



■ Domaine de la Taille aux Loups

MONTLOUIS-SUR-LOIRE



Affable mais entier, à la combativité commerciale exemplaire, vrai passionné de chenins secs - qu'il a été le premier à élever longuement en fûts à Montlouis -, Jacky Blot, installé depuis 1989, ne dérange que les esprits conformistes de la Loire. On apprécie la régularité et la précision de ses secs gourmands (moins boisés qu'il y a dix ans) qui s'ouvrent sur trois ou quatre ans ; ainsi que ses bulles, toujours excellentes, avec un côté élégant pour le pétillant naturel.

Les vins : on aime la fraîcheur gourmande des Dix Arpents 2008, qui annonce un millésime mordant, droit, fidèle ici à l'esprit tendu et épuré de l'année. Dans la déclinaison des terroirs en vouvray, l'élevage accompagne cette tension avec un enrobage millimétré. Du travail de précision.

□ Vouvray Sec Clos de la Bretonnière 2008	12 €	15
□ Vouvray Sec Clos de Venise 2008	12 €	15
□ Montlouis-sur-Loire Sec Les Dix Arpents 2008	10 €	14,5
□ Vouvray Sec Les Caburoches 2008	10 €	14,5
□ Montlouis-sur-Loire Sec Rémus 2008	10 €	14
□ Montlouis-sur-Loire Triple Zéro	12 €	13,5
□ Montlouis-sur-Loire Brut Tradition	10 €	13

Blanc : 25 hectares.
Chenin 100 %.
Production moyenne : 120 000 bt/an.

Domaine de la Taille aux Loups, 8, rue des Aitres, Husseau, 37270 Montlouis-sur-Loire.
Tél. : 02 47 45 11 11 Fax : 02 47 45 11 14
E-mail : latailleauxloups@jackyblot.fr
Site : www.jackyblot.fr
Vente : au domaine
Visites : au domaine
Tous les jours de 9 h à 19 h. Fermé le dimanche de novembre à mars.
Propriétaire : Jacky Blot.

■ Domaine de la Butte

BOURGUEIL



Le domaine, repris en 2002, appartient au même propriétaire que la Taille aux Loups à Montlouis, Jacky Blot. Entrepreneur soucieux d'excellence, ce vinificateur de chenins charmeurs bouleverse le ronron rustique du cabernet bourgueillois. L'option d'isoler à la vinification les parcelles (en suivant le sens du coteau) et d'apporter une touche de sophistication dans l'élevage fut immédiatement payante. Le Haut de la Butte exprime la fraîcheur et la finesse des terres pauvres, le Mi-Pente est la plus grande cuvée de terroir créée à Bourgueil depuis longtemps, et le Pied de la Butte joue la simplicité précoce. Enfin le Perrières, lieu-dit réputé, s'intercale entre le Haut de la Butte et le Mi-Pente, accordant le charme fruité du cabernet à la fraîcheur agreste typique du sol argilo-calcaire du cru.

Les vins : un manque de maturité notable dans l'entrée de gamme Pied de la Butte 2008 disparaît progressivement dans les cuvées majeures, avec un Perrières particulièrement abouti cette année. En 2007, on retrouve le crayeux Perrières, le complet Mi-Pente dans des matières compactes et peu évoluées. On commencera à les servir courant 2010.

■ Bourgueil Mi-Pente 2007	16 €	15,5
■ Bourgueil Perrières 2008	13 €	15
■ Bourgueil Perrières 2007	13 €	15
■ Bourgueil Mi-Pente 2008	16 €	15
■ Bourgueil Haut de la Butte 2008	10 €	13
■ Bourgueil Haut de la Butte 2007	10 €	13
■ Bourgueil Pied de la Butte 2008	8 €	12,5

Rouge : 15 hectares.
Cabernet franc 100 %.
Production moyenne : 60 000 bt/an.

Domaine de la Butte, 37140 Bourgueil.
Tél. : 02 47 97 81 30 Fax : 02 47 97 99 45
E-mail : labutte@jackyblot.fr
Site : www.jackyblot.fr
Vente : au domaine
Visites : au domaine
Sur rendez-vous.
Propriétaire : Jacky Blot.