

Domaine François Chidaine Montlouis "Les Bournais" blanc sec 2019



Prix du produit :

111,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): François CHIDAINE

Millésime: 2019

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: 95/100

Wine Advocate (Parker): 93/100

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 Bournais" blanc sec 2019

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept. 2021) : **95/100**. *Encore sur la réserve, Les Bournais promet en 2019 une immense vitalité avec une sensation calcaire inimitable et époustouflante, laissant une sensation crayeuse extrêmement salivante en bouche. Un chenin rayonnant, poétique, taillé pour la garde.*

Robert Parker's Wine Advocate (Stephan Reinhardt, août 2021) : 93/100. *From three- to 19-year-old vines, the 2019 Montlouis sur Loire Les Bournais displays a golden-yellow color and a dense, well-concentrated and aromatic bouquet with tropical fruit aromas and, currently, still prominent lactic notes with straw aromas that intertwine with delicate flinty and earthy notes.*

Intense, tight and salty on the palate, this is a serious as well as tannic Chenin that reveals remarkable finesse and length. Still young but with excellent aging potential. Tasted in March 2021. Drink date 2023-2038.

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.

Description brève du produit :

95/100 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" !