



Domaine de la Butte, Jacky Blot Bourgueil

« *Entrepreneur soucieux d'excellence, ce vinificateur de chenins charmeurs bouleverse le ronron rustique du cabernet bourgueillois.* »

Le Guide des meilleurs Vins de France 2013 - RVF



Portrait du vigneron

Le Domaine de la Butte a été repris en 2002 par le propriétaire de la Taille aux Loups à Montlouis sur Loire : **Jacky Blot**. *Entrepreneur*

soucieux d'excellence, ce vinificateur de chenins charmeurs a adapté à Bourgueil ses techniques culturales et de ramassage déjà utilisées pour les blancs.

Le seul but est bien sûr d'obtenir toujours le meilleur niveau qualitatif.

Sur ce terroir d'exception, Jacky Blot a préféré séparer les différentes parcelles du domaine, selon le modèle bourguignon.

15 hectares exposés plein sud situés sur des côteaux, aux pentes inhabituelles dans nos régions, et à la géologie très particulière.

Dans la vigne...

- Roche mère **calcaire de tuffeau**.
- Vignes âgées en moyenne de **40 ans**, 100 % **cabernet franc**
- Culture biologique non certifiée.
- **Rendements limités** (de 15 à 35 hl/ha selon les cuvées et les millésimes)
- **Vendanges manuelles** exclusivement à parfaite maturité, et suivies de trois tris successifs après le ramassage :
 - sur table au bout des rangs de vigne,
 - sur tapis roulant après l'éraflage et avant l'arrivée en cave,
 - dans une soufflerie qui grâce à l'aérodynamisme permet d'éliminer tout raisin flétri ou éclaté qui aurait échappé aux deux tris précédents.

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

Dans la cave...

- **Aucune correction œnologique** n'a lieu en cave.
- Vinification en **cuves bois pour les plus grands vins**, en cuves bétons pour les autres.
- Pigeage (limité) et remontages.
- **Fermentation sans ajout de levure** prolongée par une période de macération plus ou moins longue selon les cuvées.
- Fermentation malolactique le plus souvent en cuves bois.
- Stockage des vins dans différents contenants pour l'élevage.

Revue de presse

Le Guide Bettane & Desseauve des vins de France 2015 - 3 BD

« A l'origine de la résurrection de l'appellation Montlouis, Jacky Blot perfectionne depuis 2002 ses cabernets francs sur Bourgueil. Recherchant la sensualité, ce néo-bourgueillois sélectionne ses parcelles sur le modèle bourguignon. Le domaine continue de progresser pour offrir des vins aux tannins sans égal dans l'appellation. Le Pied de la Butte est gourmand, le Haut est plus complexe et Mi-Pente sensuel et structuré est le plus abouti des crus du domaine. Perrières élevé sous bois affine son élevage de millésime en millésime avec une identité perceptible dans l'intensité de la finale. Le domaine a su garder son style fait d'une élégance de tannins sans égal malgré le difficile millésime 2013. Bravo! »

Les cuvées du domaine...

Bourgueil Le Pied de la Butte - *Fruit et Gourmandise*



Vin issu d'une parcelle indépendante de la partie basse du coteau, sur un sol argileux, coteau calcaire, moyenne d'âge des vignes 30 ans. La mise en bouteille a lieu au printemps, après un élevage de 6 mois en cuves inox.

La recherche sur cette première cuvée est avant tout la gourmandise et le fruit. C'est un vin de plaisir immédiat, à consommer dans les 2 ans.

Dégustation :

Vin à apprécier sur son fruit, souple et friand.

Accords mets et vins :

Plats simples, viandes grillées aux heures chaudes de l'été ou en accompagnement d'un repas.

Bourgueil le Haut de la Butte - *Soyeux et Longueur*



Roche mère calcaire couverte de conglomérats de silex, cette parcelle de 6 ha domine, comme son nom l'indique, la partie haute du domaine. La pente est plein sud. Les vignes ont en moyenne une vingtaine d'années.

L'élevage se fait pendant un an en barrique de 1, 2 et 3 vins, pour une mise en bouteille à l'automne. Il peut attendre...

Dégustation :

Vin ample et soyeux, à carfer au préalable pour l'aider à s'exprimer. La chair est soyeuse et de belle intensité avec une finale fraîche.

Accords mets et vins :

Viandes blanches, bœuf ou peut encore accompagner un beau poisson.

Bourgueil Perrières - *Élégance et profondeur*



Cette parcelle de 0.8 ha est située à l'est du domaine sur une croupe, dont la structure est pratiquement identique à celle de Mi-Pente. La pente est légère, orientée sud. Le calcaire est ici recouvert d'une couche d'argile. L'âge des vignes est de 40 ans en moyenne.

L'élevage de la cuvée a lieu pendant 14 mois en barriques neuves, 1 et 2 vins.

Dégustation :

Ce vin pourra grâce à sa souplesse s'apprécier rapidement. Son aspect charnu sans rigueur tannique le rend gourmand. La structure du vin demande aujourd'hui une aération d'une dizaine d'heures.

Accords mets et vins :

Très beaux accords avec toutes sortes de viandes un peu goûteuses ou mijotées (agneau, bœuf, canard, petits gibiers)

Bourgueil Mi-Pente - *Structure et Complexité*



Parcelle de 5 hectares située au cœur du domaine et dont les vignes atteignent une moyenne d'âge de 60 ans. C'est ici le plus beau terroir du domaine, avec une forte pente plein sud. L'élevage de 16 mois se fait en barriques neuves, 1 et 2 vins.

Dégustation :

Au nez, les fruits rouges (mûres, cerises) se conjuguent aux épices. La bouche est concentrée, la matière est présente sans exagération. La structure portera le vin dans le temps (potentiel de garde de 10 à 20 ans).

Très beau rouge de Loire dont le carafage est aujourd'hui indispensable.

Accords mets et vins :

Plats goûteux. Viandes rouges cuisinées, estouffades, agneau et gibier.

Accord parfaitement réussi avec les sauces réduites ou concentrées.

Le Guide des meilleurs Vins de France 2015 - RVF - 1*

«Entrepreneur soucieux d'excellence, ce vinificateur de chenins charmeurs bouleverse le ronron rustique du cabernet bourgueillois. L'option d'isoler les parcelles à la vinification et d'apporter une touche de sophistication dans l'élevage fut immédiatement payante. [...] Les élevages se révèlent parfaitement adaptés et les vins offrent un visage contemporain et très abouti des différentes expressions de Bourgueil. »

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