



# Les Bournais 2021

AOC Montlouis-sur-Loire

*Quelle année ! 2021 a été un millésime tardif et froid. Touché de nouveau par le gel en avril avec des températures allant jusqu'à -7°C, puis une pluie abondante et quasi-continue de juin à août, qui a favorisé le développement du mildiou... les pertes sont importantes et les récoltes minimes.*

*Il y a tout de même du positif, car nous retrouvons la vivacité du Chenin de Loire avec une belle fraîcheur qui nous laisse présager un long potentiel de garde.*

FRANÇOIS CHIDAÏNE

**CÉPAGE :** 100% Chenin Blanc

**SOLS :** Argilo-calcaire

**PARCELLE :** parcelle exposée Nord/Ouest

**VIGNES :** 10 à 24 ans

**VENDANGES :** manuelles avec tris successifs

**SUCRES RÉSIDUELS :** 0.9 g/L

**ACIDITÉ TOTALE :** 4.58 g/L

**DEGRÉ ALCOOLIQUE :** 13 % vol

**MISE EN BOUTEILLE :** Août 2022

**POTENTIEL DE GARDE :** 10 à 15 ans minimum

**MODE DE CULTURE :** Le vignoble est conduit en Biodynamie et en agriculture de conservation des sols. Aucun produit phytosanitaire chimique n'est utilisé dans les vignes.

**VINIFICATION :** Pressurage en pressoir pneumatique, la fermentation alcoolique est réalisée par les levures indigènes dans des demi-muids de 620 L. Elle peut durer jusqu'à six mois. La fermentation malolactique n'est pas recherchée.

**ÉLEVAGE :** L'élevage est réalisé sur lies totales, toujours dans les demi-muids pendant 6 à 8 mois.

**DÉGUSTATION :** Vin blanc sec et fruité à la robe limpide et brillante. On profite au nez et en bouche d'un élégant bouquet de fruits blancs et surtout de pêche blanche. La bouche s'équilibre entre complexité aromatique et fraîcheur donnant à ce vin une longueur surprenante. À garder ou à déguster dès à présent.



ACCORDS METS ET VINS :

Homard, coquilles Saint-Jacques,  
bar, crustacés, fromages de chèvre.  
Servir à 11-12°C