Domaine de la Taille aux Loups - Bretonnière Cuvée parcellaire Monopole - 2024 - blanc



Jadis classé en Vouvray, le « Clos de la Bretonnière » n'a plus droit à l'appellation pour une obscure querelle de clocher, qui aurait obligé Jacky Blot à le vinifier dans une cave de Vouvray, et non chez lui, à Montlouis, juste en face ! L'autre vigneron emblématique de Montlouis, François Chidaine, a connu pareille mésaventure : comme si certains représentants de l'appellation Vouvray ne voyaient pas d'un bon œil que deux des plus talentueux vignerons de leur époque s'intéressent à transcender les terroirs de Vouvray… Dommage, mais peu importe.

Désormais classé en Vin de France sous le nom "Bretonnière", le vin sublime un grand terroir : c'est bien cela qui compte. Le Clos de la Bretonnière, qui s'étend sur 4 hectares, est un monopole de la famille Blot : il occupe une position privilégiée en Première Côte, sur une pente orientée au Sud-Est. D'une remarquable homogénéité géologique, le sol mince d'argiles grasses en surface laisse vite la place à la roche-mère calcaire, parfois affleurante. Un substrat idéal pour donner au vin ce remarquable équilibre entre densité et tension verticale.

Comme toujours avec les vins de la Taille aux Loups, Bretonnière est élevé sur ses lies, en barriques bourguignonnes, intégrant à peine 15% de bois neuf. Un élevage d'un peu plus d'un an, pendant lequel il parfait son équilibre et assoit son relief naturel, sans rien perdre de sa tension minérale, parfaitement ciselée.

Dès le premier nez, on découvre un vin posé, solidement ancré dans son terroir, dont on perçoit immédiatement les nuances calcaires à travers un voile légèrement poudré. Les agrumes s'expriment d'abord avec grâce : clémentine en tête, suivie de zestes de yuzu et d'écorce de pamplemousse.

Peu à peu, le voile calcaire s'estompe et laisse apparaître une superbe floralité, fraîche et dynamisante. Basilic, shiso pourpre et une pointe de verveine citronnée apportent une vibration aromatique qui fait saliver, et annonce une belle trame acidulée. Au fil de l'aération, le vin glisse vers des notes plus exotiques et rondes : mangue, fruit de la passion, mêlés à la douceur d'une crème pâtissière.

La bouche de ce parcellaire est tout simplement superbe. L’attaque, aérienne et minérale, révèle une acidité scintillante, parfait reflet de ce millésime aux maturités plus tardives. Puis les saveurs évoquent la douceur d’une poire Williams et du coing confit, avec une dimension presque tactile.

Le cœur de bouche s’enroule autour de fruits mûrs et gourmands comme la mirabelle et l’ananas, enrichis d’une trame florale et épicée rappelant le muguet, l’eau de rose et le poivre blanc. Tous avancent ensemble, soutenus par une fraîcheur constante. La finale est majestueuse : un jus citronné, complété d’orange et de kumquat, étire le vin en longueur et prolonge la salivation. Un superbe Bretonnière, promis à une très belle garde.

Allons d’abord sur un accord régional : un Saint-Maure-de-Touraine légèrement affiné pourra parfaitement accompagner ce vin à l’apéritif. On imagine ensuite une matelote d’anguille parfumée au thym et au laurier, dans une sauce au vin blanc, pour un accord plus ligérien. Dans un esprit gastronomique, lorsque le vin aura une petite dizaine d’années, un homard bleu de Bretagne dans un bouillon aux épices douces, raviole de topinambour et sauce safran–gingembre… on se régale déjà.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine de la Taille aux Loups - Bretonnière Cuvée parcellaire Monopole - 2024 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Complexe : nuances calcaires (voile légèrement poudré), clémentine, zestes de yuzu, écorce de pamplemousse, superbe floralité, basilic, shiso pourpre, verveine citronnée, mangue, fruit de la passion, crème pâtissière.

Bouche : Superbe, attaque aérienne et minérale, acidité scintillante, poire Williams, coing confit, dimension presque tactile, fruits mûrs et gourmands, trame florale et épicée. Finale majestueuse entre jus citronné, orange et kumquat.

Accords mets-vins : un Saint-Maure-de-Touraine légèrement affiné vin à l'apéritif. Matelote d'anguille parfumée au thym et au laurier, sauce au vin blanc. Dans 10 ans, homard bleu de Bretagne, bouillon aux épices douces, raviole de topinambour …

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2027 et 2044

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou deux

Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Cépage : Chenin

Culture : Biologique