

François CHIDAINÉ, Montlouis-sur-Loire LES BOURNAIS 2022

Blanc Loire AOC Montlouis-sur-Loire



La note by Christian Walter

95/100

Pour François CHIDAINÉ, 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 CHIDAINÉ, 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 CHIDAINÉ 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 CHIDAINÉ 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 fruité à la robe limpide et brillante. On profite au nez et en bouche d'un élégant bouquet d'agrumes et de fleurs blanches. La bouche s'équilibre entre complexité aromatique et fraîcheur donnant à ce vin une longueur surprenante. À garder ou à déguster dès à présent.

Issu de vignes plantées dans des sols argilo-calcaires, vinifié et élevé en fûts de grande taille, le Montlouis-sur-Loire Les Bournais 2022 est un autre vin remarquable de la gamme Chidaine. Il s'ouvre sur des arômes vibrants de citron, d'agrumes confits, de fleurs et de fleurs printanières. De corps moyen à corsé, il est rond et vif, avec un cœur fruité charnu, un milieu de bouche complexe et une texture enveloppante, pour finir sur une longue finale racée marquée par une fine pointe d'amertume gastronomique. Issu d'une parcelle exposée au nord-ouest, ce vin est sans doute la cuvée la plus sous-estimée de cette adresse. (Guide Parker, millésime 2022, noté 95/100)

Crafted from vines rooted in clay-limestone soils and vinified and matured in large barrels, the 2022 Montlouis-sur-Loire Les Bournais is yet another standout in Chidaine's portfolio. It opens with vibrant aromas of lemon, confit citrus, flowers and spring blossoms. Medium- to full-bodied, it is round and sappy, with a fleshy core of fruit, a layered mid-palate and an enveloping texture, concluding with a long, racy finish marked by a fine thread of gastronomic bitterness. Sourced from a northwest-facing plot, this may well be the most underrated cuvée at this address. (Guide Parker, millésime 2022, noté 95/100)

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 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 Manuëla, 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 Choisses, 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 vouvrais 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 culturels 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 vouvronne, nous aurons un faible pour le clos-baudoin tout en puissance aromatique. Le brut nature à moins de 15 euros est l'un des 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 & Desseuve, producteur de très haute qualité la gloire du vignoble français, noté 4*/5)

Caractéristiques

- **note RVF** : 95/100
- **Cépage** : 100% chenin
- **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 2 à 18 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** : 2022
- **Période de consommation** : à boire entre 2024 et 2033
- **Alcool** : 13,0% vol.
- **Service** : 11° à 13°, carafé dans sa jeunesse
- **Accord mets-vins** : Cabillaud, homard, bar, fromages de chèvre.