

Domaine de la Taille aux Loups - Montlouis-sur-Loire Sec Les Hauts de Husseau - 2022



Les Hauts de Husseau est incontestablement une des cuvées phares du Domaine, porte-étendard des terroirs de Husseau, ce petit hameau où les Blot ont élu domicile à la fin des années 1980. A la fois ciselé, intense et incroyablement concentré, ce Montlouis brille en 2022 d'un éclat incomparable.

Les quatre petites parcelles qui forment cet assemblage sont toutes situées sur la partie haute du finage, formant un terroir un peu plus frais et tardif. Ici, les sols sont parfaitement homogènes : ils sont très minces, avec un peu d'argiles à silex en surface puis très vite, parfois même affleurante, on retrouve la roche-mère calcaire. Elle donne au vin cette structure ciselée et cette trame saline, empyreumatique tout à fait caractéristique.

Les Hauts de Husseau, c'est aussi le royaume des très vieilles vignes : elles ont, pour la plupart, entre 80 et 110 ans ! Autant vous dire qu'ici les rendements sont naturellement très faibles et les concentrations prodigieuses. Une matière première de rêve, magnifiée par de lentes fermentations en barriques et un élevage dont les Blot ont le secret.

On devine à l'œil, derrière une robe aux reflets verts et dorés profonds, la densité hors du commun de ce jus. Pourtant, au nez, les premières impressions sont dominées par une sensation de fraîcheur bucolique, nous promenant sur les rives du fleuve, au cœur de bosquets humides, d'herbes hautes, avant de pénétrer dans un verger ployant sous les pommes et les poires bien mûres, qui ne demandent qu'à être cueillies. Une note mentholée évoquant l'eucalyptus s'élève maintenant du verre, nimbée d'une touche fumée de pierre frottée qui nous rappelle qu'ici, la roche n'est jamais loin.

Au fil de l'aération, le fruit se fait plus voluptueux, évoquant maintenant un coulis séveux de fruits blancs, mais aussi la pulpe d'agrumes bien mûrs, presque doux, autour du citron de Menton, de la clémentine et du pamplemousse rose. Une touche de kiwi s'entremêle aux parfums suaves et gourmands d'un bonbon à l'anis ou d'une bêtise de Cambrai. Cerfeuil et lavande ne sont pas loin, s'acoquinant avec une succulente note de pêche et même d'abricot. Quelle générosité aromatique !

La bouche n'est pas en reste : le volume de fruit est considérable, même si la matière reste extrêmement active et dynamique. On se régale de nourrissantes saveurs d'agrumes mûrs, de fruit de la passion, d'ananas et de poire. La rétro-olfaction libère une empreinte épiciée, toute aussi

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

stimulante, entre poivre blanc, piment d'Espelette et une touche de sel de céleri. La trame minérale ne cesse de titiller nos papilles, apportant à la finale ses accents empyreumatiques de pierre à fusil, parfaitement balancés avec la fraîcheur tonique des agrumes et une subtile composante végétale, entre roquette et feuille d'artichaut. La persistance est impressionnante.

Un très grand flacon qui évoluera à merveille sur 10 à 15 ans, et vous réglera, en début de repas sur une terrine de saumon aux herbes fines ou des rillettes d'oie, suivies par un dos de cabillaud rôti accompagné de petits légumes de printemps glacés. Ou encore des noix de Saint-Jacques gratinées aux noisettes, servies avec une mousseline au céleri. Un sommet.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine de la Taille aux Loups - Montlouis-sur-Loire Sec Les Hauts de Husseau - 2022



Dégustation et accords

Robe : Reflets verts et dorés profonds

Nez : Frais mais gourmand : fraîcheur bucolique, rives du fleuve, bosquets humides, herbes hautes, verger ployant sous les pommes et les poires bien mûres, eucalyptus, touche fumée de pierre frottée.

Bouche : Volume considérable, matière extrêmement active et dynamique. Agrumes, fruits de la passion, ananas, poire, empreinte épicée stimulante (poivre blanc, piment d'Espelette, sel de céleri), pierre à fusil, roquette, feuille d'artichaut. Finale persistante.

Accords mets-vins : En début du repas, terrine de saumon aux herbes fines ou rillettes d'oie, suivies par un dos de cabillaud rôti accompagné de petits légumes de printemps glacés, noix de Saint-Jacques gratinées aux noisettes avec une mousseline au céleri.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures



Caractéristiques techniques

Appellation : Montlouis-sur-Loire

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique