

FRANÇOIS CHIDAINE



Montlouis-sur-Loire « Clos du Breuil 2015 »

L'année 2015 ne nous a pas ménagé dans nos efforts tant le climat a été capricieux. La **fleur de la vigne** s'est cependant déroulée dans de **très bonnes conditions**. L'été indien de **Septembre** a été plus que **favorable** ainsi, les raisins se sont gorgés de soleil nous donnant une **vendange de grande qualité**. Le soulagement a laissé place au **bonheur de vinifier des raisins juste concentrés**, admirablement équilibrés entre richesse et fraîcheur, bref un millésime comme nous rêvons d'en faire plus régulièrement !



CEPAGE: 100% *Chenin Blanc*

PARCELLE : 3 hectares (30 à 90 ans)

DEGRE ALCOOLIQUE : 13%

SUCRES RESIDUELS : 1,7 g/L

MISE EN BOUTEILLE : Août 2016

ACIDITE TOTALE : 5,05 g/L

SOLS : Argiles à silix ; 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°