Domaine de la Taille aux Loups - Montlouis-sur-Loire Sec Clos Michet - 2022 - blanc



Jadis intégré à la cuvée Rémus, le Clos Michet a été naturellement isolé dès que les vignes ont atteint une maturité suffisante pour que les raisins révèlent pleinement l'identité de ce terroir plutôt solaire et précoce. Les vignes occupent une position de haut de coteau, sur une exposition plein Sud qui garantit un excellent ensoleillement.

Bénéficiant d'un substrat bien homogène, elles s'appuient en surface sur un sol siliceux, très filtrant, avant d'atteindre rapidement la roche-mère de calcaire tendre (tuffeau). Cherchant à affirmer la signature de ce terroir précoce, les Blot sélectionne les raisins les plus mûrs, lors d'un deuxième passage dans les vignes.

Après un tri drastique en bout de rang puis en cave (il fut facilité en 2022 car l'état sanitaire des baies frisait la perfection), les raisins sont pressés très délicatement en vendange entière. Après un débourbage de 24 heures, les jus sont directement entonnés par gravité : ils vont rester en barriques bourguignonnes sur leurs lies, pendant un peu plus d'un an avant d'être soutirés puis mis en bouteille.

Le Clos Michet dévoile aujourd'hui un nez pur et précis, à la fois très expressif et élégant. On reconnaît le parfum des fleurs blanches, autour de l'acacia, la verveine et le tilleul. Des notes de citron confit apportent une touche tonique, enrobée d'arômes de yogourt aux fruits blancs, entre pêche et poire conférence. Des nuances pâtissières abricotées – on pense à un oranais à l'abricot - se mêlent harmonieusement aux accents fumés de pierre à fusil et de noisette torréfiée. Une trace minérale crayeuse traverse l'ensemble, révélant l'équilibre ciselé du nez, ainsi que sa profondeur et sa complexité aromatique.

La promesse du bouquet prend toute sa mesure en bouche. Le coing et la confiture d'abricots épousent la pomme Reine des reinettes et la poire Conférence, tandis que des nuances de rhubarbe et de citron de Menton viennent titiller le palais par leur goût acidulé. Gourmand et tonique, le jus révèle au fil de l'aération des saveurs de noisettes grillées et de frangipane, et se termine sur une finale à l'empreinte minérale saline intense. Un vin dense et gourmand, au corps svelte et fuselé, qui marie dans la plus parfaite harmonie maturité et acidité salivante. Un très grand Montlouis, profond et racé.

Parfait à l'apéritif, sur des terrines ou des rillettes artisanales, ce magnifique Clos Michet réussira de beaux accords avec des huîtres

chaudes au foie gras ou à la crème de cresson, un brochet au beurre blanc ou un bar au four basse température. Plus tard, vous pourrez aussi opter pour une blanquette de volaille finement citronnée ou des ris de veau à la crème.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine de la Taille aux Loups - Montlouis-sur-Loire Sec Clos Michet - 2022 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Expressif et élégant : fleurs blanches (acacia, verveine, tilleul), citron confit, yogourt aux fruits blancs (pêche et poire conférence), oranais à l'abricot, pierre à fusil, noisette torréfiée, trace minérale crayeuse.

Bouche : Gourmande et tonique : coing, confiture d'abricots pomme Reine des reinettes, poire conférence, goût acidulé (rhubarbe, citron de Menton), saveurs de noisettes grillées et de frangipane. Finale à l'empreinte minérale saline intense.

Accords mets-vins : Apéritif, sur des terrines, des rillettes artisanales avec des huîtres chaudes au foie gras ou à la crème de cresson. Brochet au beurre blanc, un bar au four basse température, blanquette de volaille finement citronnée ou des ris de veau à la crème.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille ou rapide carafage

Caractéristiques techniques

Appellation : Montlouis-sur-Loire

Cépage : Chenin

Culture : Biologique