

Domaine de la Taille aux Loups - Montlouis-sur-Loire Sec Clos de Mosny Monopole - 2022



Dans la formidable collection de terroirs que Jacky Blot a patiemment réunis pendant plus de 30 ans, le Clos Mosny occupe une place à part. Acquis en 2010, il offre une impressionnante surface de 12 hectares d'un seul tenant, entièrement ceint de hauts murs en pierre, sur plus d'un kilomètre et demi. Dans ce véritable écosystème, situé sur la commune de Saint-Martin-le-Beau, au Sud de Montlouis, les vignes bénéficient d'une orientation plein Sud, garantissant de belles maturités.

Jacky et Jean-Philippe se concentrent sur le meilleur secteur géologique du Clos, sur environ 7 hectares, là où les argiles sablonneuses se mêlent aux silex en surface, avant d'atteindre la roche calcaire. On retrouve également des argiles plus en profondeur : elles permettent à la vigne d'éviter tout stress hydrique, y compris durant les étés secs et chauds de plus en plus fréquents, comme en 2022, et contribuent à donner au vin sa densité de structure.

La fermentation s'effectue en barriques sans levurage ni chaptalisation et les élevages se prolongent durant 12 à 18 mois, selon les millésimes, dans de traditionnelles pièces bourguignonnes, venues de Meursault, Ladoix ou Rully. Le jus se nourrit de ses lies pendant toute la durée de l'élevage : le vin n'est soutiré qu'une fois avant la mise.

Passée une première note fumée, évoquant le silex frotté, le nez regorge d'effluves champêtres d'un été finissant, avec ses évocations de blé mûr et de céréales battues. Elles se superposent à des notes plus herbacées, chlorophylliennes, d'ortie, de ciboulette et de cerfeuil. En s'y penchant, on décèle les belles enluminures formées par les notes suaves de pâte de coing, d'ananas, de confiture d'abricot et de rhubarbe. Des nuances d'orange sanguine, de fruit de la passion et de citron confit font souffler une brise tonifiante au-dessus du verre. Tandis que le massepain souligne la gourmandise du propos.

En bouche, le jus est pur et traçant. Le milieu de bouche convie de beaux fruits frais, entre poire Passe-Crassane et coing bien mûr. Les amers ne sont pas en reste qui instillent en vous une irrépressible envie d'y revenir ! Nèfle, citron jaune et rhubarbe acidulée se fraient un chemin jusqu'à vos papilles pour ne plus les lâcher. La finale, à peine fumée, se révèle finement saline. Son allonge est remarquable : animée d'un fruit virevoltant, elle nous met en joie !

Un vin de repas, élégant et ferme, qui accompagnera divinement bien des quenelles de brochet aux écrevisses, une truite fumée ou encore un

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

sandre au beurre blanc. En fin de repas, régaliez-vous avec un Pouigny Saint-Pierre.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine de la Taille aux Loups - Montlouis-sur-Loire Sec Clos de Mosny Monopole - 2022



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : Note fumée (silex frotté), effluves champêtres, blé mûr et céréales battues, ortie, ciboulette, cerfeuil, pâte de coing, ananas, confiture d'abricot et de rhubarbe, orange sanguine, fruit de la passion, citron confit, massepain.

Bouche : Jus est pur et traçant, beaux fruits frais entre poire Passe-Crassane et coing bien mûr. Amers salivants (nèfle, citron jaune et rhubarbe acidulée). Finale à peine fumée finement saline à l'allonge remarquable.

Accords mets-vins : Des quenelles de brochet aux écrevisses, une truite fumée ou encore un sandre au beurre blanc. En fin de repas, réglez-vous avec un Pouligny Saint-Pierre.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Montlouis-sur-Loire

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique