

Domaine de la Taille aux Loups "Bretonnière" blanc sec 2022



Prix du produit :

216,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Famille Blot (TAILLE AUX LOUPS)

Millésime: 2022

Appellation: Vin de France (Loire)

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: chenin

Description brève du produit :

Une des plus belles parcelles de l'appellation Vouvray, mais qui n'a plus droit à l'appellation... car vinifiée à Montlouis, à quelques centaines de mètres de celle-ci. Un terroir et à l'exposition uniques pour un des plus grands chênins de Loire tout en tension, avec une belle garde potentielle.

Description du produit :

PRÉSENTATION DE LA TAILLE AUX LOUPS
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Domaine de la Taille aux Loups "Bretonnière" 2022 blanc sec

Remarque préalable : depuis quelques millésimes, le "Clos de la Bretonnière, Appellation d'Origine Protégée Vouvray" a laissé place au Vin de France "Bretonnière". Ce sont pourtant les mêmes raisins, situés au même endroit, tenus par le même vigneron. Ils sont aussi et vinifiés au même endroit : chez Jacky Blot à Montlouis. C'est là que le bât blesse : Montlouis est situé de l'autre côté de la Loire, à

quelques centaines de mètres. La règle administrative a changé, donc plus d'appellation pour les vins issus de ces parcelles pourtant situées dans l'appellation.

*Le côté cocasse de cette histoire administrative très française est que l'appellation **Vouvray perd** peut-être **ses plus grands vins** avec "Bretonnière" et "[Venise](#)" de la Taille aux Loups, sans parler des deux autres grandes cuvées "[Baudouin](#)" et "[Argiles](#)" de [François Chidaine](#), l'autre star de Montlouis qui vinifie chez lui et qui possède des parcelles "en face", dont les vins ont été déclassés pour la même raison !*

Fiche descriptive rédigée par le domaine :

Cuvée Parcellaire : Vin issu de l'un des plus beaux clos de l'appellation Vouvray. Calcaire pratiquement a?eurant, petite couverture d'argiles très grasses, orientation sud/est.

Elevage : Barriques : 1/6 neuves, 5/6 de 1 à 5 vins pendant un an (mise en bouteilles à l'automne).

Dégustation : La race parle. Incroyable précision du chenin à son paroxysme des saveurs. Les mots manquent.

Accords mets et vins : Crustacés cuisinés, poissons en sauce, asperges, viandes blanches, feuilletages salés, fromages de chèvre.

Présentation de l'appellation rédigée par le domaine :

Sols : Le vignoble couvre les coteaux pierreux sur substrat de tuffeau (craie blanche du Turonien) entrecoupés de vallées confluentes et recouvertes de "perruche" (argiles à silex qui donnent le caractère minéral) et "d'aubuis" (argilo-calcaire qui font la puissance des liquoreux).

Climat : En bordure de vallées confluentes, les sols se réchauffent rapidement sous l'influence océanique, faiblissante à ce niveau de la Loire qui pénètre jusqu'au coeur du vignoble. Des automnes ensoleillés favorisent la sur-maturité voire la pourriture noble. L'obtention de vins demi-secs, moelleux ou liquoreux dépend de la variabilité climatique : l'effet millésime est déterminant.

Vignoble: tout le vignoble, que les vignes soient en appellation Montlouis-sur-Loire ou en appellation Vouvray, repose sur une roche mère calcaire. Ce dépôt du turonien supérieur dernière époque du Crétacé à la fin de l'ère secondaire) date d'il y a environ 100 millions d'années, et forme à Montlouis-sur-Loire un plateau incliné vers le Sud.