

**Jacky Blot**  
**Domaine de la Taille aux Loups**  
**2003**  
**Clos de Venise**  
**Liquoreux**

**Appellation**  
**Vouvray**

**Encépagement**

100 % Chenin.  
Moyenne d'âge des vignes : 30 ans.

**Sol**

Argile à silex, sur roche mère calcaire.  
Magnifique clos d'un hectare, entièrement entouré de murs et bordé par des bois au nord et à l'est.  
Très belle pente plein sud, vers le Loire.

**Conduite de la vigne**

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

**Vendanges**

Manuelles, en deux tries successives les 13 et 21 octobre 2003.  
Tri de la vendange sur table.  
Niveau de maturité impressionnant.  
Richelle potentielle : 20°.  
Transport de la vendange en caisses plates.

**Rendement**

Moins de 10 hectolitres / hectare.

**Vinification**

Pressurage pneumatique.  
Fermentation très lente sans levurage ni chaptalisation.

**Elevage**

Barriques de 3 et 4 vins.  
Mise en bouteilles prévue en septembre 2004.

**Equilibre final**

12.5°      80 g de sucre résiduel

**Service**

Vin à très gros potentiel de vieillissement. Le rendement ridicule a autorisé une très grosse structure à ce vin.

A consommer dans les cinquante ans ou plus à 10°.

**Accords Mets & Vins**

Le vin se suffit à lui-même.  
Parfait à l'apéritif. Il peut bien sûr accompagner ...