

Jacky Blot
Domaine de la Taille aux Loups
2008
Rémus Plus

Appellation

Montlouis-sur-Loire

Encépagement

100 % Chenin.

Moyenne d'âge des vignes : 80 à 100 ans.

Sol

Argilo-siliceux, sur roche mère calcaire.

Coteaux en pente vers le Sud.

Conduite de la vigne

Vigne labourée.

Taille courte 6 à 8 yeux, 4 coursons maximum par pied.

Culture en lutte raisonnée.

Vendanges

Manuelles.

Vin élaboré à partir du raisin prélevé lors du second passage dans les vignes les plus anciennes du domaine mi octobre.

Transport de la vendange en caisses plates.

Un prélèvement partiel 8 à 10 jours avant a permis d'élaborer la cuvée *Les Dix Arpents*.

Rendement

20 hectolitres / hectare.

Vinification

Pressurage pneumatique.

Débourbage statique de 30 heures.

Le vin est descendu par gravité en barriques pour une fermentation très lente sans levurage, ni chaptalisation.

Elevage

Barriques : 1/3 neuves, 1/3 un vin, 1/3 deux vins.

Elevage dix huit mois sur lies fines, légère filtration.

Mise en bouteilles en avril 2010.

Description

La réussite de la cuvée Rémus nous a incité à travailler un peu plus l'élevage de la partie la plus intéressante de la cuvée Rémus.

La cuvée Rémus Plus n'a été élaborée que dans les grands millésimes de secs : 2002-2005-2006-2007-2008. Il s'agit alors d'isoler quelques barriques issues des plus vieilles vignes du domaine 80 à 100 ans.

Service

Attendre, sinon déboucher la bouteille et carafer le vin 5-6 heures à l'avance si possible.

Conservation 10 peut-être 15 ans.

Température de service 10° à 12°.

Accords Mets & Vins

Vin de gastronomie, ce vin a besoin de plats de poissons ou de crustacés cuisinés, de feuilletages salés, de viandes blanches.