



Les Argiles 2021

Vin de France

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 (argiles profondes et craies)

PARCELLE : sélection de parcelles sur Vouvray

VIGNES : 40 ans

VENDANGES : manuelles avec tris successifs

SUCRES RÉSIDUELS : 1.6 g/L

ACIDITÉ TOTALE : 4.63 g/L

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14.5 % vol

MISE EN BOUTEILLE : Août 2022

POTENTIEL DE GARDE : 10 à 15 ans

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 : La robe est claire et lumineuse. Le nez mêle avec élégance des fragrances finement herbacées, aux notes d'agrumes et de fruits frais. La bouche séduit par son équilibre ainsi que sa finale tendue et saline. À déguster dès à présent en accompagnement de mets raffinés ou tout simplement en apéritif.



ACCORDS METS ET VINS :

Crustacés, moules marinières,
terrines de lotte,
fromages de chèvre.
Servir à 11-12°C