

Le Rocher des Violettes - Montlouis sec Négrette - 2014



Ce Montlouis de grande classe, incontestablement taillé pour une garde d'au moins 15 ans, est profondément ancré dans son terroir : ici, le sol et le fruit se répondent avec intensité et harmonie.

La cuvée est issue des plus vieilles vignes du Domaine, âgées entre 80 et plus de 100 ans. Solidement implantées sur des coteaux argilo-calcaires qui bordent le Cher, elles vont chercher en profondeur les éléments minéraux que l'on retrouve dans le vin. Si les rendements sont assez faibles (à peine 30 hectolitres par hectare), la concentration aromatique et l'équilibre sucre-acidité des raisins sont remarquables, particulièrement en 2014 où le mois de septembre chaud et ensoleillé a permis d'atteindre une maturité optimale.

Après une vendange ultra-méticuleuse, par tries successives, Xavier laisse la fermentation s'opérer en fûts, spontanément, et choisit d'élever ce Montlouis pendant 11 mois en grands contenants de 500 litres, toujours soucieux de ne pas trop « marquer » le vin. C'est donc dans les vieilles caves creusées directement dans la falaise de tuffeau et naturellement thermo-régulées, à Amboise, que ce Montlouis va tranquillement parfaire sa structure et ses équilibres. Et quelle structure !

Élegant et aérien, juteux et vivant en bouche, ce Montlouis de très haute tenue commence à exprimer sa profondeur, mais il est encore très jeune et mérite, de notre point de vue, d'attendre encore 3 ou 4 ans en cave pour donner sa pleine puissance. Floral, iodé, fumé, fraîcheur de la coriandre et de la bergamote, superbe fruit autour de la pomme Reinette et de la prune jaune : le nez est à la fois complexe et très harmonieux. Une sorte de « limpide complexité » que l'on retrouve parfaitement en bouche où les sensations s'imbriquent avec beaucoup de naturel : pureté, vitalité, expression dense du sol calcaire, droiture, belle persistance sur le fruit et les épices...

Un pur régal qui place d'ores et déjà ce Montlouis dans les tout meilleurs de l'appellation.

Le Rocher des Violettes - Montlouis sec Négrette - 2014



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : Subtil : miel fin, fleurs blanches, bergamote, craie, pierre frottée, iode, coriandre, pomme reinette, prune jaune, peau de poire...

Bouche : Ciselée et juteuse. toujours bien marquée par le sol. Resserrée sur la finale, saline et très persistante. Elle va gagner en rondeur avec les années.

Accords mets-vins : Sandre ou cabillaud au beurre blanc. Blanquette de volaille. Feuilleté de saint-jacques aux fines herbes. Chèvres frais ou affinés.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025-2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure au moins.



Caractéristiques techniques

Appellation : Montlouis-sur-Loire

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique