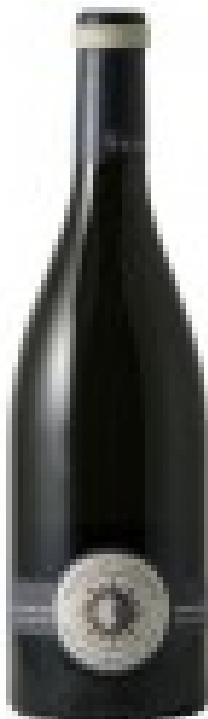


Domaine François Chidaine Montlouis "Les Bournais franc de pied" blanc sec 2015



Prix du produit :

74,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): François CHIDAINE

Millésime: 2015

Appellation: Montlouis-sur-Loire

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Cuvée: Les Bournais Franc de Pied

RVF: 17,5/20

Bettane + Desseauve: 16.5/20

Cépage dominant: chenin

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE FRANÇOIS CHIDAINE

Commentaires sur ce

Montlouis Les Bournais Franc de Pied 2015 signé François Chidaine

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 (août 2017) : Sur les 2015 en général : *Des blancs de haute volée et sans aucune trace d'austérité froide que l'on retrouve couramment dans le secteur. Les vins de François Chidaine impressionnent par leur ouverture élégante et pure dans la jeunesse, tout en laissant présager de superbes potentiels de garde. Avec cette remarquable aptitude à s'adapter et sublimer un millésime, ces chenins brillants assument en 2015 leur pleine maturité et prennent de fines notes exotiques, évoquant de beaux mansengs de jurançon. Ils se prolongent d'un bouquet iodé et d'une trame veloutée à la sensation saline époustouflante. Droiture et force sont incroyables, du scintillant Les Argiles jusqu'à l'ambitieux*

Bournais, plus racé et vivifiant dans sa version Franc de Pied. L'intégration des sucres résiduels est magistrale, notamment dans les cuvées Le Clos Habert et Bouchet, sculptant magnifiquement ces vins pour la garde.

Coup de Coeur : Les Bournais Franc de Pied 2015, 17,5/20 : Dans cette version franc de pied, Les Bournais expriment une tension plus saline que le classique tout en conservant les saveurs finement exotiques de ce Millésime solaire. Une race et une profondeur incroyables.

Guide Bettane + Desseauve 2018 (août 2017) : 16,5/20. Tranchant mature tout en profondeur, à carafier deux heures avant de servir. Fourchette d'apogée : 2017-2029.

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.

Description brève du produit :

17,5/20 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. Le résultat ? Un monument.