

François CHIDAINE, Vouvray BAUDOIN 2024

Blanc Loire VDF (AOC Vouvray)



La note by Christian Walter

94-95/100

Pour François CHIDAÏNE, 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 CHIDAÏNE, 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 Baudoïn, 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 CHIDAÏNE 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 vigneron); il est certifié Ecocert (biologique) et Demeter (biodynamie).

Le-Meilleur-Du-Vin.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Chidaïne (Montlouis-sur-Loire)

Bienvenue à "Montlouis-sur-Loire", berceau du Domaine François CHIDAÏNE 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 vigneronns 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

Robe limpide et brillante. Nez très expressif aux notes florales et fruités, la bouche révèle une puissance aromatique avec une belle matière et une finale tout en équilibre.

Naturellement, il impressionne par son ampleur radieuse. Sa persistance saline le cisèle, avec un éclat très appréciable dans ce millésime solaire. Ses subtilités se révéleront dans les prochaines décennies. (RVF, millésime 2018, 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 vigneronns. 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 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. Les vins de France sont en réalité les vouvrais 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 vigneronns, 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 cultureaux 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 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 & Desseauve, producteur de très haute qualité la gloire du vignoble français, noté 4*/5)

Caractéristiques

- **note RVF** : 95/100
- **Cépage** : 100% chenin
- **Terroir** : Argilo-calcaire argiles peu profondes et craies, mono-terroir sur Vouvray
- **Vignoble** : Vignes de 18 années, vendanges manuelles avec tris successifs
- **Viticulture** : Certifié biologique Ecocert & biodynamie Biodyvin
- **Viticulture** : 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.
- **Vinification** : Pressurage en pressoir pneumatique, la fermentation alcoolique est réalisée par les levures indigènes dans des demi-muids de 620 L. Elle peut durer jusqu'à six mois. La fermentation malolactique n'est pas recherchée.
- **Elevage** : L'élevage est réalisé sur lies totales, toujours dans les demi-muids pendant 6 à 8 mois.
- **Millésime** : 2024
- **Période de consommation** : à boire entre 2026 et 2036
- **Alcool** : 13,5% vol.
- **Service** : 11° à 13°, carafes dans sa jeunesse
- **Accord mets-vins** : Cabillaud, homard, bar, fromages de chèvre.
- **Coup de coeur** : Oui