Domaine de la Taille aux Loups - Touraine Triple Zéro Rosé - blanc



Cette cuvée est issue de gamay provenant d'une très vieille vigne, bientôt centenaire. Elle jouxte le fameux Clos Habert, rendu célèbre par l'autre grand nom de Montlouis, François Chidaine. La vigne est exposée plein sud, elle plonge ses racines dans des sols de tuffeau et d'argiles fines et siliceuses en surface.

Après l'expérience plus que réussie du Triple Zéro, devenu la référence absolue des « Pétillants naturels », sans intrant, Jacky et Jean-Philippe ont décidé d'élargir la gamme avec son cousin rosé. Ici aussi, c'est bien le fruit et ses équilibres naturels qui sont au cœur de la démarche. Des vinifications d'horlogers, un pressurage très délicat et une longue fermentation sur levures indigènes en barriques anciennes : les Blot déclinent ici la même approche que celle initiée voilà 30 ans déjà avec le chenin. L'absence totale de chaptalisation, de liqueur de tirage et de liqueur d'expédition concourt à donner beaucoup d'éclat et d'énergie à ce pétillant rosé hors norme.

Le nez est fringant, dynamique et stimulant. On plonge dans un panier de petits fruits rouges et juteux, entre mara des bois et framboise fraîche. Un panier au-dessus duquel flottent également la bergamote et l'écorce d'orange. Une touche briochée et des notes de noisette grillée renforcent la gourmandise du propos. A la fois mûr et frais, le bouquet n'a rien à envier à bien des champagnes rosés.

En bouche, on est immédiatement impressionné par la qualité de la bulle, fine et gracile, portant des saveurs d'orange sanguine et de framboise, plus ronde. La finale s'étire magistralement autour d'expressions de zestes d'agrumes conférant une juste et bienvenue amertume à ce jus riche en entame mais élancé ensuite par sa trame calcaire. Des fruits rouges acidulés s'invitent en retro-olfaction ainsi que de subtiles notes toastées. C'est net et franchement succulent.

Qu'on ne s'y trompe pas, voici un pétillant naturel charnu et profond qui pourra parfaitement vous accompagner à table sur un ceviche de lotte, des sardines grillées, des sushis ou un crabe farci. Plus automnal et réconfortant, vous pouvez aussi opter pour une poule au pot. Un pur délice.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine de la Taille aux Loups - Touraine Triple Zéro Rosé - blanc

Dégustation et accords

Robe : Rose tendre, lumineuse, fine bulle

Nez : Fringant, dynamique et stimulant : petits fruits rouges et juteux, entre mara des bois et framboise fraîche, bergamote, notes d'écorce d'orange, touche briochée, noisette grillée, à la fois gourmand et frais.

Bouche : Bulle fine et gracile, saveurs d'orange sanguine, de framboise. Jus riche en entame mais élancé ensuite par sa trame calcaire, fruits rouges acidulés et notes toastées. Longue finale sur des zestes d'agrumes.

Accords mets-vins : Un ceviche de lotte, des sardines grillées, des sushis ou un crabe farci. Plus automnal et réconfortant, vous pouvez aussi opter pour une poule au pot.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Rapide aération (1/4 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : Touraine

Cépage : Gamay

Culture : Biologique