Domaine de la Taille aux Loups - Bretonnière Cuvée parcellaire Monopole - 2023 - 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 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 densité et tension verticale.

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 : on ressent à la fois l'épaisseur et la densité des argiles mais aussi une sorte de légèreté poudreuse, directement venue du tendre tuffeau. Derrière ce premier rideau minéral, aux accents de brique pilée, apparaissent ensuite d'élégantes notes florales, évoquant le tilleul, le chèvrefeuille et la verveine. De francs arômes de poires et de pommes bien mûres, comme macérées avec quelques épices et herbes aromatiques, précèdent la pêche jaune, une note gourmande de confiture d'abricot et de tarte à la rhubarbe. Bergamote, marmelade anglaise et une étonnante note de roquette aux accents poivrés apportent un twist énergique à ce bouquet dense et d'une belle complexité.

En bouche, c'est une véritable explosion de fruits juteux, expressifs et toniques : on se régale de saveurs entremêlées de pomme, de prune

Reine-Claude, de poire Comice ou Passe-Crassane. On croque dans les segments juteux d’une clémentine ou d’une orange Outspan. De fins et stimulants amers étirent le milieu de bouche sur le kumquat, l’écorce d’orange, le poivre vert ou la feuille de livèche. La finale, intense et pénétrante, est habitée par le citron et d’intense épices, stimulantes, comme la baie de genièvre et la cardamome. Quel dynamisme : on est emporté, et on en redemande.

Dans sa jeunesse, vous pourrez le servir avec des rillettes de volaille, une truite Gravlax ou à un sashimi de saumon sauce au yuzu, ainsi qu’à des coquilles Saint-Jacques à la Nantaise. Après 3 ou 5 ans de cave, on pourra aller vers des plats plus terriens comme un coquelet à la crème à l’estragon, une échine de cochon mijotée à la sauge, un lapin à la moutarde et vin blanc ou encore une raie aux câpres. Un superbe vin de garde et de gastronomie.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine de la Taille aux Loups - Bretonnière Cuvée parcellaire Monopole - 2023 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Premier rideau pierreux, aux accents de briques pillées (craie et sol), tilleul, chèvrefeuille, verveine, poires et pommes macérées avec épices et herbes aromatiques, pêche jaune, confiture d'abricot, tarte à la rhubarbe, bergamote, marmelade anglaise.

Bouche : explosion de fruits juteux, expressifs et toniques (pomme, prune Reine-Claude, poire Comice ou Passe-Crassane, clémentine, orange Outspan), fins et stimulants amers. Finale intense et pénétrante, habitée par le citron et d'intense épices, stimulantes.

Accords mets-vins : jeune, rillettes de volaille, truite Gravlax ou sashimi de saumon sauce au yuzu, coquilles Saint-Jacques à la Nantaise. Après 3 ou 5 ans de cave, coquelet à la crème à l'estragon, échine de cochon mijotée à la sauge, un lapin à la

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 et 2043

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou deux

Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Cépage : Chenin

Culture : Biologique

moutarde et vin blanc.