

**Jacky Blot**  
**Domaine de la Taille aux Loups**  
**2003**  
**Romulus Plus**  
**Liquoreux**

**Appellation**

**Montlouis-sur-Loire**

**Encépagement**

100 % Chenin.

Moyenne d'âge des vignes : 50 à 80 ans.

**Sol**

Argilo-siliceux, sur roche mère calcaire.

Coteaux en pente vers le Sud.

Vignoble entièrement cultivé.

**Conduite de la vigne**

Vigne labourée.

Taille courte 6 à 8 yeux, 4 coursons

maximum par pied.

Culture en lutte raisonnée.

**Vendanges**

Manuelles, par tries les 29 et 30 septembre 2003.

Vin issu d'un double tri.

Prélèvement dans la vigne de morceaux de grappes, les plus botrytisés possible.

Sélection grain par grain de l'extrêmement mûr, sur table.

Richesse potentielle : 26° à 27°.

Transport de la vendange en caisses plates.

**Rendement**

10 hectolitres / hectare.

**Vinification**

Pressurage pneumatique.

Débourbage statique de 30 heures.

Fermentation très lente sans levurage ni chaptalisation.

**Elevage**

Barriques de 1 et 2 vins.

Mise en bouteilles prévue durant l'hiver 2004 – 2005

**Impressions**

De nombreuses générations de viticulteurs n'auront pas la chance de vivre un millésime pareil.

Millésime hors norme au sens propre du terme, en parfaite corrélation avec la météo de l'été.

Volonté de témoigner de cette extravagance pour les générations à venir.

Equilibre imprévisible à ce jour.

Est-ce encore du vin ?