

Domaine François Chidaine Montlouis "Les Grillonnières by Alice Chidaine" blanc tendre 2019

Prix du produit :

210,00 €



caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): François CHIDAINE
Millésime: 2019
Appellation: Montlouis-sur-Loire
Couleur: Blanc tendre
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Les Grillonnières
RVF: 93/100
Wine Advocate (Parker): 96/100
Cépage dominant: chenin

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine François Chidaine Montlouis "Les Grillonnières by Alice Chidaine" blanc tendre 2019

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept.2021) : **93/100**. *Très beau chenin façonné tout en douceur et énergie par Alice Chidaine, la fille de François. On y retrouve l'épure du chenin, menée avec une délicatesse particulière. D'une très belle allonge savoureuse.*

Robert Parker's Wine Advocate (Stephan Reinhardt, août 2021) : **96/100**. *From 90+-year-old vines on clay soils with flint topping a bedrock made of tuff (a soft, white limestone), the 2019 Montlouis sur Loire Les Grillonnières by Alice Chidaine displays a bright and vital citrus color and opens with a pure, delicate and fresh bouquet that intertwines fresh lemon with chalky notes in a very delicate yet substantial and really fascinating, refined manner. Vinified with indigenous yeasts in demi-muids for 11 months, this is a full-bodied, intense and concentrated yet refined and even filigreed Chenin with delicate mineral acidity, fine tannins and a sustainable structure with intense and refreshing iodine length. This is a fascinating, complex yet weightless and elegant Montlouis that is beautifully balanced and shouldn't be served too cold. If you like Chablis or Burgundian Pinot Noir, you should try this one—but from a Burgundy glass. However, let the wine breathe for several hours, since it will become better and better, unfolding more and more of*

*its beautiful nature. For me, this is a Must Buy. Tasted in March 2021. **Drink date 2021-2036.***

Fiche technique rédigée par le domaine :

SUCRES RESIDUELS : 3,9 g/L, ACIDITE TOTALE : 4,07 g/L, MISE EN BOUTEILLE : Août 2020

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 : Argiles à silex ; roche-mère constituée 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 : Plus de 90 ans.

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.

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

Dégustation : Vin blanc à la robe limpide et brillante. Nez dévoilant la fraîcheur des zests de citron jaune et de citron vert, associée une délicate minéralité. La bouche s'équilibre entre une belle matière et une agréable fraîcheur. À déguster dès à présent en accompagnement de mets raffinés ou tout simplement en apéritif.

Accords mets et vins : Apéritif, foie gras en terrine, desserts aux fruits exotiques.

Potentiel de garde : 10 à 15 ans.

Servir à 10°- 12° C

Description brève du produit :

93/100 RVF et **96/100** Parker. Un magnifique chenin, tout en délicatesse vinifié par Alice Chidaine, la fille de François. Attention très petites quantités produites.