

## Domaine de la Taille aux Loups, Jean-Philippe & Jacky Blot Montlouis sur Loire - Vouvray

« On apprécie la régularité et la précision de ses secs gourmands, (...) le Triple Zéro reste le maître absolu du pétillant naturel de Loire. »  
Guide des meilleurs Vins de France - RVF



### Portrait du vigneron

**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 30 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 la vigne...

- Roche mère **calcaire de tuffeau**.

- Vignes âgées en moyenne de **plus de 50 ans**, 100 % **chenin**

- **Culture biologique**.

- **Rendements limités** (30-35 hl/ha) pour une concentration naturelle de la matière dans les raisins.

- **Vendanges manuelles** exclusivement et tri de la vendange sur table au bout des rangs. Les raisins sont ensuite transportés en caisses plates jusqu'au chai pour le pressurage.

Tout est mis en œuvre pour respecter chaque année la quintessence du terroir, dans le respect et la particularité du millésime.

### Dans la cave...

- **Vinifications naturelles** en barriques. Le travail engagé dans les vignes est naturellement prolongé dans la cave :

- Aucun levurage, aucune chaptalisation.

- Vinification et élevage en **barriques** de chênes dont l'âge moyen est de 5 ans, le parc étant renouvelé de 10 % tous les ans.

### A découvrir également

Selon les millésimes, le domaine réalise par ailleurs des vins demi-secs, moelleux ou liquoreux, issus d'un ramassage très soigné et rigoureux de grains très mûrs; voire botrytisés.

### Les cuvées du domaine...

#### Montlouis sur Loire Triple Zéro - *Le chenin à l'état pur...*

**Zéro chaptalisation, Zéro liqueur de tirage, Zéro liqueur d'expédition.**

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.

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).

Dégustation :

« Voici un pétillant de Loire avec un nez éblouissant, complexe, d'une élégance telle qu'il faudrait en avoir en permanence dans sa cave pour fêter tous les événements »

Guide Bettane et Desseauve 16/20 - Guide RVF 18/20 - Decanter 95/100

Une aération lui sera bénéfique.

A servir entre 10° à 12°, afin de préserver le volume et les arômes en bouche.

Accords mets et vins :

Parfait à l'apéritif, il peut accompagner tout un repas tel un vin blanc sec.



*Après l'acquisition de superbes Clos de part et d'autre de la Loire, le domaine réalise aujourd'hui une gamme de vins secs d'une grande précision, sur les deux appellations. Des terroirs uniques à découvrir...*

#### Montlouis-sur-Loire Clos de Mosny - *Ampleur et Minéralité*

**Cuvée Parcelle :**

12,5 hectares, réduit aux vieilles vignes de la meilleure zone géologique, environ 8 ha. Sables argileux avec de nombreux **silex sur couche argileuse puis roche mère calcaire**. **12 hectares clos de murs**, plusieurs fois centenaires. Belle pente plein sud vers le Cher.

Élevage :

**Barriques :** 1/6 neuves, 5/6 de 1 à 5 vins.

**Élevage d'un an** sur lies fines.

Dégustation :

Présente une bouche minérale ample, très fuité avec une belle tonicité.

Guide Bettane et Desseauve 18/20 - Guide RVF 18,5/20

Accords Mets & Vins :

Grande cuvée de gastronomie. De nombreux accords, poissons et crustacés cuisinés, viandes blanches, fromages.



#### Vin de France Bretonnière - *Tension et Précision*

**Cuvée Parcelle :**

Vin issu de l'un des plus beaux clos de l'appellation Vouvray. Calcaire pratiquement affleurant, petite couverture d'argiles très grasses, orientation sud/est.

Élevage :

**Barriques :** 1/6 neuves, 5/6 de 1 à 5 vins pendant un an (mise en bouteilles à l'automne).

Dégustation :

« La race parle. Incroyable précision du chenin à son paroxysme des saveurs. Les mots manquent. » - Clos de la Bretonnière

Guide Bettane et Desseauve 18/20 - Guide RVF 18/20

Accords mets et vins :

Crustacés cuisinés, poissons en sauce, asperges, viandes blanches, feuilletages salés, fromages de chèvre.



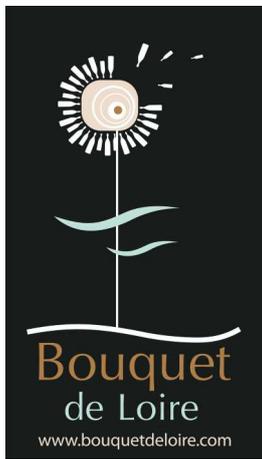
BOUQUET de LOIRE

Une passion, le Vin - Une région, la Loire

La Taille Loiseau - 32, route de Montlouis

37270 SAINT MARTIN LE BEAU - Tél. 02.47.50.87.69 - Fax 02.47.50.88.78 - contact@bouquetdeloire.com - www.bouquetdeloire.com

.../...



« Il continue à montrer la voie tout en affinant son style, que ce soit en bulles, en blancs secs ou en liquoreux [...] les blancs deviennent des étoiles filantes qui se détachent de toute notion terrienne »

Guide Bettane et Desseauve des Vins de France

## Les autres cuvées du domaine...

### Montlouis-sur-Loire Brut Tradition



Vin pétillant élaboré selon la **méthode traditionnelle**, avec toutefois de petits rendements. La matière première à l'origine de cette cuvée ne diffère donc en rien de celle à l'origine des vins tranquilles, si ce n'est la différence de richesse des moûts.

- Fermentation en **barriques**

- Pression basse pour une mousse légère et peu envahissante.

- L'ajout de liqueur d'expédition est très limité pour ne pas modifier au-delà du raisonnable le vin de base.

**Dégustation:**

« 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

**Accords Mets & Vins :**

Il se déguste comme un vin, soit à l'apéritif, soit tout au long d'un repas.

### Montlouis-sur-Loire Rémus



Contrairement à l'impression qu'il peut donner, c'est un vin strictement sec, le gras en bouche résulte de la conjugaison de plusieurs facteurs :

- **l'âge des vignes** (vieilles vignes + de 50 ans)

- **le rendement faible** : 30 hecto/ha

- **la maturité** (raisins récoltés lors d'un second passage dans les vignes, aux grappes très mûres mais non botrytisées)

- **l'élevage en barriques** : 1/6 neuves, 5/6 de 1 à 5 vins.

Cuvée générique

**Dégustation :**

« La tension est exceptionnelle, racée, absolue, [...] Quelle finale, compter les secondes ne sert à rien, passons aux minutes! »

Guide Bettane et Desseauve 17/20

Potentiel de garde de 8 à 10 ans.

**Accords mets et vins :**

Crustacés cuisinés, poissons en sauce, asperges, viandes blanches, feuilletages salés, fromages de chèvre.

### Montlouis-sur-Loire Les Hauts de Husseau



**Cuvée Parcelaire :** Argile à Silex, sur roche mère calcaire.

Assemblage de quelques parcelles à la géologie très proche, trop petites pour être identifiées séparément en bordure de Loire.

Vignes de plus de 70 à 80 ans.

**Elevage:**

**Barriques** : 1/6 neuves, 5/6 de 1 à 5 vins.

Elevage 16 à 18 mois : 12 mois en barriques, les mois restants en barriques ou en cuve selon les millésimes.

Guide Bettane et Desseauve 17,5/20 - Guide RVF 18,5/20

**Accords Mets & Vins:**

Vin de gastronomie, ce vin a besoin de crustacés cuisinés, de poissons à la juste cuisson, mais s'accommode également d'un beau plateau de fromages.

### Montlouis-sur-Loire Clos Michet



**Cuvée Parcelaire:** Sables éoliens filtrants (première côte) sur roche mère calcaire. 3 parcelles sur ce clos à la géologie très proche, toutes en haut du coteau.

**Elevage:**

**Barriques** : 1/6 neuves, 5/6 de 1 à 5 vins. Elevage d'un an sur lies fines.

**Dégustation:**

« La race est là, absolue, d'une exceptionnelle tension. Goût en échantillon, le vin semble une bombe de saveurs. »

Montlouis-sur-Loire Clos Michet

Guide Bettane et Desseauve 17/20 - Guide RVF 18/20

**Accords Mets & Vins:**

De nombreux accords, poissons et crustacés cuisinés, viandes blanches, fromages.

### Vin de France Venise



**Cuvée Parcelaire:** Argile à silex, sur roche mère calcaire. Magnifique clos d'un hectare, entouré de murs, bordé par des bois au nord et à l'est.

Très belle pente plein sud, vers la Loire.

**Elevage:**

**Barriques** 1/6 neuves, 5/6 de 1 à 5 vins.

Elevage 16 à 18 mois, 12 mois en barriques, les mois restants en barriques ou en cuve selon le millésime.

**Dégustation:**

« La précision absolue, la longueur, une subtilité d'exception. Rien n'est banal ici : la construction d'une tension acide parfaite, les amers splendides. Bref, un monument au grand chenin. » Vouvray Clos de Venise Guide Bettane et Desseauve 18,5/20 - Guide RVF 18,5/20

**Accords Mets & Vins:**

Vins de gastronomie, très beaux accords avec des crustacés cuisinés, de poissons à la juste cuisson. Demande une grande précision des plats.

## Revue de presse

### Guide des meilleurs Vins de France 2019, RVF - 2\*

« Les vins : dorés, emplis de saveurs mûres, sveltes et savoureux, le Triple Zéro reste le maître absolu du pétillant naturel en Loire. A Montlouis sur Loire, l'identité finement fumée d'un élevage méticuleux et la force minérale vont crescendo dans les Hauts de Husseau et le Clos de Mosny, domptant avec brio la tendresse chaleureuse que l'on retrouve couramment dans le chenin en 2017. La force calcaire du Venise à Vouvray est éblouissante. Tout aussi bien menés, les moelleux 2015 affichent la richesse de l'année dans leur matières harmonieuses et longues. »

### Guide Bettane et Desseauve des Vins de France 2019 - 5 BD

« Les jeunes loups de Montlouis doivent beaucoup à Jacky Blot. Il a construit depuis près de vingt ans la renommée d'une appellation [...] qui surprend par la qualité de ses produits. Jacky Blot a ouvert la voie, travaillant sans mal. Avec des fermentations en barriques et des élevages en fûts très au point, il a su donner un nouveau souffle à l'appellation. Effervescents et liquoreux sont d'égalie réussite. »

BOUQUET de LOIRE

Une passion, le Vin - Une région, la Loire

La Taille Loiseau - 32, route de Montlouis

37270 SAINT MARTIN LE BEAU - Tél. 02.47.50.87.69 - Fax 02.47.50.88.78 - contact@bouquetdeloire.com - www.bouquetdeloire.com