Domaine de la Taille aux Loups - Montlouis-sur-Loire Triple Zéro -

Ce triple Zéro, issu de la récolte 2019, est une cuvée signature du regretté Jacky Blot, et à ce titre, un témoignage remarquable de son savoir-faire, de son esprit d'entreprise et de son flair.

Figurez-vous qu'il eût l'idée de ce « pétillant naturel » dès 1993, bien avant la lame de fond que l'on connaît aujourd'hui pour ces bulles de terroir, sans intrant, qui ont aujourd'hui colonisé tous les vignobles ou presque. Persuadé que les qualités intrinsèques de fraîcheur, de finesse et d'acidité d'un chenin bien mûr, grandi sur de bons terroirs calcaires, suffisent à élaborer un grand vin pétillant, il décide de faire le pari de « ne pas tricher » pour reprendre ses mots : ce sera donc un triple Zéro, pour zéro chaptalisation, zéro liqueur de tirage et zéro liqueur d'expédition. Du fruit et du sol, rien que du fruit et du sol. Mais aussi un peu d'habileté et beaucoup de patience, a-t-on envie d'ajouter.

C'est donc un chenin bien mûr qui est pressé très délicatement puis mis en fermentation en vieilles barriques d'une dizaine d'années. Fidèle à la méthode traditionnelle, le vin est ensuite mis en bouteille alors qu'il affiche encore une douzaine de grammes de sucres résiduels, qui vont permettre à la fermentation de continuer en bouteille et de former les bulles. Ce Triple Zéro passe ensuite 3 ans sur lattes, un temps long que le vin va mettre à profit pour étoffer son aromatique, parfaire ses équilibres sans rien perdre de sa fraîcheur et de son énergie naturelle.

Le nez séduit d'emblée par sa remarquable concentration aromatique. Les fruits s'expriment avec générosité, mêlant le citron confit, le pomelo, la pomme juste tranchée et la nectarine. Une touche exotique ajoute à la gourmandise que des notes briochées viennent conforter. Des effluves de tilleul et de verveine citronnée apportent un souffle de fraîcheur auquel viennent se mêler une pointe de réduction grillée ainsi qu'une note épicée stimulante, autour du poivre vert et de la cardamome. Comme un écho au terroir qui donne naissance à ce Triple Zéro, une minéralité crayeuse fine se dévoile, toute en élégance aérienne.

On adore la texture crémeuse en bouche. Les bulles fines et soyeuses caressent le palais avec distinction. On retrouve la tension gourmande du chenin : le jus délivre des saveurs de citron confit ainsi que des accents délicats de jus d'ananas, de coing et de pêche jaune. On se régale d'une touche briochée et d'évocations de noisette grillée, qui donnent beaucoup de confort à la dégustation. La finale, d'un grand raffinement, s'allonge sur des amers veloutés. A la fois pulpeuse et aérienne, fraîche et croquante, voilà une cuvée d'un incroyable rapport prix/plaisir, qui laisse loin derrière elle bien des champagnes...

Ce pétillant naturel enchantera vos apéritifs aux côtés d’un tarama véritable ou d’un Pata Negra ibérique. Il pourra aussi être servi avec des fruits de mer, des terrines de poissons, et bien sûr sur un Brie de Meaux ou un Brillat-Savarin. Pensez à l’ouvrir un petit quart d’heure avant le service pour en profiter pleinement. Vous pourrez aussi en oublier quelques bouteilles en cave : il se bonifiera avec l’âge et vous émerveillera dans quelques années encore !

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine de la Taille aux Loups - Montlouis-sur-Loire Triple Zéro -

Dégustation et accords

Robe : Or clair, bulles fines

Nez : Très concentré, citron confit, pomelo, pomme, nectarine, touche exotique, notes briochées, tilleul, verveine citronnée, pointe grillée et note épicée stimulante (poivre vert, cardamome), minéralité crayeuse fine.

Bouche : Texture crémeuse, bulles fines et soyeuses, tension gourmande, saveurs de citron confit, accents délicats de jus d'ananas, de coing et de pêche jaune, touche briochée et évocations de noisette grillée. Longue finale raffinée sur des amers veloutés

Accords mets-vins : En apéritifs sur un tarama véritable ou un Pata Negra ibérique, sur des fruits de mer, des terrines de poissons, ou encore un Brie de Meaux ou un Brillat-Savarin.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Ouvrir un quart d'heure avant le service

Caractéristiques techniques

Appellation : Montlouis-sur-Loire

Type : Vin blanc pétillant naturel, sans dosage

Cépage : Chenin

Culture : Biologique