha).

**Sols :** Le sol est de nature argilo-calcaire, mais dépourvu des traditionnels 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 :** 20 ans environ.

**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, pendant un an environ

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

**Température de service :** 11-12°C.