

Domaine de la Taille aux Loups - Montlouis-sur-Loire Sec Clos de Mosny Monopole - 2023 - blanc



Dans la formidable collection de terroirs que Jacky Blot a patiemment réunis pendant plus de 30 ans, le Clos Mosny occupe une place à part. Acquis en 2010, il offre une impressionnante surface de 12 hectares d'un seul tenant, entièrement ceint de hauts murs en pierre, sur plus d'un kilomètre et demi. Dans ce véritable écosystème, situé sur la commune de Saint-Martin-le-Beau, au Sud de Montlouis, les vignes bénéficient d'une orientation plein Sud, garantissant de belles maturités.

A la suite de son père, Jean-Philippe se concentre aujourd'hui sur le meilleur secteur géologique du Clos, sur environ 7 hectares, là où les argiles sablonneuses se mêlent aux silex en surface, avant d'atteindre la roche calcaire. On retrouve également des argiles plus en profondeur : elles permettent à la vigne d'éviter tout stress hydrique et contribuent souvent à donner au vin sa densité de structure.

La fermentation s'effectue en barriques sans levurage ni chaptalisation et les élevages se prolongent durant 12 à 18 mois, selon les millésimes, dans de traditionnelles pièces bourguignonnes, souvent venues de Meursault (de chez Coche-Dury en particulier, grand ami de la famille), Ladoix ou Rully. Le jus se nourrit de ses lies pendant toute la durée de l'élevage : le vin n'est soutiré qu'une fois avant la mise.

Au premier nez, les agrumes scintillent autour de notes d'orange givrée et de citron confit, subtilement relevées d'une touche mentholée. Puis, les parfums de fleurs blanches, entre acacia et fleur d'amandier, de genêt, de blé mûr forment un ensemble à la fois doux et aérien. S'élève ensuite du verre une brise fraîche aux accents chlorophylliens autour du basilic, du cerfeuil et la feuille de menthe. Au loin, vers la ligne d'horizon, on distingue maintenant une vague fruitée, mûre et gourmande, évoquant la pâte de coing, le coulis de poire, la confiture d'abricot complétés d'un berlingot au miel. Quelques légères notes de silex frotté ferment la marche.

L'attaque est nerveuse, droite et les papilles rapidement tapissées de saveurs fraîches de citron jaune et d'orange pulpeuse. Le milieu de bouche, d'abord parfaitement dynamisé par les zestes d'agrumes et la vivacité des fruits blancs croquants, pomme Granny en tête, finit par être délicieusement assagi par des expressions miellées et de savoureuses notes de gelée de coing, d'amandine à la poire et de rhubarbe confite.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Emballante et saisissante de fraîcheur, la finale s'éternise, finement éclairée par l'essence de fleurs blanches, la bergamote et quelques notes fumées. Le champ gustatif semble alors s'ouvrir pour ne jamais se refermer. N'est-ce pas là le signe d'un grand flacon ?

Un sandre au beurre blanc servi avec un gratin de légumes verts, des coquilles Saint-Jacques gratinées aux noisettes ou encore une truite fumée constitueront de parfaits compagnons. En fin de repas, régalez-vous d'un Pouligny Saint-Pierre ou encore un crottin de Chavignol. A table !

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine de la Taille aux Loups - Montlouis-sur-Loire Sec Clos de Mosny Monopole - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : doux, aérien puis gourmand : orange givrée, citron confit, touche mentholée, acacia, fleur d'amandier, genêt, blé mûr, basilic, cerfeuil, feuille de menthe, pâte de coing, coulis de poire, confiture d'abricot, berlingot au miel, silex frotté.

Bouche : attaque nerveuse, droite, citron jaune, orange, zestes d'agrumes, fruits blancs croquants (pomme Granny), gelée de coing, amandine à la poire, rhubarbe confite. Longue finale saisissante de fraîcheur, notes de fleurs blanches, bergamote et fumées.

Accords mets-vins : Un sandre au beurre blanc servi avec un gratin de légumes verts, des coquilles Saint-Jacques gratinées aux noisettes ou encore une truite fumée. En fin de repas, un Pouligny Saint-Pierre ou un crottin de Chavignol.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 et 2041

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Montlouis-sur-Loire

Cépage : Chenin

Culture : Biologique