

# FRANÇOIS CHIDAINE



## Montlouis-sur-Loire « Clos du Breuil 2018 »

Le changement climatique nous malmène depuis presque dix ans et l'année 2018 n'a pas dérogé à la règle, elle n'a pas été de tout repos... Les pluies de juin, la chaleur tropicale et le mildiou nous ont rendu parfois la tâche bien difficile.

Néanmoins, la récolte précoce s'est bien passée et l'équilibre juste de ces vins est entre maturité et fraîcheur.



**CEPAGE:** 100% *Chenin* Blanc

**PARCELLE :** 3 hectares (60 ans)

**DEGRE ALCOOLIQUE :** 14 %

**SUCRES RESIDUELS :** 2,9 g/L

**MISE EN BOUTEILLE :** Août 2019

**ACIDITE TOTALE :** 3,5 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.

**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°