

Domaine de la Taille aux Loups "Bretonnière" blanc sec 2024



Prix du produit :

192,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

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

Millésime: 2024

Appellation: Vin de France (Loire)

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Bretonnière

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 à l'exposition uniques pour un des plus grands chenins de Loire tout en tension, avec une belle garde potentielle.

Description du produit :

PRÉSENTATION DE LA TAILLE AUX LOUPS

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine de la Taille aux Loups
"Bretonnière" 2024

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 la même famille de vignerons. Ils sont aussi et vinifiés au même endroit : chez Jean-Philippe 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?urant, 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 cœur 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.