Domaine de la BUTTE, Bourgueil CÔTEAUX DU LEVANT 2018

75 cl Rouge Loire AOC Bourgueil



La note by Christian Walter

92+/100

Jacky Blot est l'un des vignerons français les plus complets, jouant avec un égal talent sur toutes les couleurs. Fort de sa superbe réussite sur Montlouis et Vouvray, il taquine avec brio sur 15 hectares le cabernet franc sur Bourgueil, en le hissant dans les trois meilleures références de l'appellation. Dominant les plaines alluviales, le vignoble s'est développée sur l'un des plus beaux coteaux argilo-calcaires de l'appellation, exposé plein sud. Il sélectionne ses parcelles sur le modèle bourguignon, et recherche la profondeur et la sensualité avec des vins aux tannins sans égaux dans l'appellation, évoluant parfaitement avec le temps. Le pied-de-la-butte se montre gourmand, le haut est plus complexe et mi-pente se révèle sensuel et structuré, il est pour l'instant le plus abouti des crus du domaine. Perrières, élevé sous bois, affine son élevage de millésime en millésime avec une identité perceptible dans l'intensité de la finale. Entre 24 et 33 euros, il ne faut pas hésiter car les vins évoluent parfaitement et les 2018 sont grandioses. (Bettane & Desseauve, producteur de très haute qualité, la gloire du vignoble français)

Le domaine est noté 4*/5 au guide Bettane et 2*/3 à la Revue de Vins de France. 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 Butte (Bourgueil, Loire)

Après plus de 10 ans passés à l'élaboration exclusive de blancs, la tentation d'appliquer les mêmes méthodes sur des rouges a fini par devenir réalité pour Jacky Blot. La recherche de vignes de Cabernet Franc, l'a amené à parcourir Chinon, Saint Nicolas de Bourgueil, Bourgueil. Le domaine est situé dans cette partie de la Touraine à l'endroit précis où le Cabernet Franc trouve les conditions climatologiques idéales. Et pourtant en 2002, quinze hectares dont douze d'un seul tenant, entièrement placés sur l'un des plus beaux coteaux de Bourgueil, exposé plein sud sur des pentes inhabituelles dans la région. Le Domaine de la Butte, bordé par la forêt qui le protège des gelées, domine les plaines alluvionnaires.

Le vignoble est idéalement placé et les 50 m de dénivelé laissent apparaître des couches géologiques

d’âges et de structures différentes. L’ensemble du domaine repose exclusivement sur des roches sédimentaires calcaire de la fin du secondaire. Le pied de la butte repose sur du turonien inférieur, mi-pente sur du turonien moyen et supérieur, le haut de la butte datant de l’éocène. La roche mère est partout très proche, à peine recouverte d’argile au pied de la butte et de sables éoliens à mi-pente. Pas le moindre pied de vigne planté dans les alluvions de Loire. Le terroir est exceptionnel par la présence permanente du calcaire, par son orientation et par ses pentes plein sud. L’âge moyen des vignes d'une quarantaine d'année offre une grande diversité, de vingt ans sur le haut de la Butte à soixante ans dans la partie mi-pente.

Les vignes sont remises en culture et désherbées mécaniquement à l’aide de charrues. A noter que les pentes du Domaine nécessitent l’utilisation d’un chenillard (matériel rarement utilisé en Loire). Le labour impose un meilleur enracinement à la vigne, et permet une meilleure expression du terroir. Au travail en vert traditionnel s’ajoute un ébourgeonnage sérieux destiné à limiter le rendement, un éclaircissage vient en complément si nécessaire, puis un effeuillage qui permet une meilleure circulation d’air et favorise l’exposition des grappes au soleil. Cette technique prépare également un ramassage plus aisé. Même technique que pour les blancs à la Taille aux Loups : prélèvement à la fin de l’été sur les différentes parcelles afin de cerner au mieux les maturités. Le domaine a la volonté délibérée de ne cueillir que du raisin à parfaite maturité, ce qui amène dès la première année, à vendanger parmi les derniers sur cette appellation.

Vendanges entièrement manuelles évidemment, utilisation des méthodes rodées depuis plus de 10 ans à Vouvray et à Montlouis sur Loire. Les vendangeurs tout en éliminant les grappes encore roses ou abîmées chargent la vendange dans les hottes. Le raisin est délicatement posé sur des tables de tri au bout du rang sur lesquelles chaque grappe est examinée et débarrassée de tout élément indésirable. Le raisin retenu est alors poussé dans les caisses pouvant contenir environ 20 kilogrammes de raisins, sans le moindre risque d’écrasement. A l’arrivée au-dessus de la cave, le raisin sera déposé pour un ultime tri sur une table à tapis roulant, avant d’être éraflé et dirigé, sans foulage, par gravité dans les cuves de vinification.

Tous les raisins cueillis sont au meilleur niveau de maturité possible et l’état sanitaire (même dans les millésimes difficiles) doit être parfait. La vinification a lieu dans la cave creusée dans le roc . Elle se fait soit dans des cuves bois pour les plus grands vins, soit dans des cuves béton. Toutes les cuves bois et béton ont de larges ouvertures qui autorisent le pigeage et facilitent les remontages. La fermentation sans ajout de levure, se prolonge par une période de macération plus ou moins longue selon les cuvées. La fermentation malolactique des deux premières vendanges a lieu le plus souvent en cuves bois. Les vins sont ensuite stockés dans différents contenants pour l’élevage. La mise en bouteille s’effectue sans filtration (le Pied de la Butte est mis en bouteille au printemps, Perrières et le Haut de la Butte sont mis en bouteille après un élevage d’un an au début de l’automne. Elevage de seize à dix huit mois pour la cuvée Mi-Pente).

Le vin

Peu d’extraction encore, la matière mûre était suffisamment concentrée. La belle maturité du raisin a permis d’obtenir des tannins suaves. Vin ample et soyeux, à carafer au préalable pour l’aider à s’exprimer. La chair est soyeuse et de belle intensité avec une finale fraîche. Se goûte très bien dans la jeunesse à condition d’utiliser la carafe pour l’aider à s’exprimer. La chair est soyeuse. A apprécier sur son fruit, apogée d’ici 5 à 6 ans. Conservation probable de plus de 10 ans.

Derrière une réduction prégnante, le Haut de la Butte révèle la concentration crayeuse du cabernet, porté par des tanins moelleux, qui se sont bien affinés pendant l’élevage. (RVF, millésime 2019, noté 93/100)

La presse spécialisée en parle

Jacky Blot est l'un des vignerons français les plus complets, jouant avec un égal talent sur toutes les

couleurs. Fort de sa superbe réussite sur Montlouis et Vouvray, il taquine avec brio sur 15 hectares le cabernet franc sur Bourgueil, en le hissant dans les trois meilleures références de l'appellation. Dominant les plaines alluviales, le vignoble s'est développée sur l'un des plus beaux coteaux argilo-calcaires de l'appellation, exposé plein sud. Il sélectionne ses parcelles sur le modèle bourguignon, et recherche la profondeur et la sensualité avec des vins aux tannins sans égaux dans l'appellation, évoluant parfaitement avec le temps. Le pied-de-la-butte se montre gourmand, le haut est plus complexe et mi-pente se révèle sensuel et structuré, il est pour l'instant le plus abouti des crus du domaine. Perrières, élevé sous bois, affine son élevage de millésime en millésime avec une identité perceptible dans l'intensité de la finale. Entre 24 et 33 euros, il ne faut pas hésiter car les vins évoluent parfaitement et les 2018 sont grandioses. (Bettane & Desseauve, producteur de très haute qualité, la gloire du vignoble français, noté 4*/5)

Caractéristiques

- **note RVF :** 93/100
- **Cépage :** 100% cabernet franc
- **Terroir :** Roche mère calcaire couverte de conglomérats de silex
- **Vignoble :** Âge des vignes 20 ans, taille guyot simple, maîtrise du rendement avant la fleur, vignes labourées, rendement 35 hectolitres/hectare. Vendanges manuelles, triée sur tables au bout des rangs, transport de la vendange en caisses.
- **Viticulture :** Biologique (certifiée)
- **Vinification :** Eraflage, fermentation en cuves bois en majorité et complément en cuves béton, pas de levurage, pas de chaptalisation, peu de travail en cave, quelques remontages et pigeages, cuvaison de 1 mois. Fermentation malolactique en cuves bois.
- **Elevage :** 1/3 cuve bois de 60 hectolitres, 2/3 barriques de deux et trois vins, mise en bouteilles sans filtration ni collage en septembre.
- **Millésime :** 2018
- **Consommation :** à boire entre 2021 et 2030
- **Alcool :** 13,5% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse
- **Accord mets-vins :** Ce vin fait facilement face à des viandes goûteuses : agneau et boeuf cuisinés, et supportera parfaitement les petits gibiers.