

François Chidaine

Montlouis – Montlouis-sur-Loire

37 ha per 150.000 bottiglie di Chenin Blanc.

Ecco il fuoriclasse della denominazione, secondaria al vicino Vouvray fino al suo avvento. Produttore tosto, cocciuto e determinato (lui si definisce perseverante), ha iniziato nel 1989 a Montlouis con qualche ettaro di vigna e una idea in testa: fare grandi Chenin.

Di strada ne ha fatta, il giovane François, e oggi nei suoi vini si leggono le sfumature sottili, le increspature, le tinte: ogni parcella lavorata esprime sapori diversi legati alla natura del suolo, al contesto geografico (esposizione, clima, microclima) e all'età del vigneto. Così nascono le sue cuvées, seguendo l'anima più autentica di ciascuna vigna.

Convinto assertore del bio, è passato interamente all'agricoltura biodinamica nel 1999.

I suoi Montlouis, interpretati secchi, amabili o liquorosi, hanno una precisione fuori dal comune. Recentemente è stato acquisito il Clos Baudoin sull'altra sponda del fiume.



Montlouis Méthode Traditionnelle Brut s.a.

cl. 75

100% Chenin Blanc

Vigna condotta in biodinamica, massima attenzione al valore qualitativo delle uva, in relazione al suolo. Metodo Classico con dosaggio zuccherino minimale (2 gr./l.), tutto giocato su note di fiori bianchi eleganti, sensazioni agrumate (limone, cedro, arancia) innervate su una colonna portante di matrice minerale. In aperitivo.



Montlouis Les Bournais 2008

cl. 75 *

100% Chenin Blanc

Piacevolissimo vino, elegante da suoli d'argilla e calcare. Frutta tropicale, mango e maracuja, zeste candite di limone e cedro, tocchi minerali, da bere con pesci e verdure, oppure con carni bianche anche in salsa.



Montlouis Les Choisses 2008

cl. 75 *

100% Chenin Blanc

Signori, ecco un bellissimo Chenin di ampiezza e rotondità, tutto giocato sulla freschezza dell'agrumo, cedro e limone e su una composita mineralità, fatta di richiami leggeri al "silex", insieme a sensazioni saline. In abbinamento a pesce salsato ma soprattutto con formaggio di capra a pasta molle.



Montlouis Moelleux 2009

cl. 75 *

100% Chenin Blanc

Un Moelleux paradigmatico: residuo zuccherino di circa 90 g/litro, ben assorbiti nel tessuto del vino, di spalla acido-minerale. In questo apparente contrasto si svela l'eleganza, fatta di concentrazione aromatica della frutta gialla confit che si muove sempre dentro il perimetro di una precisione enologica assoluta.



Vouvray Clos Baudoin 2009

cl. 75 *

100% Chenin Blanc

Chenin dalla veste brillante e luminosa, profumi elegantissimi di fiori bianchi, acacia in particolare, si intrecciano a sensazioni di frutta bianca, pera e pesca noce bianca, tocchi di limone e tartufo bianco. Minerale e sapido, profonda fase retrogustativa e persistenza. In abbinamento a capesante gratinate ma anche a volatili, carni bianche salsate e formaggi di capra giovani.



Vouvray Le Bouchet 2009

cl. 75 *

100% Chenin Blanc

Suoli di gesso, calcare e argille per uno Chenin ampio, avvolgente, cremoso. La frutta di polpa matura è tropicale, ananas, mango, uva del deserto. Persistenza aromatica molto ricca, tocchi sapido-minerali. Da bere con carni bianche anche piccanti.

Montlouis (385 ettari)

La Loira a Nord, la Foresta di Amboise ad Est e il Cher a Sud. Di fronte a Vouvray, con il quale condivide le caratteristiche senza averne la profondità sul lungo periodo. I suoli di argilla silicea localmente ricoperti di sabbia lo rendono più leggero ed adatto alla spumantizzazione.