

Domaine de la Taille aux Loups - Montlouis-sur-Loire Sec Remus - 2023



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 et patinée 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.

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.

La fraîcheur herbacée, subtilement anisée, saute littéralement au nez : on pense au gazon fraîchement coupé, à l'estragon, à la livèche ou au cerfeuil. Une énergie chlorophyllienne soutenue par une minéralité aérienne, élégante, de craie et de silex, mais également par des notes de verveine citronnée, d'orange sanguine, de citron vert et de gingembre frais. Un jus chasse l'autre et au deuxième nez, on perçoit désormais des fruits plus mûrs et enrobant, parmi lesquels dominent la poire et la pêche blanche mâtinées de parfums suaves de guimauve. Une touche lactée de yogourt brassé vient clore cette farandole enthousiasmante.

En bouche, on aime sa trame crayeuse et sa texture effilée sur laquelle se déposent en pointillés quelques marqueurs aromatiques des grands chenins de Loire, autour du jus de poire, du coing frais, d'une touche subtile de miel d'acacia et de quelques notes de poivre blanc ou vert. Le milieu de bouche confère du volume à ce corps grandissant et roulant entre orange bien mûre, ortie, cresson et gingembre confit. Vigueur et densité s'équilibrent à merveille. La finale vibre de mille expressions énergisantes évoquant le zeste d'un citron plus vert que jaune, l'anis, le silex frotté et quelques fins grains crayeux et salins. C'est tout simplement irrésistible de gourmandise et d'équilibre.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Comme pour le 2022, s'il est d'ores et déjà parfaitement en place, on pourra encore l'attendre 4 à 5 ans. Aujourd'hui il accompagnera avec bonheur des sashimis ou un plateau de fruits de mer, entre crevettes, bulots, oursins et huîtres plates. Plus tard, on se réglera d'un méli-mélo de sole à l'anis, de quenelles de brochet aux écrevisses.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine de la Taille aux Loups - Montlouis-sur-Loire Sec Remus - 2023



Dégustation et accords

Robe : Lumineuse, aux reflets vert clair

Nez : lumineux, frais et gourmand : gazon fraîchement coupé, estragon, livèche, cerfeuil, craie, silex, verveine citronnée, orange sanguine, citron vert, gingembre, poire, pêche blanche, guimauve, yogourt brassé.

Bouche : trame crayeuse, texture effilée, jus de poire, coing, miel d'acacia, poivre blanc ou vert, orange, ortie, cresson et gingembre confit. Finale vibrante sur le zeste d'un citron vert, l'anis, le silex frotté et de fins grains crayeux et salins.

Accords mets-vins : Aujourd'hui, sashimis ou un plateau de fruits de mer, entre crevettes, bulots, oursins et huîtres plates. Plus tard, on se réglera d'un méli-mélo de sole à l'anis, de quenelles de brochet aux écrevisses.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Montlouis-sur-Loire

Millésime : 2023

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique