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



Le Clos de Venise donne assurément, avec le Clos Baudouin (exploité par un autre grand nom de Montlouis, François Chidaine), l'une des plus belles expressions de chenin sec de Vouvray et même de la Touraine, tout en élégante sophistication, en harmonie dynamique et en énergie communicative. Pour une sombre histoire administrative interdisant à un vigneron de vinifier ses raisins vouvrillons sur l'autre rive, juste en face, à Montlouis, Jacky et Jean-Philippe Blot ont perdu le droit de revendiquer l'origine de ce vin qui fait pourtant honneur à son terroir ! Peu importe ces mesquineries, ce qui compte, c'est la vérité que l'on ressent dans le verre !

Les Blot ont la chance d'exploiter en monopole ce petit clos d'un hectare, idéalement situé sur les premières côtes de Vouvray, descendant vers la Loire, le long d'une pente orientée plein Sud. Gage d'un ensoleillement optimal pour permettre au chenin de mûrir pleinement. Ici, le substrat d'argiles à silex est très mince et le système racinaire entre rapidement au contact de la roche-mère calcaire, parfois affleurante.

Après un tri rigoureux des raisins, en bout de rang puis à l'entrée de la cuverie, les jus sont descendus par gravité dans des fûts bourguignons où ils vont lentement fermenter, dans une atmosphère fraîche, puis poursuivre leur élevage sur lies, pendant une bonne année sans soutirage. Le vin fut l'un des derniers mis en bouteille cet automne.

Dès le premier nez, on plonge immédiatement dans un univers de finesse et de fraîcheur, aux contours délicatement ciselés. On se délecte d'évocations de citrons et de pamplemousses sous différentes formes : on pense à des madeleines ou des tartelettes, à un sorbet parsemé de quelques zestes, à une gelée de citron de Menton et même à l'écorce séchée d'un pomelo. De doux et délicats parfums de fleurs blanches et jaunes tournoient au-dessus du verre, évoquant fleurs du verger, d'amandier, genêt et jonquille. Ils se mêlent à une note tonique de poudre de gingembre mais aussi à une orange ou une clémentine bien sucrée. Progressivement, l'expression du sol s'élève sur des nuances subtiles et aériennes de poussière de roche, de craie poudreuse. La vanille croise une note miellée raffinée et une touche de pêche de vigne. On balance ans cesse entre douceur et fraîcheur. Quelle élégance ! Quel équilibre !

En bouche, la matière ample et juteuse s'anime autour du jus des agrumes, rappelant citron vert et pulpe d'orange, mais aussi de la chair acidulée de la pomme Reinette ou Granny, relevée d'une note poivrée.

Progressivement, herbes fraîches et notes anisées viennent compléter cette composition dynamique, toujours subtile : on pense maintenant à la verveine, à la sauge, à une touche d’estragon. Rhubarbe et bergamote nous dansent maintenant un pas de deux réjouissant. Plus on avance vers la finale, plus la puissance du socle calcaire s’affirme : il resserre le propos sur une trame saline et subtilement fumée. Il allonge la matière, renforce la sapidité. On finit sur une touche citronnée diablement dynamique. C’est superbe d’harmonie et d’énergie.

Jeune, servez-le sur un carpaccio de bar ou de Saint-Jacques aux herbes fines et zestes de citron vert. Dans quelques années, il vous régalera sur des asperges chaudes accompagnées d’une sauce hollandaise, des bouchées à la reine tout comme un sandre au beurre blanc ou des spaghettis à l’anguille fumée. Un sommet.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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

Dégustation et accords

Robe : Or clair reflet vert léger

Nez : frais et ciselé : citron et pamplemousse (en madeleines, tartelettes, sorbet), gelée de citron de Menton, écorce de pomelo, fleurs du verger, amandier, genêt, jonquille, poudre de gingembre, orange, clémentine, poussière de roche, craie, vanille, miel.

Bouche : matière ample et juteuse, jus d'agrumes (citron vert, orange), pomme Reinette ou Granny relevée d'une note poivrée, herbes fraîches et notes anisées, rhubarbe et bergamote. Finale saline et subtilement fumée, se finissant sur une note citronnée dynamique.

Accords mets-vins : jeune, carpaccio de bar ou de Saint-Jacques aux herbes fines et zestes de citron vert. Plus tard, asperges chaudes accompagnées d'une sauce hollandaise, des bouchées à la reine tout comme un sandre au beurre blanc ou des spaghettis à l'anguille fumée.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 et 2041

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures

Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Cépage : Chenin

Culture : Biologique