walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

LES ARGILES 2023 - François CHIDAINE - Vouvray

Blanc Loire VDF (AOC Vouvray)



La note by Christian Walter

93+/100

François Chidaine, une figure majeure de la Loire
Installé à Montlouis-sur-Loire depuis 1989, François Chidaine s'est imposé comme l'un des vignerons emblématiques de la Touraine. Parti de quelques hectares, il a progressivement développé un domaine reconnu pour la finesse de ses vins et son approche parcellaire. Son épouse Manuéla et leur équipe participent à cette aventure familiale, aujourd'hui transmise également à la nouvelle génération.

Expression et potentiel de garde du Chenin
Cépage emblématique de la Loire, le Chenin blanc possède une remarquable capacité à traduire la diversité des terroirs et à évoluer avec le temps. Chez François Chidaine, il offre des vins secs à la fois tendus, lumineux et minéraux, aux notes de fruits blancs, d'agrumes et de fleurs, qui gagnent progressivement en ampleur et en complexité. Avec les années, les grands Chenins révèlent des arômes de miel, de cire d'abeille, de coing et d'épices délicates, tout en conservant une fraîcheur structurante. Les cuvées les plus ambitieuses, notamment issues des terroirs de Montlouis et de Vouvray, peuvent se conserver 10 à 15 ans, voire davantage selon le millésime et les conditions de cave. Une véritable invitation à la patience et à la dégustation des grands vins de Loire.

Des terroirs singuliers entre Montlouis et Vouvray
Le domaine travaille une mosaïque de parcelles sur les appellations Montlouis-sur-Loire et Vouvray. Les sols d'argiles à silex, les terres argilo-calcaires et le tuffeau offrent au Chenin blanc une diversité d'expressions remarquable. Chaque cuvée révèle la personnalité de son terroir, entre profondeur, tension minérale et élégance.

La biodynamie au service du vivant
Engagé dans une viticulture respectueuse de l'environnement, François Chidaine conduit ses vignes en agriculture biologique depuis 1992 et en biodynamie depuis 1999. Certifié Ecocert et Biodyvin, le domaine privilégie la préservation des sols et l'équilibre naturel de la vigne. Les vendanges manuelles et les fermentations avec levures indigènes contribuent à la pureté et à l'authenticité des vins. Le domaine est certifié Ecocert (biologique) et Biodyvin (biodynamie).

La sélection François Chidaine chez Walter-Wine.com
Walter-Wine.com vous propose une sélection représentative des grands terroirs du domaine. Découvrez le Montlouis Clos du Breuil 2024, noté 92–93/100 par Christian Walter et 92/100 par Parker, Les Choisilles 2023 (93–94/100 Christian Walter, 94/100 Parker), ainsi que Les Bournais 2022, noté 95/100 par Christian Walter et la RVF. Côté Vouvray, Les Argiles 2023 et Baudoin 2024 expriment toute la profondeur du Chenin sur les terroirs calcaires. La sélection comprend également le Clos Habert demi-sec 2019 et deux Crémants de Montlouis Brut Nature, dont le 2009, élevé 12 ans sur lattes. Le domaine François CHIDAINE est noté 4* au guide Bettane (producteur de très haute qualité, la gloire du vignoble français) et 3* à la RVF (l'excellence du vignoble français, les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vignerons). Des vins de terroir, de précision et de garde, à découvrir chez Walter-Wine.com

Chidaine (Montlouis-sur-Loire)

Le vin

La robe est claire et lumineuse. Le nez mêle avec élégance des fragrances finement herbacées, aux notes d'agrumes et de fruits frais. La bouche séduit par son équilibre ainsi que sa finale tendue et saline. À déguster dès à présent en accompagnement de mets raffinés ou tout simplement en apéritif.

Magnifique interprétation du chenin de Vouvray, à la douceur suave, stimulée avec splendeur par de beaux amers. Un ténor de son appellation. (RVF, millésime 2019, noté 93/100)

Étiqueté comme Vin de France pour des raisons administratives (le Vouvray ne pouvant être mis en bouteille en dehors des limites géographiques de l'appellation), le Vin de France Les Argiles 2022 est un vin gracieux et éthéré. Il s'ouvre sur des arômes délicats de poire mûre, de fleurs blanches et d'épices subtiles. De corps moyen à corsé, il est pur et léger, tout en possédant une profondeur remarquable en

son cœur et une structure élégante et minérale en milieu de bouche, pour finir sur une longue finale saline. Équilibré et précis, ce vin est destiné à évoluer magnifiquement au cours de la prochaine décennie et au-delà. (Guide Parker, millésime 2022, noté 94/100)

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 vignerons. Il fait partie de ceux qui ont révélé Montlouis, son fief d'origine. 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. Les vins de France sont en réalité les vouvrays qui, vinifiés hors de leur zone d'appellation, ne peuvent la revendiquer. La gamme se compose d'assemblages de parcelles (Choisilles, Argiles, Tuffeaux, Moelleux) et de lieux-dits uniques (Clos du Breuil, Les Bournais, Clos Habert, Baudoin). Le fruit scintillant de ces vins requiert quelques années de cave pour s'ouvrir et se révéler pleinement. Un domaine incontournable pour tout amoureux des grandes expressions ligériennes du chenin. La transmission avec ses enfants Pierre et Alice se passe en douceur.

Les vins : qu'il est plaisant de savourer la méthode traditionnelle dans un millésime mûr comme 2022, déjà délicieux et prêt à boire. En 2023, millésime pourtant compliqué, les blancs sont une réussite indéniable, en demi-mesure, délicatement enveloppés par leur élevage soigné. Les Choisilles propose une belle envergure. Le légendaire et confidentiel Les Bournais se révèle avec un grand raffinement. La version Franc de Pied se distingue par son délié, son intensité et un éclat supérieur en finale. Côté Vouvray, la rondeur et le peps des Argiles lui confèrent une approche plus avenante, toujours porté par une aromatique et une texture à part. Un blanc à la fois gracieux et dynamique. En 2020, les demi-secs s'ouvrent en dévoilant leur caractère solaire, le fruité très mûr et en même temps une carrure amère. (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 RVF :** 93/100

- **Cépage :** 100% chenin
- **Terroir :** Le sol est composé d’argiles profondes et de craie blanche, uniquement de nature argilo-calcaire. Le sous-sol est constitué de Tuffeau, roche calcaire tendre et blanche à travers laquelle les racines se créent un passage.
- **Vignoble :** Vignes de 40 ans. Aucun produit phytosanitaire chimique n’est utilisé.
- **Viticulture :** Certifié biologique Ecocert & biodynamie Biodyvin
- **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 :** La fermentation malo-lactique n'est pas recherchée. Elevage sur lies fines, toujours dans les demi-muids (durée totale 11 mois).
- **Millésime :** 2023
- **Consommation :** à boire entre 2025 et 2033
- **Alcool :** 13,0% vol (sucres résiduels 1,6 g/L)
- **Service :** 11 à 13°C
- **Accord mets-vins :** Poissons grillés, crustacés, fromages de chèvre.