# Domaine de la Taille aux Loups - Montlouis Sur Loire Les Hauts De Husseau - 2023 - Blanc




Les Hauts de Husseau est incontestablement une des cuvées phares du Domaine, porte-étendard des terroirs de Husseau, ce petit hameau où les Blot ont élu domicile à la fin des années 1980. Entre charme des fleurs blanches et d'une douce note anisée, énergie des agrumes, gourmandise juteuse des fruits blancs et jaunes, ce Montlouis parcellaire, parcouru d'une stimulante trame empyreumatique, se montre en 2023 sous un jour particulièrement équilibré et sûr de son potentiel de séduction. Juste irrésistible.

Les quatre petites parcelles qui forment cet assemblage sont toutes situées sur la partie haute du finage, formant un terroir un peu plus frais et tardif. Ici, les sols sont parfaitement homogènes : ils sont très minces, avec un peu d'argiles à silex en surface puis très vite, parfois même affleurante, on retrouve la roche-mère de tuffeau. Elle donne au vin cette structure ciselée et cette trame saline, aux accents de pierre à fusil et d'épices, tout à fait caractéristique.

Les Hauts de Husseau, c'est aussi le royaume des très vieilles vignes : elles ont, pour la plupart, entre 80 et 110 ans ! Autant vous dire que les rendements sont naturellement très faibles et les concentrations prodigieuses. Une matière première de rêve, magnifiée par de lentes fermentations en barriques et un élevage dont les Blot ont le secret.

On devine à l'œil, derrière une robe lumineuse aux subtil reflets verts, l'équilibre subtil de ce jus entre fraîcheur et densité. Au nez, les premières impressions sont dominées par le charme des fleurs blanches, entre muguet, jasmin et une touche plus épicée rappelant l'œillet ou l'eleagnus. Accompagnés d'une note chlorophyllienne aux contours un peu anisés – on pense au cerfeuil -, les fruits jaillissent maintenant du verre, autour d'une pomme Golden ou Boskoop, de la poire Passe-Crassane et du citron vert. Au fil de l'aération, l'atmosphère gagne encore en douceur et en maturité : on perçoit maintenant une note de miel de lavande et de beaux fruits jaunes, rappelant la pêche, l'abricot et la mangue. C'est un pur régal. La roche calcaire n'est cependant jamais loin, donnant au bouquet ses accents fumés et poudrés évoquant la pierre à fusil.

La bouche n'est pas en reste : à la fois dense, juteuse et animée d'une fraîcheur qui traverse le corps tout entier, elle s'anime en permanence autour de saveurs franches de poire et de pomme, de pamplemousse et

de citron vert, d’un kiwi acidulé et d’une touche désaltérante d’eau de concombre. L’énergie du fruit est parfaitement soulignée par une trame épicée qui donne au milieu de bouche relief et sapidité : on pense au piment d’Espelette, à une déclinaison de poivres, à un soupçon de gingembre frais. La sensation d’harmonie qui règne ici entre le fruit et l’expression épicée du sol est juste parfaite. La précision de la finale est admirable, droite, saline, pénétrante. Que demander de plus ?

Un grand flacon qui évoluera à merveille sur les 10 prochaines années au moins, et vous régalera, en début de repas sur une terrine de saumon aux herbes fines ou une mortadelle à la pistache, suivies par un dos de cabillaud rôti accompagné de petits légumes de printemps glacés. Ou encore un haddock poché à l’Anglaise, des noix de Saint-Jacques gratinées aux noisettes, servies avec une mousseline au céleri. Régalez-vous !

**© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés**

# Domaine de la Taille aux Loups - Montlouis Sur Loire Les Hauts De Husseau - 2023 - Blanc

## Dégustation et accords

**Robe :** Reflets verts et dorés profonds

**Nez :** Frais mais gourmand : muguet, jasmin, œillet, eleagnus, cerfeuil, pomme Golden ou Boskoop, poire Passe-Crassane, citron vert, miel de lavande, pêche, abricot, mangue, accents fumés et poudrés évoquant la pierre à fusil.

**Bouche :** dense, juteuse et animée d'une fraîcheur traversant le corps, poire, pomme, pamplemousse, citron vert, kiwi, eau de concombre, trame épicée donnant relief et sapidité (piment d'Espelette, poivres, gingembre frais). finale droite, saline et pénétrante.

**Accords mets-vins :** en début de repas, terrine de saumon aux herbes fines ou mortadelle à la pistache, puis un dos de cabillaud rôti et petits légumes de printemps glacés. Ou un haddock poché à l'Anglaise, noix de Saint-Jacques gratiné aux noisettes et mousseline au céleri.

## Conseils de service

**À consommer :** Idéalement entre 2026 et 2040

**Température de service :** 12°

**Ouverture :** Aération d'une à deux heures

## Caractéristiques techniques

**Appellation :** Montlouis-sur-Loire

**Cépage :** Chenin

**Culture :** Biologique