

Domaine de la Taille aux Loups - Montlouis-sur-Loire Sec Les Hauts de Husseau - 2024 - Blanc



Les Hauts de Husseau demeure l'une des cuvées emblématiques du Domaine, véritable porte-étendard des terroirs de Husseau, ce hameau confidentiel où la famille Blot a patiemment bâti sa légende depuis la fin des années 1980. Issu de vignes quasi centenaires implantées sur la partie haute du finage, ce Montlouis parcellaire puise dans un terroir frais et tardif une profondeur et une sérénité d'expression remarquables. En 2024, le vin se montre sous un jour étonnamment sensuel et enveloppant, sans jamais perdre sa précision ni son énergie minérale.

Les quatre petites parcelles qui composent Les Hauts de Husseau reposent sur des sols très minces, où quelques argiles à silex en surface laissent rapidement place au tuffeau affleurant. Cette proximité immédiate de la roche-mère imprime au vin sa structure ciselée, sa salinité et cette résonance calcaire profonde qui l'accompagne de bout en bout.

Les très vieilles vignes, âgées pour la plupart de 80 à plus de 100 ans, livrent naturellement de faibles rendements et une matière d'une densité impressionnante, magnifiée par de longues fermentations en barriques et un élevage précis, tout en retenue.

La robe, or clair, brille d'une belle luminosité. Le nez s'ouvre sur un registre doux et sophistiqué, évoquant un miel fin, la cire, la colophane, puis des notes plus gourmandes encore de meringue et de macaron praliné. Le fruit se déploie ensuite avec élégance autour de la poire pochée, de la tarte aux poires et de la pomme au four, relevées d'épices douces comme la cannelle et la noix de muscade.

À l'aération, le bouquet gagne encore en complexité, laissant apparaître des nuances de citron et de coing confits, une touche crémeuse rappelant le cappuccino, mais aussi des évocations plus terriennes, ancrés dans un sol frais : on pense à de jeunes champignons aux parfums très fins, entre chanterelle et oronge. Quelques notes florales assez douces, autour de la violette et du glaïeul, apportent une dimension aérienne à cet ensemble sophistiqué et déjà très expressif.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

La bouche se montre ample et profondément sensuelle. Une salade de fruits d'une grande expressivité mêle mandarines, clémentines, pommes, poires, rhubarbes et oranges, soutenue par une acidité précise qui donne aux agrumes une énergie vibrante. Une belle salinité épouse parfaitement cette fraîcheur, tandis qu'une touche discrète de livèche, un soupçon de jus de carotte et une pointe de baie de genièvre viennent enrichir la palette de saveurs. L'équilibre entre matière, acidité et expression du sol est remarquable.

La finale impressionne par sa longueur et sa sapidité. Elle résonne longuement sur une expression calcaire profonde, sans aucune dureté, portée par des tanins d'une grande maturité. Le vin diffuse lentement dans le corps, avec une persistance sereine et pleinement aboutie, donnant l'image d'une force tranquille, toute en maîtrise.

Déjà très plaisant aujourd'hui, Les Hauts de Husseau 2024 gagnera encore en profondeur avec quelques années de garde. Il accompagnera avec bonheur une charcuterie blanche, des fromages de chèvre crémeux ou une terrine de poisson tiède. À table, il brillera également sur un carrelet, un lieu jaune ou un maigre, cuits au court-bouillon et servis avec des légumes glacés. Plus tard, on misera sur une raie au beurre blanc ou des ravioles de langoustines dans un bouillon Thaï subtilement relevé de citronnelle et galanga.

Un très grand Montlouis, à la fois généreux, profond et attachant.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine de la Taille aux Loups - Montlouis-sur-Loire Sec Les Hauts de Husseau - 2024 - Blanc



Dégustation et accords

Robe : Reflets verts et dorés profonds

Nez : doux et sophistiqué : miel fin, cire, colophane, meringue, macaron praliné, poire pochée, tarte aux poires, pomme au four, cannelle, noix de muscade, citron et coing confits, cappuccino, champignons, violette, glaïeul.

Bouche : ample et profondément sensuelle, salade de fruits expressive : mandarines, clémentines, pommes, poires, rhubarbes et oranges, belle salinité, livèche, jus de carotte, baie de genièvre. Finale longue et sapide.

Accords mets-vins : charcuterie blanche, fromages de chèvre crémeux, terrine de poisson tiède. À table, carrelet, lieu jaune ou maigre, cuits au court-bouillon avec des légumes glacés. Plus tard, raie au beurre blanc ou des ravioles de langoustines dans un bouillon Thaï ...



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2027 et 2041

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures



Caractéristiques techniques

Appellation : Montlouis-sur-Loire

Cépage : Chenin

Culture : Biologique