

Le Rocher des Violettes - Montlouis moelleux Le Grand Poirier - 2015



La parcelle du Grand Poirier se situe sur un plateau, un peu en retrait du Cher. Ici, les sols de Bournais en surface, limoneux et plus sableux, laissent la place en profondeur à des argiles qui vont permettre d'éviter le stress hydrique et donner au vin de la densité. L'humidité est plus grande que sur les coteaux, elle favorise l'apparition du botrytis et de la pourriture noble. C'est donc en toute logique que Xavier a sélectionné cette petite parcelle, plantée dans les années 1950, pour élaborer son Montlouis moelleux.

En 2015, les pluies de fin août et début septembre, suivies d'une nouvelle période ensoleillée, ont permis au chenin d'atteindre la sur-maturité requise et au botrytis de se développer sur une bonne moitié de la récolte. Après une fermentation sur levures indigènes et un élevage de 7 mois en grands fûts, ce Grand Poirier nous régale aujourd'hui par sa richesse aromatique et son équilibre, par sa sucrosité fine et parfaitement intégrée dans une trame fraîche et franchement minérale.

Dès le premier nez, le fruit et le sol jaillissent littéralement du verre, entre pierre à fusil, notes réglissées, orange, mandarine, pêche jaune et goyave. L'envergure du vin se confirme en bouche, où les sucres s'avèrent particulièrement digestes et ne masquent jamais la grande pureté et l'énergie encore contenue du vin.

La précision de sa trame minérale, son équilibre et sa persistance déjà impressionnante nous font dire que ce Montlouis Le Grand Poirier a de bien belles années devant lui : après 15 ou 20 ans de garde, nous parions qu'il se portera encore comme un charme... tout en ayant développé nuances miellées et autres touches truffées! De bien belles dégustations en perspective...

Le Rocher des Violettes - Montlouis moelleux Le Grand Poirier - 2015



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Très belle alliance entre fruit et minéralité : orange sanguine, mandarine rôtie, goyave et poire pochée, pierre à fusil, notes fumées.

Bouche : Dynamique, entre sucres fins, digestes, acidité mûre et vibration minérale, sur les épices et le caractère crayeux. Très longue finale, pleine de sève et d'énergie.

Accords mets-vins : Crevettes à l'aigre-doux, canard à l'orange, caille aux raisins. Foie gras poêlé. Roquefort, gorgonzola. Charlotte aux poires ou aux mangues.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui sur le fruit, mais idéalement entre 2020 et 2035!

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Longue aération recommandée (3 heures) ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Montlouis-sur-Loire

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille moelleux (SR : 60 g/litre)

Cépage : Chenin (50% botrytisés)

Culture : Biologique