Domaine de la Taille aux Loups - Bretonnière Cuvée parcellaire Monopole - 2022 - blanc



Jadis classé en Vouvray, le « Clos de la Bretonnière » n'a plus droit à l'appellation pour une obscure querelle de clocher, qui aurait obligé Jacky Blot à le vinifier dans une cave de Vouvray, et non chez lui, à Montlouis, juste en face ! L'autre vigneron emblématique de Montlouis, François Chidaine, a connu pareille mésaventure : comme si certains représentants de l'appellation Vouvray ne voyaient pas d'un bon œil que deux des plus talentueux vignerons de leur époque s'intéressent à transcender les terroirs de Vouvray... Dommage, mais peu importe.

Désormais classé en Vin de France sous le nom "Bretonnière", le vin sublime un grand terroir : c'est bien cela qui compte. Le Clos de la Bretonnière, qui s'étend sur 4 hectares, est un monopole de la famille Blot : il occupe une position privilégiée en Première Côte, sur une pente orientée au Sud-Est. D'une remarquable homogénéité géologique, le sol très mince d'argiles grasses en surface laisse vite la place à la roche-mère calcaire, parfois affleurante. Un substrat idéal pour donner au vin ce remarquable équilibre entre finesse, tension et densité.

Comme toujours avec les vins de la Taille aux Loups, Bretonnière est élevé sur ses lies, en barriques bourguignonnes, intégrant à peine 15% de bois neuf. Un élevage d'un peu plus d'un an, pendant lequel il parfait son équilibre et assoit son relief naturel, sans rien perdre de sa tension minérale, parfaitement ciselée.

Dès le premier nez, c'est bien une « bouffée » de sol et de craie qui semble jaillir du verre, ne laissant aucun doute sur la nature du lieu qui l'a vu naître. Derrière ce premier rideau pierreux, aux accents fumés, apparaissent ensuite d'élégantes notes florales, évoquant le tilleul, le chèvrefeuille et la verveine. De francs arômes de poires et de pommes vertes s'installent, complétés de zestes de pamplemousse et de citron confit et d'une nuance mentholée à la fraîcheur tonifiante. Une touche de gelée de coing apporte un peu de rondeur à cette composition ciselée. Une pointe camphrée souligne la classe et la distinction de l'ensemble. On est conquis par la précision et la complexité de ce grand chenin, tout en subtilité.

En bouche, le jus évoque la pureté d'une eau cristalline. Intense, salin, il offre un profil tendu et racé. Sa texture gourmande révèle l'éclat du fruit croquant, autour de la pêche blanche, la poire comice et la pomme

Granny, complétées de notes sensuelles et estivales de coulis d'abricot et de coing. Il y a beaucoup d’ampleur, de profondeur et de complexité dans ce vin. L’éclat du fruit, la fraîcheur et la minéralité s'entrelacent dans une harmonie subtile. La finale, marquée par une empreinte calcaire poudrée et saline, se prolonge dans le plus grand des raffinements.

Ne négligez pas les accords classiques à l'apéritif avec des rillettes de volaille. Des huîtres ou des Oursins en gelée de pommes exalteront sa dimension saline. Il répondra aussi très bien à une truite Gravlax ou à un sashimi de saumon sauce au yuzu, ainsi qu’à des coquilles Saint-Jacques à la Nantaise. Dans un goût plus exotique, vous pourrez également miser sur un curry Thaï de gambas ou de légumes ! Un superbe vin de garde et de gastronomie.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine de la Taille aux Loups - Bretonnière Cuvée parcellaire Monopole - 2022 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Premier rideau pierreux, aux accents fumés (craie et sol), tilleul, chèvrefeuille, verveine, poires, pommes vertes, zestes de pamplemousse et de citron confit, nuance mentholée, gelée de coing, pointe camphrée.

Bouche : Intense, saline, profil tendu et racé, texture gourmande, fruit croquant (pêche blanche, poire comice, pomme Granny), notes sensuelles (coulis d'abricot, de coing), harmonie subtile entre fruit, fraîcheur et minéralité. Longue finale poudrée et saline.

Accords mets-vins : A l'apéritif avec des rillettes de volaille. Des huîtres ou des Oursins en gelée de pommes. Une truite Gravlax ou à un sashimi de Saumon sauce Yuzu, ainsi qu'à des coquilles Saint-Jacques à la Nantaise. Un curry Thaï de gambas ou de légumes.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou deux

Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Cépage : Chenin

Culture : Biologique