

Domaine de la Taille aux Loups "Bretonnière" blanc sec 2017



Prix du produit :

90,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

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

Millésime: 2017

Appellation: Vin de France (Loire)

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Bretonnière

RVF: 16,5/20

Bettane + Desseauve: 18.5/20

Cépage dominant: chenin

Description du produit :

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

Commentaires sur ce Taille aux Loups "Clos de la Bretonnière" 2017

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019): 18,5/20. *Une Bretonnière qui monte en puissance, avec une dimension crayeuse qui transparaît à l'aération, au service d'un volume salin intense mais nuancé.* Fourchette d'apogée 2022-2050.

Accords met et vins : Tapenades et anchoïades, cuisine japonaise, plateau de fromages, terrines et rillons, pâtes et risottos aux champignons.

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 16,5/20. *Ce vouvray développe un fin grillé, un peu céréales au nez et une grand ampleur en bouche. On a envie de laisser le laisser tranquillement en cave pour qu'il révèle sa salinité et sa chair svelte d'ici deux ans.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 16/20. *Très belle vigueur d'un chenin mûr qui conserve une droiture vigoureuse. Beau blanc vineux pour la table. Il vieillira avec un beau fumet.*

Revue En magnum (B+D), article du 26/02/2019 intitulé "**LE MEILLEUR VIN DE FRANCE DE FRANCE**"

Il ne peut plus s'appeler vouvray. Les buveurs d'étiquette passeront leur chemin, les amateurs éclairés le mettront précieusement dans leur cave.

On a déjà trop écrit sur les mésaventures de Jacky Blot avec l'appellation Vouvray qui a exclu, pour une histoire de chai construit à Montlouis à quelques centaines de mètres de la zone autorisée et du mauvais côté de la Loire, celui qui est certainement le meilleur vigneron actuel de l'appellation.

Les millésimes de la Taille aux Loups se succèdent et chacun semble encore supérieur au précédent. Le Clos de la Bretonnière, un monopole, affiche dans le millésime 2017 une minéralité vibrante, enrobée avec la race des meilleurs chenins. Une leçon d'esthétisme de plus pour ce cru qui ne peut plus être étiqueté que Vin de France, au plus bas de la hiérarchie viticole française. Et si vous deviez être encore séduit davantage, tentez le Clos de Venise 2017, étiqueté avec malice "Vin de France Venise". Tous deux pourront vieillir plusieurs décennies. La pièce de théâtre Ubu Roi a été publiée en 1896, en voici la version du XXI^e siècle.

Fiche descriptive 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 rechauffent 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.

Description brève du produit :

Une parcelle bien spécifique qui donne un vin tout en tension, avec une belle garde potentielle.
18,5/20 B+D.
