



# Les Épinays 2021

by Pierre Chidaine  
AOC Montlouis-sur-Loire

UNIQUEMENT  
EN MAGNUM

*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.*

**CÉPAGE :** 100% Chenin Blanc

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

**PARCELLE :** parcelle exposée plein Sud

**VIGNES :** 60 ans

**VENDANGES :** manuelles avec tris successifs

**SUCRES RÉSIDUELS :** 1.8 g/L

**ACIDITÉ TOTALE :** 4.55 g/L

**DEGRÉ ALCOOLIQUE :** 13 % vol

**MISE EN MAGNUM :** 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 wineglobes (40%) et des demi-muids (60%). Elle peut durer jusqu'à six mois. La fermentation malolactique n'est pas recherchée.

**ÉLEVAGE :** L'élevage est réalisé sur lies fines, dans les wineglobes (40%) et les demi-muids (60%) pendant 6 à 8 mois. Assemblage avant mise en magnum.

**DÉGUSTATION :** Vin blanc sec à la robe limpide et brillante. Nez dévoilant la fraîcheur du citron jaune confit et de la fleur d'oranger, associée à une délicate minéralité. La bouche s'équilibre entre une belle matière et une agréable fraîcheur. Belle longueur.



## ACCORDS METS ET VINS :

Apéritif, bar, sole, homard,  
plateau de fruits de mer,  
fromages de chèvre.  
Servir à 11-12°C

FRANÇOIS CHIDAINE