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



Le Clos de Venise demeure, avec le Clos Baudouin, l'une des expressions les plus raffinées et les plus inspirées du chenin sec ligérien. Exploité en monopole par les Blot, ce clos d'un hectare situé sur les premières côtes de Vouvray, exposé plein sud et descendant doucement vers la Loire, bénéficie de conditions idéales pour atteindre un équilibre rare entre maturité du fruit, énergie minérale et profondeur de structure.

Le sol y est particulièrement singulier : une fine couche d'argiles à silex repose directement sur un socle calcaire affleurant, imprimant au vin sa structure verticale, sa tension et cette sensation de précision vibrante qui le distingue immédiatement.

Les raisins, rigoureusement triés, fermentent lentement en fûts bourguignons avant un élevage prolongé sur lies, sans soutirage, afin de préserver l'intégrité aromatique et la texture naturelle du jus. Fidèle à l'esprit du lieu, ce millésime 2024 aux faibles rendements se révèle dans un registre particulièrement harmonieux, juste dans ses équilibres, particulièrement tourné vers la finesse minérale et la clarté d'expression.

Le nez se montre d'emblée d'une grande élégance. L'empreinte du sol domine dans un registre aérien et subtil, évoquant la cendre froide, le sable fin, la poussière de craie et la roche atomisée. Cette minéralité délicate est bientôt rejointe par une touche de miel fin et des notes discrètes de fruits confits, entre abricot et pâte de fruit à l'orange, toujours sur la pointe des pieds.

À l'aération, les agrumes se précisent dans une expression diaphane et raffinée : on pense au kumquat, à la mandarine, à l'écorce de clémentine et au pomelo, relevés d'une infime touche de rhubarbe confite. Des herbes fraîches, entre verveine et sauge, apportent un supplément de fraîcheur et de complexité à cet ensemble d'une grande pureté.

La bouche prolonge cette impression de netteté et d'énergie. Juteuse, élancée, elle irrigue de beaux jus d'agrumes mêlant citron, pamplemousse, orange et clémentine, portés par une acidité subtile, vivifiante. Des nuances de menthe, de coriandre et de verveine viennent soutenir le mouvement, soulignant le dynamisme de la matière. La

salinité, plus discrète en attaque, s’affirme progressivement, évoquant une pierre ponce citronnée que l’on sucerait longuement : elle renforce la sensation de tension et de mouvement.

La finale, élancée et remarquablement précise, est marquée par la maturité parfaite des tanins et par une expression calcaire omniprésente, véritable colonne vertébrale du vin. La roche allonge le vin, en précise les contours et maintient les agrumes dans une résonance lumineuse, aux accents estivaux. Le fruit, loin de s’éteindre, conserve jusqu’au bout toute son intensité et sa fraîcheur, laissant une impression de profondeur maîtrisée et d’équilibre accompli.

Ce parcellaire Venise se goûte déjà avec un plaisir évident, mais sa structure, sa précision et son assise minérale lui promettent une très belle évolution. Il accompagnera aujourd’hui des poissons fumés ou marinés, saumon gravlax ou anguille fumée, avant de s’épanouir, après quelques années de cave, sur une barbue ou un sandre au beurre blanc, un saumon à l’oseille à la façon des Troisgros. Un grand chenin de lieu, racé, inspirant et profondément expressif.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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

Dégustation et accords

Robe : Or clair reflet vert léger

Nez : Elégant : cendre froide, sable fin, poussière de craie, roche atomisée, miel, fruits confits (abricot, pâte de fruit à l'orange), kumquat, mandarine, écorce de clémentine, pomelo, rhubarbe confite., verveine, sauge.

Bouche : Juteuse, élancée, jus d'agrumes (citron, pamplemousse, orange, clémentine), menthe, coriandre, verveine, matière dynamique. La salinité s'affirme progressivement (pierre ponce citronnée). Finale élancée et précise.

Accords mets-vins : aujourd'hui des poissons fumés ou marinés, saumon gravlax ou anguille fumée, avant de s'épanouir, après quelques années de cave, sur une barbue ou un sandre au beurre blanc, un saumon à l'oseille à la façon des Troisgros.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2027 et 2042

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures

Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Cépage : Chenin

Culture : Biologique