

Domaine François Chidaine Montlouis moelleux 2016



Prix du produit :

28,50 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): François CHIDAINE

Millésime: 2016

Appellation: Montlouis-sur-Loire

Couleur: blanc moelleux

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Moelleux

RVF: 94/100

Wine Advocate (Parker): 92/100

Cépage dominant: chenin

Alcool (%/vol.): 13,5

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Domaine François Chidaine Montlouis moelleux 2016

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov. 2020): **94/100**. *Le moelleux 2016 n'a pas pris une ride, son sucre s'élance avec une grande précision et nous vivifie dès la première gorgée. Un vin très fin qui réconciliera ceux qui n'aiment pas les sucres résiduels.*

Robert Parker's Wine Advocate (Stephan Reinhardt, août 2021) : **92/100**. *The 2016 Vin de France Moelleux from Vouvray (but bottled in Montlouis, so the wine has to be indicated as Vin de France) is irritatingly mature (after less than five years from the harvest) and rather oxidative on the nose (which I like). Round, pretty sweet and lush on the palate, this is an intense, tightly*

structured and sustainable Chenin. I wouldn't store it for too long, though. Tasted in March 2021. Drink date 2021-2033.

Fiche technique rédigée par le domaine :

L'année 2016 ne nous a pas ménagé dans nos efforts tant le climat a été, encore une fois, capricieux. Le gel du 27 avril 2016 nous a fortement touché : 90% de perte.

Après un printemps très pluvieux, l'été et l'arrière-saison ont été beaucoup plus favorables ce qui nous a permis de vendanger une petite récolte très qualitative.

CÉPAGE : 100% Chenin Blanc

PARCELLE : de 50 à 100 ans

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13,5%

SUCRES RÉSIDUELS : 22,3 g/L

ACIDITÉ TOTALE : 4,5 g/L

MISE EN BOUTEILLE : Août 2017

SOLS : Argiles à silex ; sous-sol constitué de Tuffeau (roche calcaire tendre et blanche à travers laquelle les racines se créent un passage).

VENDANGES : manuelles avec tris successifs.

MODE DE CULTURE : Le vignoble est conduit en Biodynamie. Aucun produit phytosanitaire chimique n'est utilisé dans le vignoble. Les sols sont enherbés, des plantes mellifères et nématicides sont semées dans les rangs. Les préparations utilisées proviennent uniquement de matières végétales, animales et minérales transformées. Les qualités et particularités de chaque terroir sont ainsi respectées. L'enjeu est de trouver un équilibre et de créer des conditions de vie harmonieuses entre terre, plante et environnement afin d'obtenir un vin de qualité.

VINIFICATION : Après un pressurage en pressoir pneumatique, 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.

ÉLEVAGE : Il est réalisé sur lies fines, toujours dans les demi-muids (durée totale 11 mois).

DÉGUSTATION : Robe limpide et brillante. Nez et bouche marqués par les fruits exotiques en particulier le fruit de la passion qui apporte un équilibre aromatique tout en fraîcheur. Belle ampleur et longueur en bouche.

Accords Mets et Vins : Foie gras, Roquefort, tarte amandine aux poires.

Servir à 11-12°

Description brève du produit :

Une cuvée confidentielle à cause du millésime 2016 marqué par le gel. **94/100 RVF** : *Un vin très fin qui réconciliera ceux qui n'aiment pas les sucres résiduels*