

V. Desloges Touraine (sauvignon) blanc sec 2022 (3 bouteilles)



Prix du produit :

45,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Valentin Desloges (QUATRE PILIERS)

Millésime: 2022

Appellation: Touraine

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cépage dominant: sauvignon

Description brève du produit :

Cuvée expérimentale, 100% sauvignon, de Valentin Desloges (**Les Quatre piliers**) car la parcelle en question, 4 hectares sur de très beaux sables qui adoucissent le sauvignon à l'extrême, n'a été acquise qu'en 2023, après ce test très concluant de vinification des 2022.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE Les QUATRES PILIERS
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

V. Desloges Touraine (sauvignon) blanc sec 2022

Avant d'intégrer à son domaine cette parcelle de **vieux sauvignons** si bien exposés, Valentin Desloges – toujours son côté hyper **pointilleux** - a demandé à vendanger et vinifier la vendange 2022 pour se décider. Vu le **résultat flamboyant** de la présente cuvée qui est issue de ce test « grandeur nature », le vigneron a immédiatement acheté, et la parcelle entre depuis le millésime

2023 dans les grandes cuvées de son domaine d'élite.

En revanche, le vigneron s'est retrouvé avec quelques milliers de bouteilles de 2022 qui ne portaient pas le nom du domaine, vinifiées avec ses principes si pointilleux de respect de la nature : aucun intrant, levures indigènes, bref, ce « Touraine 2022 » a été élaboré comme un grand sauvignon du domaine des Quatre Piliers, sans concession... mais n'en porte pas le nom.

Initialement vendue aux amis et à la famille, cette cuvée « Touraine 2022 » n'est pas faite pour vieillir des décennies. C'est un vin blanc frais, sans prétention, destiné à s'épanouir 5 ans environ.

Après avoir dégusté et adoré ce superbe sauvignon, qui sera idéal avant (apéroooo !) et pendant le repas jusqu'au fromage (un crottin de chavignol bien sûr, comme l'accompagnement idéal des autres grands sauvignons de Loire que sont les Sancerre), nous avons proposé un « **gros coup** » à Valentin Desloges : Nous achetons tout ce qui reste et faisons découvrir à **prix canon** l'esprit de son domaine à nos 10.000 clients. Puisque la parcelle fait aujourd'hui partie du domaine et que cette cuvée « Touraine 2022 » a été élaborée sans concessions sur les principes qualitatifs du vigneron, on peut ouvertement dire qu'avec cette bouteille si accessible, on a une **approche parfaite de la qualité de vinification** du vigneron. Entre nous, c'est d'autant plus facile à présenter à nos lecteurs que Les Quatre Piliers, jusqu'alors quasi inconnus, viennent d'obtenir le 30 octobre 2025 d'**excellentes notes (95/100 !)** dans le Guide « **Robert Parker's Wine Advocate** », la revue américaine qui donne le « La » chaque mois au monde du vin. Ce sont donc nos fidèles lecteurs du jeudi qui ont aujourd'hui l'opportunité d'aider le vigneron à faire de la place dans ses chais. C'est la dernière palette, et après il n'y aura pas de réapprovisionnement !

ATTENTION :

1. Cette cuvée expérimentale ne porte pas le nom du domaine, car la parcelle en question, 4 hectares sur de très beaux sables qui adoucissent le sauvignon à l'extrême, n'a été intégrée au domaine qu'en 2023, après ce test concluant de vinification des 2022.
2. **Le vin est perlant** (aucune incidence sur le goût ni les qualités organoleptiques !) car il contient du CO2 en guise de conservateur (à la place du SO2, les fameux sulfites qui font mal à la tête quand il y en a trop), il suffira de le servir « de haut » et/ou d'attendre quelques dizaines de minutes pour le déguster si on n'aime pas les mini-bulles (personnellement j'adore cette fraîcheur ajoutée par le perlant !). Bien sûr, on parle ici de CO2 déjà contenu dans le vin après la fermentation, du CO2 qu'on n'a pas laissé échapper de la cuve à dessein et qu'on a mis directement en bouteille, charge à celui qui l'ouvre de la décanter pour laisser échapper les bulles (s'il le souhaite), soit par une mise en carafe sans ménagement plusieurs heures avant la dégustation, soit en "secouant" la bouteille après ouverture (aucune incidence, c'est promis, sur le goût du vin !)
3. Comme pour les autres vins du domaine, le bouchon est un DIAM, bouchon technique de liège reconstitué qui garantit l'absence de TCA (TriChloroAnisole, responsable du « goût de bouchon »).

