

Jacky Blot
Domaine de la Taille aux Loups
2003
Côteau de la Bretonnière
Liquoreux

Appellation
Vouvray

Encépagement

100 % Chenin.
Moyenne d'âge des vignes : 40 ans.

Sol

Argile, sur roche mère calcaire.
Clos de 3 hectares 1/2 plantés à l'est et protégés par des bois.
Côteau en pente douce vers le sud est.

Conduite de la vigne

Vigne labourée.
Taille courte 6 à 8 yeux, 4 coursons maximum par pied.
Culture en lutte raisonnée.

Vendanges

Première récolte au Domaine.
Manuelles, par tries mi-octobre.
Sélection grain par grain.
Richesse potentielle : 18°.
Transport de la vendange en caisses plates.

Rendement

20 hectolitres / hectare.

Vinification

Pressurage pneumatique.
Débourbage statique de 30 heures.
Fermentation très lente sans levurage ni chaptalisation.

Elevage

Barriques de 3 et 4 vins.
Mise en bouteilles à l'automne 2004.

Equilibre final

12.5° 90 g de sucre résiduel

Impressions

Vin d'équilibre où le richesse en sucre est parfaitement contre balancée par les amers (écorce de mandarine confite) et l'acidité.
La qualité des doubles tris amène une parfaite définition du vin.

Service

Le vin ne se livrera dans un premier temps qu'à condition de l'aérer quelques heures à l'avance. L'usage de la carafe est très fortement conseillé.
Potentiel de vieillissement: 40 à 50 ans.
Température de service 10°.

Accords Mets & Vins

Parfait à l'apéritif, mais bien sûr également sur un foie gras, où sa fraîcheur laissera sa chance au vin suivant.
Ce vin peut convenir avec des fromages de chèvres affinés crémeux, avec des bleus et des croûtes lavées (époisses, munster, etc...)
Il accompagne aussi parfaitement des volailles crémees.