Domaine de la Taille aux Loups - Montlouis-sur-Loire Sec Clos de Mosny Monopole - 2024 - blanc



Dans la formidable collection de terroirs que Jacky Blot a patiemment réunis pendant plus de 30 ans, le Clos Mosny occupe une place à part. Acquis en 2010, il offre une impressionnante surface de 12 hectares d'un seul tenant, entièrement ceint de hauts murs en pierre, sur plus d'un kilomètre et demi. Dans ce véritable écosystème, situé sur la commune de Saint-Martin-le-Beau, au Sud de Montlouis, les vignes bénéficient d'une orientation plein Sud, garantissant de belles maturités.

A la suite de son père, Jean-Philippe se concentre aujourd'hui sur le meilleur secteur géologique du Clos, sur environ 7 hectares, là où les argiles sablonneuses se mêlent aux silex en surface, avant d'atteindre la roche calcaire. On retrouve également des argiles plus en profondeur : elles permettent à la vigne d'éviter tout stress hydrique et contribuent souvent à donner au vin sa densité de structure.

La fermentation s'effectue en barriques sans levurage ni chaptalisation et les élevages se prolongent durant 12 à 18 mois, selon les millésimes, dans de traditionnelles pièces bourguignonnes, souvent venues de Meursault (de chez Coche-Dury en particulier, grand ami de la famille), Ladoix ou Rully. Le jus se nourrit de ses lies pendant toute la durée de l'élevage : le vin n'est soutiré qu'une fois avant la mise.

À l'ouverture, ce Clos de Mosny se dévoile d'abord avec une certaine discrétion. On le sent ancré, presque engourdi dans son terroir de tuffeau, que l'on perçoit immédiatement tant l'élégance poudrée qu'il dégage en est l'archétype. Du temps : c'est exactement ce qu'il faut lui laisser avant de s'y replonger.

Plus ouvert, le chenin évolue dans son jardin. Subtilement floral, entre acacia et feuille de citronnier, la dimension végétale apparaît également, avec ces parfums délicats de soupe d'ortie, de ronce et de pin. Une note qui nous rapproche de la résine nous entraîne peu à peu vers des sensations plus douces, gourmandes et épicées. On perçoit désormais le gingembre infusé dans du miel, relevé de zestes de clémentine. Le mélange est superbe, et l'on se laisse porter vers une bouche que l'on imagine tout aussi riche, subtile et complexe à la fois.

L’attaque, d’une minéralité vibrante, évoque immédiatement la profondeur argilo-calcaire des tuffeaux de Montlouis : une texture presque crayeuse qui accroche délicatement le palais. La fraîcheur se déploie grâce à une acidité fruitée, évoquant la poire Comice, la pomme Granny et un léger trait de cédrat qui étire la structure.

Plus ample, le cœur de bouche gagne en sensualité : pêche plate, ananas frais, mais aussi une nuance de coing et de verveine qui apporte une dimension plus aérienne. La matière, précise et énergique, roule longuement sur la langue. Les sensations laissées par ce chenin semblent inarrêtables : une pellicule fine, comme des billes minérales qui persistent, assure la cohésion et prolonge la finale, droite, lumineuse et profondément salivante.

Laissons ce Clos de Mosny reposer quelques années : l’âge affinera encore sa maturité et son assise.

Dans sa jeunesse, on pourrait imaginer un dos de cabillaud cuit à la vapeur, accompagné d’un beurre blanc à l’estragon. Un Saint-Nectaire fermier offrira également une très belle mise en scène avec ce vin. D’ici 3 ou 5 ans, profitez de langoustines rôties, servies avec une bisque légère, parfumée de curry doux, et d’une émulsion gingembre–passion pour un accord d’une grande finesse.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine de la Taille aux Loups - Montlouis-sur-Loire Sec Clos de Mosny Monopole - 2024 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : Subtil et complexe : élégance poudrée, acacia, feuille de citronnier, soupe d'ortie, ronce et pin, résine, gingembre infusé dans du miel, zestes de clémentine.

Bouche : minéralité vibrante, texture presque crayeuse, acidité fruitée (poire Comice, pomme Granny, cédrat), cœur de bouche ample, pêche plate, ananas, coing, verveine, matière précise et énergique. Finale droite, lumineuse et salivante.

Accords mets-vins : Jeune, dos de cabillaud cuit à la vapeur avec un beurre blanc à l'estragon, un Saint-Nectaire fermier. D'ici 3 ou 5 ans, profitez de langoustines rôties, servies avec une bisque légère, parfumée de curry doux, et d'une émulsion gingembre–passion.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2027 et 2042

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage

Caractéristiques techniques

Appellation : Montlouis-sur-Loire

Cépage : Chenin

Culture : Biologique