

FRANÇOIS CHIDAINE



Montlouis-sur-Loire « Moelleux 2016 »

L'année 2016 ne nous a pas ménagé dans nos efforts tant le climat a été, encore une fois, capricieux. Le gel du 27 avril 2016 nous a fortement touché : **90 % de perte.**

Après un printemps très pluvieux, l'été et l'arrière-saison ont été beaucoup plus favorables ce qui nous a permis de vendanger une **petite récolte très qualitative.**



CEPAGE : 100% Chenin Blanc

PARCELLE : de 50 à 100 ans

DEGRE ALCOOLIQUE : 13,5%

SUCRES RESIDUELS : 22,3 g/L

MISE EN BOUTEILLE : Août 2017

ACIDITE TOTALE : 4,5 g/L

SOLS : Argiles à silex ; sous-sol constitué de Tuffeau (roche calcaire tendre et blanche à travers laquelle les racines se créent un passage).

VENDANGES : manuelles avec tris successifs.

MODE DE CULTURE : 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.

VINIFICATION : Après un pressurage en pressoir pneumatique, 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.

ELEVAGE : Il est réalisé sur lies fines, toujours dans les demi-muids (durée totale 11 mois).

DEGUSTATION : robe limpide et brillante.

Nez et bouche marqués par les fruits exotiques en particulier le fruit de la passion qui apporte un équilibre aromatique tout en fraîcheur. Belle ampleur et longueur en bouche.

Accords Mets et Vins
Foie gras, Roquefort, tarte
amandine aux poires.
Servir à 11-12°