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

Prix du produit :

264,00 €

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
Cuvée: Venise
Cépage dominant: chenin

Description brève du produit :

1 seul carton par commande. Toute commande supérieure sera annulée et remboursée. Le plus grand vin signé Jacky Blot (et un des plus grands Vouvray ?), anciennement Vouvray AOP, devenu "Vin de France" pour d'absurdes raisons administratives qui n'ont rien à voir avec la qualité du vin... mais peut-être avec la forte personnalité du regretté vigneron ?

Description du produit :

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

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

1 seul carton par commande. Toute commande supérieure sera annulée et remboursée

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 technique rédigée par le domaine :

A la suite d'une décision du syndicat de Vouvray, les vins issus des vignes de Vouvray sortent désormais en Vin de France, car ils sont vinifiés de l'autre côté de la Loire à Montlouis.

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.