

Le Rocher des Violettes - Montlouis sec Touche Mitaine - 2015



Ce Montlouis sec est issu des vignes les plus jeunes du Domaine, qui affichent néanmoins un âge déjà respectable de 35 ans ! C'est sur les coteaux en pentes douces qui bordent le Cher que Xavier Weiskopff cultive cette belle parcelle de 4 hectares, aux sols d'argiles à silex.

Travail systématique des sols, méthodes culturales biologiques, apports de préparations inspirées des principes bio-dynamistes, tout est fait pour que la vigne s'installe en profondeur dans sols et sous-sols calcaires et qu'elle transmette le meilleur à son fruit. En 2015, elle aurait pu souffrir de la chaleur excessive et de la sécheresse de début d'été. Les soins apportés et la proximité thermo-régulatrice du Cher lui ont cependant permis de conserver une bonne vitalité. Au final, si les rendements ne furent pas très élevés, la qualité des raisins, récoltés manuellement par tries successives, s'avéra irréprochable.

Avec cette cuvée, Xavier fait le choix d'un élevage permettant d'étoffer le vin sans pour autant risquer de le dénaturer. Les $\frac{3}{4}$ de la cuvée sont vinifiés et élevés pendant 7 mois, en fûts âgés de 5 à 10 ans, tandis que le quart restant est vinifié en cuve inox.

Aujourd'hui, à la dégustation, c'est la distinction et la finesse qui caractérisent le mieux ce Touche Mitaine, entre fines notes végétales de coriandre et menthe fraîche, arômes de fleurs blanches et de violette, agrumes, coing, rhubarbe et une touche minérale évoquant la pierre frottée. En bouche, on retrouve cette minéralité qui s'exprime sur une note iodée puis fumée. Le vin est élancé, droit, très raffiné dans sa texture et ses équilibres et propose une jolie finale, intense et très sapide. Une réussite exemplaire.

© 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Le Rocher des Violettes - Montlouis sec Touche Mitaine - 2015



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, brillante

Nez : Élégant et aérien : coriandre, menthe fraîche, pointe anisée, agrumes, coing, rhubarbe, pierre mouillée. Note iodée.

Bouche : Finesse de texture, droite, élancée. Jolie finale intense, sur le fruit et une minéralité délicatement iodée.

Accords mets-vins : Apéritif, avec des canapés au saumon fumé et chèvre frais. Carpaccio de saint-jacques aux herbes. Cabillaud en papillote.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022.

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération (1/2 h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Montlouis-sur-Loire

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique