



# FRANÇOIS CHIDAINE

## LE DOMAINE

D'un côté la Loire et de l'autre le coteau de tuffeau, bienvenue à **Montlouis-sur-Loire**, au cœur de la Touraine. Berceau du Domaine François CHIDAINE qui s'étend aujourd'hui sur **45 hectares**. Le **chenin blanc** règne en maître sur les 22 hectares de Montlouis et les 10 hectares de Vouvray. Les vignes qui prospèrent dans plus d'une cinquantaine de parcelles sont conduites en **agriculture biologique depuis 1992** (certifié par Ecocert) et en **biodynamie depuis 1999** (certifié par Biodyvin). Elles s'enracinent tantôt sur des **sols d'argiles à silex** tantôt sur des **sols argilo-calcaires** qui transmettent aux raisins une palette de nuances.

Les 13 hectares restants font la part belle aux cépages Sauvignon, Pinot Noir, Grolleau, Cabernet Franc, Côt et Pineau d'Aunis un peu plus à l'Est de la Vallée du Cher sous l'appellation Touraine.

## BIODYNAMIE & CONSERVATION DES SOLS

En tant que vigneron, la **Biodynamie** synthétise une manière de travailler et de penser la viticulture. Elle est à la fois un aboutissement et une quête. Un aboutissement car cette philosophie du terroir met la plante au centre des préoccupations et elle nous pousse à l'exigence. Mais il s'agit aussi d'une quête perpétuelle **d'un travail plus qualitatif et respectueux de l'environnement**. La Biodynamie consiste à valoriser le sol et la vigne dans son environnement naturel grâce à des préparations issues de matières végétales, animales et minérales. Ces préparations doivent être appliquées à des moments précis du cycle de l'année : c'est la partie dynamique. Le calendrier de Maria Thun a été mis au point à partir des rythmes solaires et lunaires qui influencent la croissance de la vigne. Aucun produit phytosanitaire chimique n'est utilisé dans notre vignoble.

Seule la zone située sous le rang est **travaillée en surface** afin d'éviter la prolifération des adventices. Les **sols sont enherbés**, des plantes mellifères, des nématicides et des légumineuses sont semées entre les rangs, favorisant la **biodiversité** grâce au développement de la microfaune et microflore locale. Cette **agriculture de conservation des sols** permet une meilleure **circulation de l'eau, de l'air et des nutriments**. Elle favorise un **enracinement profond** des couverts et augmente la **captation du carbone dans le sol**. Un grain de blé pourra ainsi développer un système racinaire de 300 à 500 kms et emmagasiner 4 à 8 fois plus de carbone dans le sol. Pour compléter cette démarche vertueuse, nous avons également opté pour l'**écopâturage** pendant la période de repos de la vigne. Nous laissons la place aux moutons de race solognote, emblématique de notre région, pour entretenir les parcelles écologiquement et contribuer à la fertilisation naturelle des sols.

## LA RÉCOLTE

**Les vendanges sont manuelles**, en tris successifs, pour une meilleure sélection du raisin. Des caisses sont utilisées pour préserver les grappes entières jusqu'à l'arrivée au chai pour le pressurage. Les qualités et particularités de chaque terroir sont ainsi respectées.

## VINIFICATION & ÉLEVAGE

Révéler les expressions du terroir grâce à une vinification commune à tous les vins. Après un **pressurage lent** en pressoir pneumatique, la fermentation alcoolique est réalisée par les **levures indigènes** dans des demi-muids (fût de 620 L). Elle peut durer jusqu'à six mois. La fermentation malolactique n'est pas recherchée. L'**élevage** est réalisé **sur lies totales** dans les demi-muids, il dure en général de 6 à 8 mois. L'**hygiène** du matériel et des locaux est une priorité afin d'optimiser le bon déroulement des vinifications.

## CLIMATOLOGIE

La Touraine bénéficie d'un **climat tempéré**, elle se situe à un point de rencontre de masses d'air océaniques et continentales charriées par la **Loire**. Les températures y sont douces et il y fait bon vivre... Mais comme partout, le **changement climatique** nous malmène depuis une dizaine d'années. Nous devons constamment nous adapter et réagir face à des situations inédites (longues périodes de sécheresse ou de canicules, gel printanier, pluie abondante, etc.). Il est aujourd'hui essentiel de comprendre les principes d'échanges de masse et d'énergie entre la Terre et son atmosphère, pour **prendre les bonnes décisions au bon moment**, afin de protéger la future récolte et de préserver l'état sanitaire du vignoble. Les années se suivent mais ne se ressemblent pas...

---

*L'enjeu est de trouver un équilibre et de créer des conditions de vie harmonieuses entre terre, plante et environnement afin d'obtenir un raisin de qualité. Une vision, une philosophie et un savoir-faire que **François et Manuëla Chidaine** partagent avec leur **équipe**.*



# Clos du Breuil 2023

AOC Montlouis-sur-Loire

FRANÇOIS CHIDAÏNE

**CÉPAGE :** 100% Chenin Blanc

**SOLS :** Argiles à silex ; sous-sol constitué de Tuffeau

**PARCELLE :** Mono-terroir; parcelle exposée Nord et Ouest

**VIGNES :** 60 ans

**VENDANGES :** manuelles avec tris successifs

**SUCRES RÉSIDUELS :** 1,9 g/L

**ACIDITÉ TOTALE :** 3,14 g/L

**DEGRÉ ALCOOLIQUE :** 13 % vol

**MISE EN BOUTEILLE :** Août 2024

**POTENTIEL DE GARDE :** 8 à 10 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. Nez minéral aux notes d'agrumes qui révèlent un côté sauvage. La bouche s'équilibre entre une belle fraîcheur et un fruité charnu. Cuvée à déguster dès à présent en accompagnement de mets raffinés ou tout simplement en apéritif.



ACCORDS METS ET VINS :

Poissons grillés, crustacés,  
cabillaud, fromages de chèvre.  
Servir à 11-12°C