

Domaine François Chidaine Montlouis "Clos du Breuil" blanc sec 2019



Prix du produit :

162,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): François CHIDAINE

Millésime: 2019

Appellation: Montlouis-sur-Loire

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Clos du Breuil

RVF: 92/100

Bettane + Desseauve: 96/100

Wine Advocate (Parker): 92/100

Cépage dominant: chenin

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine François Chidaine Montlouis "Clos du Breuil" blanc sec 2019

Guide Bettane + Desseauve 2022 (oct. 2021). **96/100**. *Issu de vieilles vignes sur argile à silex qui donnent toute leur mesure avec une intensité pure dans son tranchant. Il a ce qu'il faut de sensualité pour s'acoquiner avec une sole escortée d'un jus de crustacé.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept. 2021). **92/100**. *Clos du Breuil 2019 incarne une belle définition du chenin sec représentatif du domaine, mené tout en douceur de texture, ou on ne garde que l'essentiel.*

Robert Parker's Wine Advocate (Stephan Reinhardt, août 2021) : 92/100. *The 2019 Montlouis sur Loire Clos du Breuil is from a three-hectare vineyard composed of clay and coarse flint elements topping the tuff mother rock. The bouquet is precise, crystalline and deep, pairing lemony, tropical fruit and chalky aromas with flint stone, iodine and red paprika or pimiento notes. The palate is seamless, crystalline, fresh, very elegant and salty-piquant, almost like a limestone Riesling, with ripe pear flavors, fine tannins and a long and dense, if not juicy finish. The acidity is remarkably fine, and the wine indicates great aging potential, even though it is already an excellent Chenin that could be served even as aperitif (despite its 14% alcohol). Vinified in demi-muids for 11 months, then bottled in August 2020. Tasted in March 2021. **Drink date 2022-2040.***

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 qualités et particularités de chaque terroir sont ainsi respectées.

Sols : Le sol est composé d'argiles et d'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.

Superficie de la parcelle : 3 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 : 9 mois).

Accords mets et vins : Poissons grillés, crustacés, fromage de chèvre.

Température de service : 11-12°C.

Description brève du produit :

96/100 B+D. Encore très jeune en 2020, il va falloir être patient pour déguster ce superbe (et rare) chenin de garde.
