

FRANÇOIS CHIDAINE



Montlouis-sur-Loire « Clos du Breuil 2017 »

Malgré tous nos efforts pour protéger nos vignes du gel, nous avons perdu 20 % de notre récolte dans la nuit du 26 au 27 avril 2017. Même nuit que 2016 ! Heureusement nous avons fait le choix de nous grouper 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.



CEPAGE: 100% *Chenin* Blanc

PARCELLE : 3 hectares (30 à 90 ans)

DEGRE ALCOOLIQUE : 13 %

SUCRES RESIDUELS : 2,70 g/L

MISE EN BOUTEILLE : Août 2018

ACIDITE TOTALE : 3,89 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.

DEGUSTATION : Vin blanc sec et fruité à la robe limpide et brillante. Nez aux notes de poire qui révèle progressivement un délicat bouquet d'agrumes.

La bouche s'équilibre entre une belle fraîcheur et un fruité charnu. À déguster dès à présent en accompagnement de mets raffinés ou tout simplement en apéritif.

POTENTIEL DE GARDE : 10 à 15 ans

Accords Mets et Vins
Poissons grillés, crustacés,
fromages de chèvre.
Servir à 11-12°