Domaine de la Taille aux Loups - Montlouis-sur-Loire Cuvée des Loups - 2020 - blanc



Voici l'une des cuvées les plus rares et recherchées du Domaine, produite uniquement lorsque toutes les conditions sont réunies comme en 2005 ou en 2018 : un superbe chenin moelleux issu d'une sélection de raisins botrytisés des plus vieilles vignes du Domaine.

Si Jacky Blot s'est très tôt distingué pour avoir mis à l'honneur les blancs secs et les bulles 100% naturelles, il n'a jamais oublié la grande tradition ligérienne des chenins moelleux et liquoreux, dans cette terre d'élection du fameux botrytis cinerea, ce champignon aux vertus magiques.

Sur ce millésime 2020 particulièrement précoce, le botrytis a commencé à coloniser les grappes début septembre. Les raisins ont été patiemment sélectionnés, par tries successives, courant octobre.

Véritable extrait de fruit et de sol, ce vin à la concentration phénoménale possède pourtant une finesse d'expression remarquable : la liqueur et les succulentes saveurs de fruits confits se fondent dans un cortège d'épices qui déploient une énergie folle.

Dès le premier nez, on embarque pour un voyage des sens que l'on n'oubliera pas de sitôt : la mangue et l'ananas rôtis voisinent avec le pain d'épices, le cake à l'orange avec l'huile de bergamote, la crêpe Suzette avec le ras el-hanout, l'abricot sec et la datte avec la liqueur de mandarine Impériale, le poivre Sichuan avec la pêche jaune flambée, la tarte Tatin avec la baie de genièvre, le safran ou le clou de girofle, l'orangette avec le raisin de Corinthe... C'est fascinant. A ce stade, ce n'est plus un vin mais un extrait de parfum, un élixir envoûtant auquel on prête mille vertus... Ne passez pas à côté !

La plus belle surprise, c'est peut-être la bouche qui la réserve : la richesse incroyable des saveurs ne tombe jamais dans la lourdeur. Une puissante vague d'épices vient stimuler vos sens, relançant en permanence une matière onctueuse mais souple, tonique même. Au coulis d'abricot, de pêche, de mirabelle ou d'ananas répondent les poivres lointains, aux accents tantôt citronnés, tantôt mentholés, le safran ou la poudre à Colombo. La longueur de la finale est juste phénoménale.

Au-delà du foie gras d'oie ou de canard, sur lequel il brillera bien sûr, en version poêlée ou cuit au torchon, il vous régalera sur une pastilla au pigeon, un teriyaki de cailles, un Munster ou un Bleu des Causses, une crème catalane à la fleur d'oranger ou une crêpe Suzette.

Ce monument de complexité, ce tourbillon de flaveurs enivrantes rivalise avec les plus grandes expressions liquoreuses, qu'elles nous viennent du Sauternais, d'Alsace ou d'Allemagne. Il flotte ici un parfum d'éternité. C'est beau. C'est rare.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine de la Taille aux Loups - Montlouis-sur-Loire Cuvée des Loups - 2020 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or intense, reflets ambrés

Nez : mangue et ananas rôtis, pain d'épices, cake à l'orange, huile de bergamote, crêpe Suzette, ras el-hanout, abricot, datte, liqueur de mandarine Impériale, poivre Sichuan, pêche jaune flambée, tarte Tatin, baie de genièvre, safran, clou de girofle...

Bouche : richesse incroyable jamais dans la lourdeur. Puissantes épices relançant une matière onctueuse mais souple, tonique, coulis d'abricot, pêche, mirabelle, ananas, poivres aux accents citronnés, mentholés, safran, poudre à Colombo. Longue finale.

Accords mets-vins : Un foie gras en version poêlée ou cuit au torchon, une pastilla au pigeon, un teriyaki de cailles, un Munster ou un Bleu des Causses, une crème catalane à la fleur d'oranger ou une crêpe Suzette.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2050

Température de service : 10°

Ouverture : Aération d'une heure

Caractéristiques techniques

Appellation : Montlouis-sur-Loire

Cépage : Chenin

Culture : Biologique