

Domaine de la Taille aux Loups - Montlouis-sur-Loire Sec Remus - 2022



Véritable ambassadeur des vins du Domaine et de ce style souvent imité, jamais égalé, Remus brille en 2022 d'un éclat et d'un équilibre absolument magistraux : il ouvre en fanfare ce somptueux millésime.

Seule cuvée d'assemblage dans ce royaume de la vinification parcellaire, Remus se doit de transmettre immédiatement les messages-clés qui font la signature du domaine : l'empreinte de ces terroirs calcaires coincés entre Loire et Cher, l'éclat fruité d'un chenin ramassé à parfaite maturité et ce relief, cette texture gourmande propre au style maison.

Pour cela, les Blot s'appuient sur une sélection de vieilles vignes, âgées entre 50 et plus de 80 ans, qui partagent toutes une exposition au Sud et surtout la présence d'un sous-sol de calcaire tendre, ce tuffeau omniprésent dans les vignobles ligériens. En surface, certaines bénéficient de sols plus sableux, d'autres d'un substrat plus caillouteux et riche en silex. L'âge des ceps tout comme la taille et la conduite de la vigne permettent de limiter drastiquement les rendements : ils ont à peine atteint 25 hectolitres par hectare sur ce magnifique millésime 2022 vendangé dans les tout premiers jours de septembre.

Côté vinification, après un long débourage statique, entre 24 et 30 heures, le jus est entonné pour une fermentation très lente en barriques bourguignonnes, intégrant peu de bois neuf (moins de 20%). Les bâtonnages sont réguliers, afin que le vin se nourrisse de ses lies et gagne en chair, sans rien perdre de cette énergie fuselée et fraîche du chenin de Montlouis. L'élevage se poursuit pendant un peu plus d'un an.

Dès la robe lumineuse, aux reflets vert clair, on perçoit la fraîcheur et la pureté du jus. Une fraîcheur imprégnée d'une minéralité calcaire scintillante, qui semble jaillir du verre au premier nez. Elle s'accompagne de notes toniques de citron et de pamplemousse, de gingembre frais et de plantes aromatiques juste cueillies, parmi lesquelles on reconnaît la menthe, la coriandre et la verveine. Une pointe de cerfeuil légèrement anisé précède l'arrivée triomphante du fruit, mûr et expressif, autour de la pomme Granny, la poire Nashi et la pêche blanche. Au fil de l'aération, la pêche jaune et l'ananas complètent cette composition particulièrement gourmande.

On aime en bouche la matière fuselée, active, aux contours extrêmement fins et précis. On se régale de saveurs de fruits blancs et d'agrumes (l'orange s'immisce maintenant dans la danse), joliment relevées de touches de poivre blanc, de radis rose et de gingembre. Dynamique et

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

droit, ce Remus tient son rang avec beaucoup d'aisance : ici, tout semble couler de source, jusqu'à la finale tendue, à l'allonge expressive, sur les zestes de citron vert et de pamplemousse parcourus d'une pincée de sel.

C'est un pur régal, aussi à l'aise aujourd'hui que dans 5 ou 8 ans pour accompagner un plateau de fruits de mer, des sashimis, ou, plus tard, un saumon en Bellevue, une sole Dugléré ou un sandre au court-bouillon servi avec un gratin de légumes. Bienvenue à la Taille aux Loups ! Bienvenue dans la réussite du millésime 2022 !

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine de la Taille aux Loups - Montlouis-sur-Loire Sec Remus - 2022



Dégustation et accords

Robe : Lumineuse, aux reflets vert clair

Nez : Lumineux, frais et gourmand : minéralité calcaire scintillante, citron, pamplemousse, gingembre frais, menthe, coriandre, verveine, cerfeuil, pomme Granny, poire Nashi, pêche blanche, pêche jaune, ananas.

Bouche : Fuselée, active, aux contours extrêmement fins et précis, saveurs de fruits blancs et d'agrumes (orange) relevées de touches de poivre blanc, de radis rose et de gingembre. Finale tendue à l'allonge expressive sur le citron, le pamplemousse et le sel.

Accords mets-vins : Un plateau de fruits de mer, des sashimis, ou, plus tard, un saumon en Bellevue, une sole Dugléré ou un sandre au court-bouillon accompagné d'un gratin de légumes.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2034

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Montlouis-sur-Loire

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique