Domaine de la Taille aux Loups - Touraine Triple Zéro Rosé - rosé



Cette cuvée est issue de gamay provenant d'une très vieille vigne, bientôt centenaire, située à proximité du Clos Habert, sur des sols de tuffeau recouverts d'argiles fines et siliceuses. Exposée plein sud, la vigne bénéficie de conditions idéales pour donner un fruit mûr, précis et naturellement équilibré.

Dans la continuité de l'esprit Triple Zéro initié par son père, si visionnaire, Jean-Philippe Blot signent ici un pétillant naturel rosé sans aucun intrant, sans chaptalisation ni liqueur, où seule l'expression du raisin et du terroir guide le vin. Le pressurage délicat, la fermentation lente sur levures indigènes et l'élevage patient confèrent à ce rosé une énergie singulière, une belle pureté d'expression et un charme évident.

Dès l'ouverture, la finesse extrême de la bulle nous frappe, elle est presque imperceptible, sans cordon marqué. Le nez se montre d'abord très aérien, d'une grande fraîcheur, avant de laisser apparaître progressivement des notes de petits fruits rouges délicats : cerise, fraise, framboise et groseille jouent maintenant des coudes. À l'agitation, le bouquet gagne encore en gourmandise et surtout en fraîcheur, évoquant un sorbet à la framboise, quelques fleurs encore en bouton perlées de rosée, ainsi qu'une touche de menthe et de verveine.

La bouche confirme tout le charme et la douceur de ce Triple Zéro. La bulle, très fine et légère, épouse parfaitement le fruit et donne une texture crémeuse sans aucune lourdeur. Les saveurs de coulis et de crème de fruits rouges s'entrelacent à des agrumes plus tendres, entre mandarine, clémentine et gelée d'orange. Une sucrosité sensuelle, jamais envahissante, rappelle le sucre d'orge ou une « clémentine d'amour » (à la façon d'une pomme d'amour), tandis qu'une touche de rhubarbe confite apporte relief et complexité. L'ensemble reste fluide, facile d'accès, terriblement plaisant.

La finale conserve intactes fraîcheur et gourmandise. La persistance est nette, sapide, avec une minéralité discrète, qui donne du caractère à ce vin joyeux et communicatif. Une bulle rosée qui met résolument de bonne humeur. Chaque gorgée appelle la suivante : c'est ludique, charmeur.

Idéal à l’apéritif, il s’accordera parfaitement avec des rillettes d’oie, des rillettes de saumon, des crevettes ou des langoustines mayonnaise. Il pourra également accompagner des desserts simples et gourmands comme un riz au lait, un clafoutis aux cerises ou une panna cotta aux fruits rouges. Un pétillant naturel rosé de pur plaisir, aussi réconfortant que réjouissant.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine de la Taille aux Loups - Touraine Triple Zéro Rosé - rosé

Dégustation et accords

Robe : Rose tendre, lumineuse, fine bulle

Nez : Aérien, frais : finesse extrême de la bulle, grande fraîcheur qui laisse place à des notes de petits fruits rouges délicats : cerise, fraise, framboise et groseille, sorbet à la framboise, fleurs en bouton perlées de rosée, menthe, verveine.

Bouche : bulle très fine et légère, texture crémeuse sans aucune lourdeur, coulis et crème de fruits rouges, agrumes tendres, sucre d'orge ou une « clémentine d'amour », rhubarbe confite. Finale nette, sapide, à la minéralité discrète.

Accords mets-vins : à l'apéritif, rillettes d'oie ou de saumon, des crevettes ou des langoustines mayonnaise. Avec des desserts simples et gourmands comme un riz au lait, un clafoutis aux cerises ou une panna cotta aux fruits rouges.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2034

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Rapide aération (1/4 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : Touraine

Cépage : Gamay

Culture : Biologique