François CHIDAINE, Montlouis-sur-Loire "LES CHOISILLES" 2021

Blanc Loire AOC Montlouis-sur-Loire

La note by Christian Walter

93-94/100

Pour François CHIDAINE, la biodynamie synthétise la manière de travailler et de penser la viticulture. C'est à la fois un aboutissement et une quête. Un aboutissement car cette philosophie du terroir met la plante au centre des préoccupations et elle pousse à l'exigence. Mais il s'agit aussi d'une quête perpétuelle d'un travail plus qualitatif et respectueux de l'environnement.

François CHIDAINE, règne en maître sur les 20 hectares de Montlouis et les 10 hectares de Vouvray. La culture de la vigne est conduite en biodynamie. Notre sélection se concentre sur les Montlouis secs "Clos du Breuil, Les Argiles, Clos Baudoin, Les Bournais, "Bournais Franc de Pied" et sec-tendre pour le "Clos Habert''. Toutes ces cuvées proviennent des sols d'argiles à silex ou des sols argilo-calcaires qui transmettent aux raisins une palette de nuances... Le style est mur, énergique, velouté et tendu !

Le domaine François CHIDAINE est noté 4*/5 au guide Bettane (producteur de très haute qualité, la gloire du vignoble français) et 3*/3 à la RVF (l'excellence du vignoble français, les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vignerons); il est certifié Ecocert (biologique) et Demeter (biodynamie).
Le-Meilleur-Du-Vin.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Chidaine (Montlouis-sur-Loire)

Bienvenue à "Montlouis-sur-Loire", berceau du Domaine François CHIDAINE qui s'étend aujourd'hui sur 37 hectares. Le chenin blanc règne en maître sur les 20 hectares de Montlouis et les 10 hectares de Vouvray. Les vignes qui prospèrent dans plus d'une cinquantaine de parcelles sont conduites en agriculture biologique, depuis 1992, et en biodynamie depuis 1999. Elles s'enracinent tantôt sur des sols d'argiles à silex tantôt sur des sols argilo-calcaires qui transmettent aux raisins une palette de nuances...

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.

L'aire d'appellation Vouvray, dont le chenin blanc est l'unique cépage, est située sur la rive nord de la Loire et en bordure de son affluent, la Brenne. Elle fait face au vignoble de Montlouis-sur-Loire. Les 10 hectares du domaine se répartissent sur plusieurs petites parcelles idéalement orientées. Les racines profondes des vignes vont chercher la fraîcheur dans notre sous-sol de tuffeau, cette craie blanche typique de la Touraine. La diversité de nos cuvées révèle toute la richesse et l'élégance des notes crayeuses et salines qui caractérisent nos sols argilo-calcaire.

Malgré tous les efforts pour protéger les vignes du gel, le domaine a perdu 20 % de sa récolte dans la nuit du 26 au 27 avril 2017. Même nuit que 2016 ! Heureusement le domaine fait le choix de se regrouper avec plusieurs vignerons de Montlouis pour que des hélicoptères survolent les vignes au petit matin et, avec l'aide de ballots de paille, ils ont réussi à sauver la majorité des raisins ! Le printemps a été relativement stable, malgré le fameux gel de fin avril, ainsi que l'été. 2017, année compliquée mais précoce. Les vendanges ont débuté le 11 septembre pour se finir le 5 octobre.

Le vin

Vin blanc sec et minéral à la robe limpide et brillante. Nez fruité aux notes de pêche blanche qui révèle progressivement 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.

Fermented spontaneously and matured for 11 months sur lie in demi-muids (600-liter barrels) the 2011 Montlouis Les Choisilles is a rich, complex and persistent dry Chenin Blanc of great purity and salinity. Sourced from 100-year-old vines in different parcels in flint and limestone solis this powerful and vital love-me-or-leave-me ascète, with its white fruit and lime flavors, is extremely mineral and long and still on its very promising way. I would not touch it for the next 3 or 4 years, but there will be plenty of possibilities to match the wine with fish, sausages and goat's cheese until 2025. (Guide Parker, millésime 2011, noté 94/100)

Grande maturité dans cette chair vigoureuse, traversée d'une délicate et fine acidité : fraîcheur florale et notes de pêches blanches agrémentent une trame étoffée et déjà patinée. (RVF, millésime 2014, noté 17/20)

La presse spécialisée en parle

Depuis ses débuts en 1989, François Chidaine est devenu un acteur majeur des blancs de Loire, un styliste hors-pair désormais vénéré par de nombreux autres vignerons. Il fait partie de ceux qui ont révélé Montlouis, son fief d'origine, et au début des années 2000, il s'est agrandi à Vouvray, avec en particulier la reprise du clos Baudoin à la famille Poniatowski. Aidé par son épouse Manuéla, François n'a eu de cesse d'affiner les vinifications et les élevages, en menant un travail très exigeant dans les vignes, certifiées en biodynamie depuis 1999. Nous ne tarissons pas d'éloges sur le niveau atteint par les vins de ce vigneron d'exception. Depuis 2005, la compagnie Chidaine & Cie s'est lancée dans une activité de négoce de qualité (achats de raisin), en blancs et rouges de Touraine. À partir de 2014, à la suite d'une décision malveillante émanant du syndicat des vins de Vouvray, les cuvées Argiles, Baudoin et Bouchet sont commercialisées en Vin de France, ce dont les amateurs éclairés n'auront cure. Le domaine est aujourd'hui incontournable pour tout amoureux des grandes expressions ligériennes du chenin.

Les vins : Clos du Breuil ouvre énergiquement la dégustation d'une série de secs de Montlouis en 2020. Un chenin svelte, épuré et ferme en finale. Les Choisilles, quant à lui, s'affirme avec plus de charme et de rondeur, ponctué par de beaux amers. Une interprétation fine de ce millésime solaire, au caractère végétal percutant comme il s'en dégage de nombreux chenins ligériens. Il sera bon de les servir à table pour adoucir cette fermeté. On monte en gras et en intensité minérale avec Les Bournais,

magnifiquement crayeux : un superbe vin de gastronomie. Les demi-secs 2019 s'avèrent plus sereins, avec un Clos Habert aux fines nuances florales et à la bouche déliée, sans aucun excès ; comme Les Tuffeaux, tout en pulpe raffinée, sculpté par une droiture revigorante. Terminons les montlouis en beauté avec Rive Gauche, une superbe moelleux de botrytis, subtilement floral, d'un sucrosité radieuse ciselée. C'est la grande réussite du millésime 2020. Du côté de Vouvray, Les Argiles se développe avec une suavité saline. Un blanc d'un superbe éclat aromatique. Moins harmonieux qu'en 2019, Baudoin 2020 s'annonce plus pierreux et puissant, avec toutefois une finale sévère persistante. (RVF, les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vignerons, noté 3*/3)

Malgré les gels, François Chidaine a démontré lors des derniers millésimes son savoir-faire sur toutes les cuvées issues de ses 37 hectares de vignoble. Quand la nature ne joue pas l'adversité, ce sont les hommes qui s'en mêlent, avec le déclassement des vouvrays en vin de France pour d'obscures raisons administratives : ils sont vinifiés à Montlouis, à quelques centaines de mètres de la limite de l'appellation Vouvray... Cette dernière appellation aurait pourtant bien besoin de signatures comme François Chidaine ! En effet ce vigneron consciencieux est devenu l'un des as du chenin grâce à des efforts culturaux biodynamiques. L'intégralité de la gamme est d'un haut niveau qualitatif et fait de cette adresse une valeur sûre parmi les producteurs de chenin en secs et demi-secs au style mûr et épuré. Les moelleux dégagent une expression de pureté lumineuse avec une trame tout en énergie minérale qui les fera évoluer dans un équilibre onctueux et frais. Parmi les nombreuses cuvées on notera sur Montlouis, le clos-habert avec des sols filtrants et des silex de petite taille, conférant au vin beaucoup de grâce. Plus argileux, le clos-du-breuil offre une plus grande ampleur et un zeste de charnu au fruit. Jouant la partition de l'argilo-calcaire, les bournais sont élégamment bouquetés, avec une trame minérale distinguée. Les tuffeaux traduisent au mieux la tendreté que l'on retrouve au nez comme en bouche. Sur la rive vouvrionne, nous aurons un faible pour le clos-baudoin tout en puissance aromatique. Le brut nature à moins de 15 euros est l'un meilleurs effervescents de la Loire. On retrouve tous ces crus à la cave Insolite quai Albert Baillet, tenue par Manuella Chidaine, l'épouse de ce vigneron référence. Un arrêt dégustation s'impose. (Bettane & Desseauve, producteur de très haute qualité la gloire du vignoble français, noté 4*/5)

Caractéristiques

- **note guide Parker :** 94/100
- **note Bettane :** 17,5/20
- **note RVF :** 17/20
- **Cépage :** 100% chenin
- **Appellation principale :** AOC Montlouis-sur-Loire
- **Terroir :** Sols argiles à silex ; sous-sol constitué de Tuffeau (roche calcaire tendre et blanche à travers laquelle les racines se créent un passage)
- **Vignoble :** Vignes de 30 à 90 ans
- **Viticulture :** Biologique & biodynamie (certifiée)
- **Vinification :** Vendanges manuelles avec tris successifs. Pressurage en pressoir pneumatique, fermentation alcoolique (jusqu'à 6 mois) par les levures indigènes en demi-muids, pièces de bois de 600 litres de capacité.
- **Elevage :** Sur lies fines, toujours dans les demi-muids (durée totale 11 mois).
- **Millésime :** 2021
- **Période de consommation :** à boire entre 2023 et 2031
- **Alcool :** 12,5% vol.
- **Service :** 11° à 13°, carafer dans sa jeunesse

- **Accord mets-vins :** Cabillaud, homard, bar, fromages de chèvre.