

# Domaine de la Taille aux Loups "Venise" blanc sec 2023

Prix du produit :

**270,00 €**



caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

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

Millésime: 2023

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 du produit :

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

**Domaine de la Taille aux Loups "Venise" blanc sec 2023**

**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 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 :**

**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 ?