Domaine de la Taille aux Loups - Montlouis-sur-Loire Sec Remus - 2024 - blanc



Seule cuvée d'assemblage dans ce royaume de la vinification parcellaire, Remus se doit de transmettre immédiatement les messages-clés qui font la signature du domaine : l'empreinte de ces terroirs calcaires lovés entre Loire et Cher, l'éclat fruité d'un chenin ramassé à parfaite maturité et ce relief, cette texture gourmande et patinée propre au style maison.

Pour cela, Jean-Philippe Blot s'appuie sur une sélection de vieilles vignes, âgées entre 50 et plus de 80 ans, qui partagent toutes une exposition au Sud et surtout le même sous-sol de calcaire tendre, ce tuffeau omniprésent dans les vignobles ligériens. En surface, certaines bénéficient de sols plus sableux, d'autres d'un substrat plus caillouteux et riche en silex. L'âge des ceps tout comme la taille et la conduite de la vigne permettent de limiter drastiquement les rendements.

Côté vinification, après un long débourbage statique, entre 24 et 30 heures, le jus est entonné pour une fermentation très lente en barriques bourguignonnes, intégrant peu de bois neuf (moins de 20%). Les bâtonnages sont réguliers, afin que le vin se nourrisse de ses lies (ici, on aime l'autolyse !) et gagne en chair, sans rien perdre de cette énergie fuselée et fraîche du chenin de Montlouis. L'élevage se poursuit pendant un peu plus d'un an.

Quel nez ! Superbement aromatique, il nous éblouit par son expression libérée. Les arômes se mêlent et tournoient gaiement : tantôt plus minéraux, évoquant les cailloux mouillés, le calcaire qui s'effrite ou les silex frottés, tantôt plus floraux, où tilleul et jonquille nous jouent un pas de deux aérien. Quelques fruits légèrement acidulés rappelant kiwi jaune et physalis entrent dans la danse.

L'aromatique est dense, complexe et lumineuse. Le tout est enveloppé dans un voile de gourmandise aux accents de peau de pêche et de coulis d'abricot. On se damne déjà pour ce vin !

L'attaque est franche dans sa définition et ses saveurs. La texture caresse les lèvres puis la matière se tend rapidement, portée par une très belle acidité. Typique du millésime 2024, la fraîcheur domine et envahit nos sens. Le milieu de bouche est fin, traçant, doté d'une scintillante

empreinte calcaire, et s’entoure d’arômes réconfortants comme de lychee et de poire Comice. La finale, tonique et fraîche, s’appuie sur des notes de verjus et d’épices douces.

Une touche d’orange amère ravive la salivation et prolonge le plaisir. Un belle démonstration de l’équilibre dual d’un grand chenin entre matière et acidité.

Un Sainte-Maure-de-Touraine lui conviendra à merveille. Pour un plat porté vers la Loire, une truite grillée aux herbes fraîches avec un beurre citronné fonctionnera fort bien, épousant la fraîcheur du chenin. Dans un esprit plus gastronomique, misez sur un turbot poché au beurre clarifié, accompagné d’une émulsion de sureau et de pousses d’oxalis pour une table presque étoilée !

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine de la Taille aux Loups - Montlouis-sur-Loire Sec Remus - 2024 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Lumineuse, aux reflets vert clair

Nez : complexe et lumineux : cailloux mouillés, calcaire qui s'effrite, silex frottés, tilleul, jonquille, kiwi jaune, physalis, peau de pêche, coulis d'abricot.

Bouche : Définition et saveurs franches, texture caressante, matière tendue, très belle acidité, milieu de bouche fin, traçant, empreinte calcaire, lychee, poire Comice. Finale tonique et fraîche, entre verjus, épices douces et orange amère.

Accords mets-vins : Une truite grillée aux herbes fraîches avec un beurre citronné, un turbot poché au beurre clarifié, accompagné d'une émulsion de sureau et de pousses d'oxalis pour une table presque étoilée !

Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2036

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Montlouis-sur-Loire

Cépage : Chenin

Culture : Biologique