



Domaine de la Taille aux Loups, Jacky Blot Montlouis sur Loire - Vouvray

« On apprécie la régularité et la précision de ses secs gourmands, (...) ainsi que ses bulles, toujours excellentes. »

Guide des meilleurs Vins de France 2013 - RVF



Portrait du vigneron

Jacky Blot s'est installé sur l'appellation Montlouis sur Loire en 1989, et a depuis étendu son

vignoble de l'autre côté de la Loire, à Vouvray.

Infatigable défenseur du cépage chenin, il a le désir d'une agriculture plus respectueuse de l'environnement avec notamment le retour aux charrues, qui faisait sourire il y a 20 ans...

Les vendanges exclusivement manuelles avec tris successifs sur table, sont réalisées, lorsque le raisin a atteint sa parfaite maturité. L'objectif étant de rentrer en cave un fruit pur et sain, qui ne nécessitera aucune intervention en cave.

Le vin se fait avant tout dans la vigne !

Dans la vigne...

- Roche mère **calcaire de tuffeau**.
- Vignes âgées en moyenne de **plus de 50 ans**, 100 % **chenin**
- **Culture biologique** non certifiée
- **Rendements limités** (30-35 hl/ha) pour une concentration naturelle de la matière dans les raisins.
- **Vendanges manuelles** exclusivement, par passages successifs dans les parcelles et tris effectués sur table. Les raisins sont ensuite transportés en caisses plates jusqu'au chai pour le pressurage. Tout est mis en œuvre pour respecter chaque année la quintessence du terroir, dans le respect et la particularité du millésime.

Dans la cave...

- **Vinifications naturelles** en barriques. Le travail engagé dans les vignes est naturellement prolongé dans la cave :
- Aucun levurage, aucune chaptalisation
- Elevage en **barriques** de chênes dont l'âge moyen est de 5 ans, le parc étant renouvelé de 10 % tous les ans.

Revue de presse

Guide Bettane et Desseauve des Vins de France 2015 - 4 BD

« Les jeunes loups de Montlouis doivent beaucoup à Jacky Blot. Il a construit depuis près de vingt ans la renommée d'une appellation [...] qui surprend par la qualité de ses produits. Jacky Blot a ouvert la voie, travaillant sans malo. Avec des fermentations en barriques et des élevages en fûts au point, il a su donner un nouveau souffle à l'appellation. Effervescents et liquoreux sont d'égalé réussite. »

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

« Les vins : expressif, désaltérant, sans concessions, le très soigné Triple Zéro est un vin rassembleur, à la bulle friande. A vouvray, Clos de la Bretonnière ne manque ni de volume ni d'intensité, et Clos de Venise le surpasse en densité de chair et en allonge. A Montlouis, Rémus déploie ses saveurs citronnées, et Clos Michet une matière ample, aiguisée en finale. Parmi les parcelles, Clos de Mosny a notre préférence pour son supplément de finesse et de fraîcheur. Rémus Plus est ciselé par ses bons amers et son acidité revigorante en 2012 ; un peu plus gourmand en 2010, il possède plus de relief et d'élan en finale. »

Les cuvées du domaine...

Montlouis sur Loire Triple Zéro - Le chenin à l'état pur...



Zéro chaptalisation, Zéro liqueur de tirage, Zéro liqueur d'expédition.

Pétillant naturel issu de raisins anormalement mûrs pour la production de vins pétillants, mais dont la richesse naturelle en sucre au moment de la mise en bouteilles (environ 12 g/L) est suffisante pour la seconde fermentation.

Lors du dégorgement, le niveau est effectué avec un vin identique (et non avec la liqueur d'expédition habituellement ajoutée pour les vins issus de la méthode traditionnelle).

Dégustation :

« Voici un pétillant de Loire avec un nez éblouissant, complexe, d'une élégance telle qu'il faudrait en avoir en permanence dans sa cave pour fêter tous les événements »

Guide Bettane et Desseauve des Vins de France 2013 - 16/20

Une aération lui sera bénéfique.

A servir entre 10° à 12°, afin de préserver le volume et les arômes en bouche.

Accords mets et vins :

Parfait à l'apéritif, il peut accompagner tout un repas tel un vin blanc sec

Après l'acquisition de superbes Clos de part et d'autre de la Loire, le domaine réalise aujourd'hui une gamme de vins secs d'une grande précision, sur les deux appellations. Des terroirs uniques à découvrir...

Montlouis-sur-Loire Clos de Mosny - Ampleur et Minéralité



Cuvée Parcelle

Vin élaboré à partir du raisin prélevé sur les vignes les plus âgées, lors du **second passage** au cœur du clos.

Sol :

Sables argileux avec de nombreux **silex sur couche argileuse puis roche mère calcaire. 12 hectares clos de murs**, plusieurs fois centenaires. Belle pente plein sud vers le Cher.

Elevage :

Barriques : 1/4 neuves, 1/4 un vin, 1/4 deux vins et 1/4 trois vins.

Elevage d'un an sur lies fines.

Dégustation :

« Goûté en échantillon, le vin n'était pas abouti mais montrait une race unique. A revoir en bouteille pour une notation définitive mais la race est exceptionnelle. » - Montlouis-sur-Loire Clos de Mosny 2011

Guide Bettane et Desseauve des Vins de France 2013 - 17/20

Accords Mets & Vins :

Grande cuvée de gastronomie. De nombreux accords, poissons et crustacés cuisinés, viandes blanches, fromages.

Vouvray Clos de la Bretonnière - Tension et Précision



Vin issu de l'un des plus beaux clos de l'appellation Vouvray, sur la commune de Noizay, **côteau exposé sud-est** face à la Loire.

Recherche de la minéralité, grâce à la **couverture argileuse** de la parcelle.

Elevage :

Barriques : 1/4 neuves, 1/4 un vin, 1/4 deux vins et 1/4 trois vins pendant un an (mise en bouteilles à l'automne).

Dégustation :

« La race parle. Incroyable précision du chenin à son paroxysme des saveurs. Les mots manquent. » - Clos de la Bretonnière 2011

Guide Bettane et Desseauve des Vins de France 2013 - 18/20

Accords mets et vins :

Crustacés cuisinés, poissons en sauce, asperges, viandes blanches, feuilletages salés, fromages de chèvre.

A découvrir également

Montlouis sur Loire Brut Tradition (Vin pétillant élaboré selon la méthode traditionnelle)

Montlouis sur Loire Les Dix Arpents et Vouvray Les Caburoches

Montlouis sur Loire Rémus, Rémus Plus, Clos Michet et Vouvray Clos de Venise

Selon les millésimes, le domaine réalise par ailleurs des vins demi-secs, moelleux ou liquoreux, issus d'un ramassage très soigné et rigoureux de grains très mûrs; voire botrytisés.

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



« Il continue à montrer la voie tout en affinant son style, que ce soit en bulles, en blancs secs ou en liquoreux, pouvant comparer grâce à ses crus aussi bien Montlouis que Vouvray »

Guide Bettane et Desseauve des Vins de France 2013

Les autres cuvées du domaine...

Montlouis-sur-Loire Brut Tradition



Vin pétillant élaboré selon la **méthode traditionnelle**, avec toutefois de petits rendements. La matière première à l'origine de cette cuvée ne diffère donc en rien de celle à l'origine des vins tranquilles, si ce n'est la différence de richesse des moûts.

- Fermentation en **barriques**

- Pression basse pour une mousse légère et peu envahissante.

- L'ajout de liqueur d'expédition est très limité pour ne pas modifier au-delà du raisonnable le vin de base.

Dégustation:

« Un nez expressif où se mêlent les nuances briochées, fruits à chair blanche, une évocation de pêche, poire avec une touche mirabelle très mûre, un soupçon d'agrumes. Rondeur, douceur et volume... un bel équilibre entre la richesse et la fraîcheur. Une fraîcheur rehaussée par une bulle fine et plaisante... La fin de bouche est longue, dense... »

Georges Pertuiset, Ancien Président de la Sommellerie Française

Accords Mets & Vins :

Il se déguste comme un vin, soit à l'apéritif, soit tout au long d'un repas.

Montlouis-sur-Loire Les Dix Arpents Vouvray Les Caburoches



Vin élaboré à partir du **raisin prélevé lors du premier passage**

Sol:

Argilo-calcaire et argilo-siliceux, sur roche mère calcaire.

Ensemble de parcelles, plateau sud entre Cher et Loire, pour les Dix Arpents et plateau sud face à la Loire pour les Caburoches.

Elevage:

Barriques de 4 à 6 vins. Elevage sur lies fines.

Mise en bouteilles au printemps suivant les vendanges.

Dégustation:

« Infiniment racé, pur et d'une droiture absolue, [...] la meilleure introduction possible au chenin, tout simplement. »

Les Dix Arpents 2011

Guide Bettane et Desseauve des Vins de France 2013 - 16/20

Accords Mets & Vins:

Accompagne charcuterie, hors d'œuvres divers, crustacés, poissons grillés, poissons crus, viandes blanches ainsi que des fromages.

Montlouis-sur-Loire Rémus



Contrairement à l'impression qu'il peut donner, c'est un vin strictement sec et dont le gras en bouche résulte de la conjugaison de plusieurs facteurs :

- **l'âge des vignes** (vieilles vignes + de 50 ans)

- **le rendement faible** : 30 hecto/ha

- **la maturité** (raisins récoltés lors d'un second passage dans les vignes, aux grappes très mûres mais non botrytisées)

- **l'élevage en barriques** : 1/4 neuves, 1/4 un vin, 1/4 deux vins et 1/4 trois vins. Elevage d'un an sur lies fines.

Dégustation:

« La tension est exceptionnelle, racée, absolue, [...] Quelle finale, compter les secondes ne sert à rien, passons aux minutes! »

Rémus 2011

Guide Bettane et Desseauve des Vins de France 2013 - 17/20

Potentiel de garde de 8 à 10 ans.

Accords mets et vins :

Crustacés cuisinés, poissons en sauce, asperges, viandes blanches, feuilletages salés, fromages de chèvre.

Montlouis-sur-Loire Rémus Plus



Vin élaboré à partir du **raisin prélevé lors du second passage**.

Sol:

Argile à Silex, sur roche mère calcaire.

Assemblage de quelques parcelles à la géologie très proche, trop petites pour être identifiées séparément en bordure de Loire.

Vignes de plus de 70 à 80 ans.

Elevage:

Barriques : 1/4 neuves, 1/4 un vin, 1/4 deux vins, 1/4 trois vins.

Elevage 16 à 18 mois : 12 mois en barriques, les mois restants en barriques ou en cuve selon les millésimes.

Accords Mets & Vins:

Vin de gastronomie, ce vin a besoin de crustacés cuisinés, de poissons à la juste cuisson, mais s'accommode également d'un beau plateau de fromages.

Montlouis-sur-Loire Clos Michet



Cuvée Parcelaire

Vin élaboré à partir des raisins prélevés lors du second passage sur les trois parcelles du clos.

Sol:

Sables éoliens filtrants en première côte sur **roche mère calcaire**.

3 parcelles sur ce clos à la géologie très proche, toutes en haut du coteau.

Deux orientations : sud ouest et plein ouest.

Elevage:

Barriques : 1/4 neuves, 1/4 un vin, 1/4 deux vins et 1/4 trois vins.

Elevage d'un an sur lies fines.

Dégustation:

« La race est là, absolue, d'une exceptionnelle tension. Goûté en échantillon, le vin semble une bombe de saveurs. »

Montlouis-sur-Loire Clos Michet 2011

Guide Bettane et Desseauve des Vins de France 2013 - 16,5/20

Accords Mets & Vins:

De nombreux accords, poissons et crustacés cuisinés, viandes blanches, fromages.

Vouvray Clos de Venise



Cuvée Parcelaire

Sol:

Argile à silex, sur roche mère calcaire. Magnifique **clos d'un hectare, entouré de murs** et bordé par des bois au nord et à l'est.

Très **belle pente plein sud**, vers la Loire.

Elevage:

Barriques 1/4 neuves, 1/4 un vin, 1/4 deux vins, 1/4 trois vins.

Elevage 16 à 18 mois, 12 mois en barriques, les mois restants en barriques ou en cuve selon le millésime.

Dégustation:

« La précision absolue, la longueur, une subtilité d'exception. Rien n'est banal ici : la construction d'une tension acide parfaite, les amers splendides. Bref, un monument au grand chenin. »

Vouvray Clos de Venise 2011

Guide Bettane et Desseauve des Vins de France 2013 - 18,5/20

Accords Mets & Vins:

Vins de gastronomie, très beaux accords avec des crustacés cuisinés, de poissons à la juste cuisson. Demande une grande précision des plats.

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