

Domaine de la Taille aux Loups - Montlouis-sur-Loire Moelleux - 2019 - blanc



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.

Ce Montlouis moelleux à la fois riche et frais, particulièrement lumineux, est issu d'une sélection de raisins en vendange tardive, ramassés en plusieurs passages dans les vieilles vignes des différents Clos du Domaine. Sur ce millésime 2019 marqué par de faibles rendements et des épisodes caniculaires très précoces (dès le mois de juin), le botrytis s'est assez peu développé : les Blot sont plutôt allés chercher des raisins en surmaturité, légèrement passerillés sur souche. Les raisins ont été patiemment sélectionnés, par tries successives, courant septembre.

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 rôtie voisine avec le pain d'épices, le cake à l'orange avec l'huile de bergamote, le citron confit avec le miel d'acacia, l'abricot sec et la datte avec la liqueur de mandarine Impériale, le poivre Sichuan avec la pêche jaune flambée, l'ananas avec la baie de genièvre et le safran, l'orangette avec le raisin de Corinthe... C'est fascinant, comme un mystérieux elixir 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 de fruits jaunes ou d'ananas répondent les poivres lointains, aux accents tantôt citronnés, tantôt mentholés, mais aussi l'énergie d'un pamplemousse rose et d'un citron de Menton. La longueur et la sensation de fraîcheur que dégagent la finale sont remarquables.

Au-delà du foie gras, sur lequel il brillera bien sûr, en version poêlée ou cuit au torchon, il vous réglera 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.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Ce tourbillon de saveurs enivrantes rivalise avec les plus grandes expressions moelleuses ou liquoreuses, qu'elles nous viennent du Sud-Ouest, d'Alsace ou d'Allemagne. Il flotte ici un parfum d'éternité. C'est beau.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine de la Taille aux Loups - Montlouis-sur-Loire Moelleux - 2019 - 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