

Domaine de la Taille aux Loups - Montlouis sur Loire Romulus - 2020



Si Jacky Blot s'est très tôt distingué pour avoir mis à l'honneur les blancs secs et les bulles 100% naturelles, il n'a jamais oublié la grande tradition ligérienne des chenins moelleux et liquoreux, dans cette terre d'élection du fameux botrytis cinerea, ce champignon aux vertus magiques.

Cette superbe cuvée est issue d'une sélection de raisins en vendange tardive, ramassés en plusieurs passages dans les vieilles vignes des différents Clos du Domaine. Sur ce millésime 2020 particulièrement précoce, le botrytis a commencé à coloniser les grappes début septembre. Les raisins ont été patiemment sélectionnés, par tries successives, début octobre.

Véritable extrait de fruit et de sol, ce vin à la concentration phénoménale possède pourtant une finesse d'expression remarquable : la liqueur et les succulentes saveurs de fruits confits se fondent dans un cortège d'épices qui déploient une énergie folle.

Dès le premier nez, on embarque pour un voyage des sens que l'on n'oubliera pas de sitôt : la mangue rôtie voisine avec le pain d'épices, le cake à l'orange avec l'huile de bergamote, la crêpe Suzette avec le ras el-hanout, l'abricot sec et la datte avec la liqueur de mandarine Impériale, le poivre Sichuan avec la pêche jaune flambée, la tarte Tatin avec la baie de genièvre, le safran ou le clou de girofle, l'orangette avec le raisin de Corinthe... C'est fascinant. A ce stade, ce n'est plus un vin mais un extrait de parfum, un élixir envoûtant auquel on prête mille vertus... Ne passez pas à côté !

La plus belle surprise, c'est peut-être la bouche qui la réserve : la richesse incroyable des saveurs ne tombe jamais dans la lourdeur. Une puissante vague d'épices vient stimuler vos sens, relançant en permanence une matière onctueuse mais souple, tonique même. Au coulis d'abricot, de pêche, de mirabelle ou d'ananas répondent les poivres lointains, aux accents tantôt citronnés, tantôt mentholés, le safran ou la poudre à Colombo. La longueur de la finale est juste phénoménale.

Au-delà du foie gras, sur lequel il brillera bien sûr, en version poêlée ou cuit au torchon, il vous réglera sur une pastilla au pigeon, un teriyaki de cailles, un Munster ou un Bleu des Causses, une crème catalane à la fleur d'oranger ou une crêpe Suzette.

Ce monument de complexité, ce tourbillon de saveurs enivrantes rivalise avec les plus grandes expressions liquoreuses, qu'elles nous viennent du Sauternais, d'Alsace ou d'Allemagne. Il flotte ici un parfum d'éternité. C'est beau.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine de la Taille aux Loups - Montlouis sur Loire Romulus - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or intense, reflets ambrés

Nez : Mangue rôtie, pain d'épices, cake à l'orange, huile de bergamote, crêpe Suzette, ras el-hanout, abricot sec, datte, liqueur de mandarine Impériale, poivre Sichuan, pêche jaune flambée, tarte Tatin, baie de genièvre, safran, clou de girofle, orangette.

Bouche : Riche mais jamais lourde. Puissante vague d'épices, matière onctueuse mais souple, tonique. Coulis d'abricot, de pêche, de mirabelle ou d'ananas, poivres lointains aux accents citronnés ou mentholés, safran, poudre à Colombo. Très longue finale.

Accords mets-vins : Un foie gras en version poêlée ou cuit au torchon, une pastilla au pigeon, un teriyaki de cailles, un Munster ou un Bleu des Causses, une crème catalane à la fleur d'oranger ou une crêpe Suzette.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2050

Température de service : 10°

Ouverture : Aération d'une heure



Caractéristiques techniques

Appellation : Montlouis-sur-Loire

Millésime : 2020

Type : Vin blanc liquoreux (SR : 150 g environ)

Cépage : Chenin

Culture : Biologique