

Domaine de la Taille aux Loups - Venise Cuvée parcellaire Monopole - 2022



Le Clos de Venise donne assurément, avec le Clos Baudouin (exploité par un autre grand nom de Montlouis, François Chidaine), l'une des plus belles expressions de chenin sec de Vouvray et même de la Touraine, tout en élégante sophistication, en harmonie dynamique et en énergie communicative. Pour une sombre histoire administrative interdisant à un vigneron de vinifier ses raisins vouvrillons sur l'autre rive, juste en face, à Montlouis, Jacky Blot a perdu le droit de revendiquer l'origine de ce vin qui fait pourtant honneur à son terroir ! Peu importe ces mesquineries, ce qui compte, c'est la vérité que l'on ressent dans le verre !

Jacky et Jean-Philippe Blot ont la chance d'exploiter en monopole ce petit clos d'un hectare, idéalement situé sur les premières côtes de Vouvray, descendant vers la Loire, le long d'une pente orientée plein Sud. Gage d'un ensoleillement optimal pour permettre au chenin de mûrir pleinement. Ici, le substrat d'argiles à silex est très mince et le système racinaire entre rapidement au contact de la roche-mère calcaire, parfois affleurante.

Après un tri rigoureux des raisins, en bout de rang puis à l'entrée de la cuverie, les jus sont descendus par gravité dans des fûts bourguignons où ils vont lentement fermenter, dans une atmosphère fraîche, puis poursuivre leur élevage sur lies, pendant une bonne année sans soutirage. Le vin fut l'un des derniers mis en bouteille cet automne.

Le nez est net, ciselé et dessine les contours d'un jus étonnamment profond et droit. Ici cohabitent dans la plus parfaite harmonie douceur et fraîcheur. Les fragrances subtilement pâtisseries et briochées retiennent tout d'abord votre attention. On perçoit des notes de figue, de confitures de citrons de Menton, de gelée de coing et de nêfle. Ces premières nappes, singulièrement enveloppantes, laissent ensuite monter en puissance des arômes plus frais évoquant l'herbe fraîche coupée, la soupe de concombre ou encore la pomme Granny acidulé avec une touche d'anis, en contrepoint plus suave.

Dès l'entame, de minces volutes de fumée tapissent délicatement votre palais, un lit d'expressions légèrement empyreumatiques sur lequel s'étirent bientôt des saveurs moelleuses de crème anglaise et d'amande. La matière possède une structure poudreuse, au grain fin et subtilement calcaire. Comme sortant d'une sorbetière, on retrouve des fragrances de yaourt frais aux fruits blancs et au citron. Le jus prend désormais des contours plus acidulés, évoquant le jus d'une pomme Reinette ou Granny mais aussi une touche de fruit de la passion. Des amers délicats sous-

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

tendent l'impeccable édifice. La finale invite à lécher quelques galets imprégnés de sel marin. C'est superbe d'harmonie et d'équilibre, d'énergie aussi.

Des asperges chaudes accompagnées d'une sauce hollandaise, des bouchées à la reine tout comme un sandre au beurre blanc ou des spaghettis à l'anguille fumée constitueront d'impeccables compagnons pour ce vin à la fois sensuel et ciselé. Un sommet.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine de la Taille aux Loups - Venise Cuvée parcellaire Monopole - 2022



Dégustation et accords

Robe : Or clair reflet vert léger

Nez : Net, ciselé, parfaite harmonie entre douceur et fraîcheur : fragrances pâtisseries et briochée, figues, confitures de citrons de Menton, gelée de coing et de nèfle, herbe fraîche coupée, soupe de concombre, pomme Granny acidulé, touche d'anis.

Bouche : Expressions légèrement empyreumatiques (fumée), saveurs moelleuses (crème anglaise, amande), matière poudreuse au grain très fin et subtilement calcaire, yaourt frais aux fruits blancs et au citron, pomme Reinette ou Granny. Finale minérale et saline.

Accords mets-vins : Des asperges chaudes accompagnées d'une sauce hollandaise, des bouchées à la reine tout comme un sandre au beurre blanc ou des spaghettis à l'anguille fumée.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique