

# Domaine de la Taille aux Loups "Clos de Venise" blanc sec 2014

Prix du produit :

**216,00 €**



caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

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

Millésime: 2014

Appellation: Vin de France (Languedoc)

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Clos de Venise

RVF: 17/20

Bettane + Desseauve: 18/20

Cépage dominant: chenin

Description du produit :

## PRESENTATION DU DOMAINE DE LA TAILLE AUX LOUPS

Commentaires sur ce

### Domaine de la Taille aux Loups "Clos de Venise" blanc sec 2014

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016** : 17/20. *Le Clos de Venise propose une définition majeure de Vouvray, aiguillée et saline.*

**Guide Bettane + Desseauve** : 18/20. *Comme le chante si bien Julien Clerc, on a vraiment envie de s'appeler Venise avec ce clos à la fois profond et onctueux, et cette tension précise qui s'installe dès le milieu de bouche. C'est superbe ! Apogée 2016 à 2030.*

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 vignifiés 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.

#### **Description brève du produit :**

Sans doute le plus grand vin du domaine, magnifique dans ce grand millésime de fraîcheur qu'est 2014