

# Domaine François Chidaine Montlouis "Les Bournais" blanc sec 2022 (3 bouteilles)



  
FRANÇOIS CHIDAIN

Prix du produit :

100,50 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): François CHIDAIN

Millésime: 2022

Appellation: Montlouis-sur-Loire

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Bournais

RVF: 96/100

Cépage dominant: chenin

Description brève du produit :

**96/100 RVF.** La parcelle atypique (argilo-calcaire sans silex) de François Chidaine... très recherchée pour son extrême finesse. Encore meilleur après quelques années de patience. Pour plus de concentration préférez "Les Argiles" !

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine François Chidaine Montlouis "Les Bournais" blanc sec 2022

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025** (août 2024) : **96/100**. Le merveilleux *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, saline. Ravissant Chenin!*

**La Revue du Vin de France (fév. 2024) : 94/100.** "Cumin, anis et poire fraîche dans ce vin au volume ample et étoffé, à la maturité solaire et ciselée : il se montre précis et salin, encore contenu, avec un grand potentiel de garde."

**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 de nature argilo-calcaire, sans éléments grossiers de silex, "Les Perruches", typiques des sols de l'appellation. Le sous-sol est constitué de Tuffeau, roche calcaire tendre et blanche à travers laquelle les racines se créent un passage. Superficie de la parcelle : 2,5 ha.

**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 (durée totale : 10 mois).

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

**Température de service :** 11-12°C.

Présentation du Montlouis "Les Bournais" dans la **Revue du Vin de France de février 2024** : "Avec une superficie de 3,99 hectares, orientée au nord, cette parcelle de vigne entourée de bois et surplombant la Loire a été plantée à 6000 pieds à l'hectare par François Chidaine en 1998, puis en 2000 et 2010 à partir de sélections massales du domaine. Difficile à travailler, le sol y est argilo-calcaire sur sous-sol de tuffeau. Le terme Bournais désigne un type de sol où les argiles sont fertiles. 2005 a été le premier millésime isolé et vinifié à part."