Domaine de la Taille aux Loups - Montlouis-sur-Loire Sec Clos Michet - 2023 - Blanc



Jadis intégré à la cuvée Rémus, le Clos Michet a été naturellement isolé dès que les vignes ont atteint un âge suffisant 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 méticuleux en bout de rang puis en cave (il fut facilité en 2023 car l'état sanitaire des baies était très bon), 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 dense et irrésistiblement gourmand. pur et précis, à la fois très expressif et élégant. On reconnaît le parfum de fleurs sensuelles, autour du jasmin ou de la glycine, avant de plonger dans un océan de fruits mûrs, en purée ou en coulis, rôtis ou lentement confits au chaudron. Poire, pomme, mirabelle, abricot, mangue, prune Reine-Claude, coing ou ananas : c'est un festival de parfums tous plus gourmands les uns que les autres. Progressivement, une note un peu plus végétale amène un souffle frais, voilé de fins amers : on pense à la feuille d'artichaut ou de laurier, à la jeune pousse d'épinard ou de roquette. Tandis que l'empreinte du sol ajoute encore à l'extraordinaire densité du propos. Profondeur et complexité sont bien au rendez-vous.

La promesse du bouquet prend toute sa mesure en bouche. Le volume de fruit est considérable. Fruits blancs pochés et marmelade d'agrumes sont maintenant relevés d'une puissante touche épicée, entre roquette et poivre de Sichuan aux accents mentholés. Plus on avance vers la finale, plus les agrumes s'imposent : on reconnait maintenant le yuzu, la mandarine, l'orange amère. Une touche de pâte d'amande adoucit les contours d'une finale résolument saline, intense et épicée. Un vin dense et gourmand, au corps fuselé, qui marie dans la plus parfaite harmonie maturité fruitée et énergie du terroir. Profond et racé.

Ce magnifique Clos Michet réussira de beaux accords avec des huîtres chaudes au foie gras ou à la crème de cresson, un sukiyaki de poissons ou un bar au four basse température. Plus tard, vous pourrez aussi opter pour une blanquette de lotte au safran, une marmite du pêcheur ou des ris de veau à la crème.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine de la Taille aux Loups - Montlouis-sur-Loire Sec Clos Michet - 2023 - Blanc

Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : expressif et élégant : jasmin, glycine, fruits mûrs en purée, en coulis, rôtis ou confits (poire, pomme, mirabelle, abricot, mangue, prune Reine-Claude, coing, ananas), feuille d'artichaut ou de laurier, pousse d'épinard ou de roquette, note minérale.

Bouche : volume de fruit considérable, fruits blancs pochés, marmelade d'agrumes relevés d'une puissante note épicée (roquette, poivre de Sichuan). Les agrumes s'imposent (yuzu, mandarine, orange amère). pâte d'amande. Finale saline, intense et épicée.

Accords mets-vins : huîtres chaudes au foie gras ou à la crème de cresson, un sukiyaki de poissons ou un bar au four basse température. Plus tard, une blanquette de lotte au safran, une marmite du pêcheur ou des ris de veau à la crème.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 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