walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

LA TAILLE AUX LOUPS - Jacky BLOT, Montlouis TRIPLE ZERO

75 cl Blanc effervescent Loire AOC Montlouis-sur-Loire



La note by Christian Walter

93-94/100

Le désir d'une agriculture plus respectueuse de l'environnement et le retour des charrues, il y a maintenant près de 20 ans, faisaient sourire. Jacky Blot passait à l'époque pour un dingue ! Il faut dire que les vieilles vignes n'intéressent à peu près personne tant il est vrai qu'elles produisent vraiment moins et qu'elles sont très difficiles à travailler. Aujourd'hui, c'est plus de vingt hectares de vignes dont la moyenne d'âge dépasse 50 ans.

"Jacky Blot a tracé la voie à la génération montante de Montlouis. Pour ce qui est des secs, Jacky Blot travaille sans malo. Avec des fermentations en barrique et des élevages en fûts très au point, il a su donner un nouveau souffle à l'appellation. Effervescents et liquoreux sont d'égale réussite. Aujourd'hui le domaine compte 25 hectares de chenin au bord de la Loire et du Cher, dont 5 hectares sur Vouvray." (Bettane & Desseauve)

Le domaine LA TAILLE AUX LOUPS est noté 5*/5 au guide Bettane (producteur exceptionnel qui représente le sommet absolu de la qualité) et 2*/3 à la RVF (grand domaine doté de terroirs fabuleux, incontournable). La viticulture est certifiée agriculture biologique (AB) avec le label européen Eurofeuille. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

La Taille aux Loups (Montlouis-sur-Loire)

Jacky Blot s'est installé sur l'appellation Montlouis sur Loire en 1989, et a depuis étendu son vignoble de l'autre côté de la Loire, à Vouvray. Infatigable défenseur du cépage chenin, il a le désir d'une agriculture plus respectueuse de l'environnement avec notamment le retour aux charrues, qui faisait sourire il y a 20 ans... Les vendanges exclusivement manuelles avec tris successifs sur table, sont réalisées, lorsque le raisin a atteint sa parfaite maturité. L'objectif étant de rentrer en cave un fruit pur et sain, qui ne nécessitera aucune intervention en cave. Le vin se fait avant tout dans la vigne !

Dans le vigne, le terroir est un calcaire de tuffeau, les vignes sont âgées de plus de 50 ans, encépagement

est 100% chenin, la culture est biologique, les rendements sont limités à 30-35 hl/ha, pour une concentration naturelle de la matière dans les raisins. Les vendanges sont exclusivement manuelles, par passage successifs dans les parcelles et tris effectués sur table. Les raisins sont ensuite transportés en caisses plates jusqu'au chai pour le pressurage. Tout est mis en oeuvre pour respecter chaque année la quintessence du terroir, dans le respect et la particularité du millésime.

Dans la cave, les vinifications sont naturelles en barriques. Le travail engagé dans les vignes est naturellement prolongé dans la cave. Aucun levurage, ni aucune chaptalisation n'est effectué. Elevage en barriques de chênes dont l'âge moyen est de 5 ans, le parc étant renouvelé de 10% tous les ans.

A partir de début septembre, le domaine effectue un prélèvement systématique une fois par semaine dans les différentes parcelles. Le Domaine a été parcellisé, afin d'obtenir sur chacune d'elle (une trentaine environ) une entité d'âge de plantation, de type de sol et d'orientation. Sur toutes les parcelles, il prélève une cinquantaine de grains de raisin dans toutes les expositions, de façon à permettre le plus de précision possible. Ces prélèvements permettent de visualiser l'état sanitaire de la récolte, l'évolution de la grosseur du grain, et de définir au mieux la maturité. Un historique de chaque parcelle a été établi depuis dix ans, ce qui permet une approche très précise afin de commencer les vendanges au meilleur endroit, au meilleur moment.

Le vin

Un nez expressif où se mêlent les nuances briochées, fruits à chair blanche, une évocation de pêche, poire avec une touche mirabelle très mûre, un soupçon d'agrumes. Rondeur, douceur et volume...un bel équilibre entre la richesse et la fraîcheur. Une fraîcheur rehaussée par une bulle fine et plaisante...La fin de bouche est longue, dense... (Georges Pertuiset, Ancien Président de la Sommellerie Française)

Sur une base de 2016, on tient là un petit chef d'œuvre, avec une bouche aux bulles ciselées, portant très bien une expression du chenin propre au domaine. (Bettane & Desseauve, millésime 2016, noté 94/100)

Très belle pulpe finement grillée pour cet pétillant naturel. Il s'affirme tout en chair, avec un grand croquant de texture, et des saveurs se dépliant autour de la noisette, de l'amande, du Comté affiné, similaires à celles que l'on retrouve dans les champagnes d'Anselme Selosse. (RVF, millésime 2015, noté 93/100)

La presse spécialisée en parle

Jacky Blot, ancien courtier, a tracé la voie pour la génération montante de Montlouis, dès le début des années 1990. En reprenant des vignes sur cette appellation, il en est devenu son chef de file. Convaincu du potentiel des terroirs de la Loire, il s'inspire de ses visites dans le vignoble français pour élaborer son vin bio, qu'il souhaite élever pur et sans sucres résiduels. Il entreprend des labours et des vendanges manuelles, des pratiques peu courantes à l'époque. Pour ce qui est des secs notamment, là encore, Jacky Blot a des perspectives, puisqu'il travaille sans malo, avec des fermentations en barriques et des élevages en fûts très au point. Aujourd'hui le domaine compte 25 hectares de chenin au bord de la Loire et du Cher, dont 5 hectares sur Vouvray. Pour d'obscures raisons administratives, son chai étant du mauvais côté de la Loire, les vouvrays du domaine ne portent plus le nom de leur appellation. On ne peut que rester perplexe quand une appellation s'ampute de ses meilleurs vins en les obligeant à se déclasser en vin-de-france. Au fil des millésimes, Jacky Blot affine son style. Ses blancs se détachent de toute notion terrienne, droits comme des "i" avec des acidités ciselées. À Montlouis-sur-Loire, l'identité finement fumée et la force minérale vont crescendo dans les-hauts-de-husseau (ex-cuvée rémus) et le clos-mosny, vigoureux, tonique, infusé d'une myriade de petits amers. Bretonnière, sur Vouvray présente une intensité aromatique et minérale. Le clos-de-venise séduit par son attaque franche, le milieu de bouche diffuse de belles notes exotiques, une finale très persistante sur la goyave et la passion. Un vin très large qui ravira tous les amateurs de grands chenins. Il faut venir tenter sa chance à la propriété, car les cuvées sont prises d'assaut. La qualité des 2018 est à la hauteur de la réputation du domaine et le quatuor de

cuvées de bulles dégusté cette année offre un naturel exemplaire, avec un millésime 2008 extra-brut de haute volée. (Bettane & Desseauve, producteur exceptionnel qui représente le sommet absolu, noté 5*/5)

Vigneron entreprenant et commerçant hors pair, Jacky Blot a énormément fait pour Montlouis-sur-Loire, où il a été le premier à élever longuement les vins en fût. Installé depuis 1989, il a ensuite pris pied à Vouvray sur de beaux terroirs qu'il a parfaitement su valoriser. Comme François Chidaine, ses derniers vins ont été déclassés en vin de France, car vinifiés en dehors de le zone d'appellation. La gamme des vins est complète : Triple Zéro est une bulle de référence. La gamme des secs, bien élevés et civilisés, est déclinée par terroirs. Ceux-ci sont exposés au sud et donnent naissance à des chenins qui séduisent par leur suavité et leur tendresse à l'image des Clos Michet et Mosny ; le Clos du Hochet (fine couche d'argiles sur calcaire) et Les Hauts de Husseau s'affirment avec une minéralité ferme plus prononcée. La réduction grillée plus ou moins marquée dans les vins, les rend très charmeurs. Jacky Blot transmet sereinement ses domaines de la Taille aux Loups et de La Butte (Bourgueil) à son fils Jean-Philippe.
Les vins : deux effervescents de bonne composition à découvrir, à commencer par le brut (méthode traditionnelle), à la bulle croquante sur une matière en demi-puissance appétante, et le Triple Zéro (pétillant naturel), finement grillé et vecteur d'un fruit plus mûr et d'une allonge remarquable. Une vraie signature ! Du côté des secs, le Clos de Mosny séduit par sa tendresse et sa rondeur. Le Clos Michet s'appuie sur des saveurs salines et une chair nourrissante ; Clos du Hochet, d'une très belle maturité est doté d'une matière sereine pour bien vieillir. Ce millésime solaire a donné des blancs d'un grand confort, dans un profil plus hivernal qu'estival. Les vouvrays font preuve d'un panache frais, comme le superbe Bretonnière, plein et élancé, et Venise, plus contenu ; sa force le fera évoluer magnifiquement dans les dix prochaines années. Terminons avec Romulus, liquoreux d'une intensité et d'une finesse florale supérieures, doté d'une persistance éclatante de fruit. (RVF, très grand domaine doté de terroirs fabuleux, noté 2*/3)

Caractéristiques

- **note Bettane :** 94/100
- **note RVF :** 93/100
- **Cépage :** 100% chenin
- **Terroir :** Sol argilo calcaire et argilo siliceux, sur roche mère calcaire.
- **Vignoble :** Vignes labourées. Taille courte 6 à 8 yeux, 4 coursons maximum par pied. Rendemants 30 à 40 hl/hectare. Vendanges manuelles, raisins triés sur table. Richesse potentiele entre 12° et 12,5°. Transport de la vendange en caisses plates.
- **Viticulture :** Biologique (certifiée)
- **Vinification :** Pétillant naturel issu de raisins anormalement mûrs pour la production de vins pétillants, mais dont la richesse naturelle en sucre au moment de la mise en bouteilles (environ 12 g/L) est suffisante pour la seconde fermentation.
- **Elevage :** Lors du dégorgement, le niveau est effectué avec un vin identique (et non avec la liqueur d'expédition habituellement ajoutée pour les vins issus de la méthode traditionnelle).
- **Millésime :** Zéro chaptalisation, Zéro liqueur de tirage, Zéro liqueur d'expédition.
- **Consommation :** à boire entre 2023 et 2028
- **Alcool :** 13,0% vol.
- **Service :** 11 à 13°C
- **Accord mets-vins :** Triple zéro se déguste à tout moment, parfait à l'apéritif, ou l'absence totale de liqueur lmaisse la bouche d'une grande fraicheur, il peut accompagner tout un repas, une longue soirée ou désalterer un après-midi d'été.
- **Coup de coeur :** Oui