

Domaine de La Taille aux Loups (et de la Butte) avec Jacky Blot

Domaines de la Taille aux Loups et de la Butte (Touraine)

présentés par Jacky Blot

avec une verticale quasi intégrale de la cuvée Rémus

en présence de Bernard Burtschy

Grains Nobles le jeudi 8 avril

Jacky Blot, aidé de sa famille, est à la tête de deux domaines totalisant 45 ha et employant 13 personnes. Ancien courtier en vin, il a décidé de franchir le pas et de devenir vigneron à la fin des années 1980 car, quand il goûtait un vin, il se disait parfois : « Moi, à sa place (celle du vigneron), je ferais comme ça ».

Il a donc démarré en 1989 avec 7 ha de vieilles vignes sur Montlouis puis, progressivement, a pu racheter des vieilles vignes - de 50 à 100 ans - sur la même appellation pour les remettre progressivement en culture. Il a également eu l'occasion de s'installer à Vouvray et à Bourgueil.

Après avoir beaucoup axé sa production sur les « bulles » en 1992 et 1993, il a progressivement basculé vers les vins

blancs secs en respectant les principes suivants :

• A la vigne : taille du pied sur la base de 6 à 8 yeux producteurs, amendements organiques, vignes labourées, lutte raisonnée sans anti-botrytis ni insecticide, taille très sévère et rendement moyen de 30 h/ha. Ses pratiques se rapprochent de celles de l'agriculture biologique sans pour autant chercher à entamer un processus de conversion. Depuis une dizaine d'années les complantations se font en sélection massale issues d'une parcelle « témoin ». De plus, les vendanges sont toujours manuelles.

• Au chai : pas de levure exogène, jamais de chaptalisation, pas de fermentation malolactique et pas de botrytis sur les vins secs bien sûr, et des doses de soufre les plus faibles possibles mais compatibles avec l'état sanitaire des raisins et la durée de garde prévue.

Le parc à barriques comporte 500 barriques renouvelées à raison de 10% par an sans achat de barriques d'occasion.

La dégustation :

Celle-ci a commencé - et fini - par un pétillant naturel, le Triple Zéro. Elle a principalement porté sur la cuvée Rémus, le vin blanc sec emblématique du domaine à Montlouis. Elle s'est poursuivie par le Clos de Venise sec 2008, sur la commune de Vouvray. Une incursion a été ensuite effectuée à Bourgueil au domaine de la Butte et le périple s'est terminé par la version liquoreuse du Clos de Venise suivie d'un Triple Zéro, re-goûté, pour rafraîchir le palais. Vaste programme ...

L'ordre des vins ci-dessous ne reproduit donc pas intégralement le déroulement de la dégustation.

Verticale de Rémus :

Cette cuvée ne reflète pas un parcellaire mais plutôt un assemblage de raisins issus d'un 2ème passage dans la vigne, le 1er constituant la cuvée « Les dix arpents ». Les sols sont siliceux avec de l'argile à silex et la volonté de Jacky Blot est de réaliser un vin blanc sec, pratiquement sans sucre résiduel (moins de 4 gr/litre), issu de vignes d'environ 50 ans d'âge, sur la base de raisins non botrytisés et dont les moûts ne font pas de fermentation malolactique. Le pressurage est pneumatique et un débourage de 30 heures est effectué. L'élevage est réalisé en bois et dure environ 12 mois. Sur certains millésimes une cuvée Rémus Plus est produite, issue de certaines parcelles de vieilles vignes (80 à 100 ans) et élevée 18 mois avec une proportion de bois neuf plus importante.

2008 :

Un nez assez élégant, fin, floral (tilleul), typé chenin. Une bouche équilibrée, à la fois grasse et tendue, avec une amertume saline, des notes de peaux de fruits. En somme un profil large - avec cependant une très légère fluidité en milieu de bouche - qui va s'affiner en bouteille.

2008 Rémus Plus :

Le boisé supplémentaire s'intègre bien aux arômes floraux et le vin semble plus construit sur la finesse que sur la largeur, avec un support acide bien perceptible. Ici aussi, tension et belle longueur saline.

2007 :

Millésime plus difficile, avec un peu de réduction au nez, puis des notes d'amandes évoluant vers des agrumes. En bouche, plus d'austérité, moins de gras et de l'amertume. Finale sur des touches de dragées.

2006 :

Millésime pluvieux, surtout lors des vendanges, 1/3 de la vendange ayant été éliminé. Une sensation de relatif manque de pureté du fruit, de léger début d'oxydation, avec une bouche large, acidulée, manquant un peu de précision à ce jour.

2005 :

Profil de vin très différent pour ce millésime de chaleur avec un nez bien ouvert : abricot, nèfle.

En bouche, de la puissance, une sensation de largeur avec du miel, du gras mais, peut-être, un léger manque de tension.

2005 Rémus Plus :

Nez fin de dragées, d'angélique, globalement floral. En bouche le bois a consommé le peu de sucre résiduel présent et a affiné le vin. Tout est concentré, la matière, l'acidité et la finale évoque des peaux de raisins bien mûres.

2004 :

On note ici un tout début d'évolution des arômes avec des herbes de montagne et toujours du tilleul. En bouche, de l'acidité, presque de la verdeur mais de la sapidité dans un ensemble très tendu, voire un peu agressif.

2003 :

Antithèse du précédent avec un profil large, miellé, presque sucré évoquant le sucre candy. L'acidité est basse - fermentation malolactique partielle involontaire - mais le support est cependant épicé, avec des notes d'agrumes confits, et long. Vin atypique mais intéressant avec une finale sur la menthe et la verveine : il faut impérativement le

boire à table !

2002 :

Belle bouteille pour ce grand millésime ligérien. De la largeur - caractéristique souvent présente -, de l'expressivité, un bel équilibre entre matière et acidité. Un vin encore sur la réserve avec une finale mentholée et terrienne (sensation de pierre à fusil).

2001 :

Ce vin a été vinifié différemment car il n'a pas été dégazé. On y perçoit une approche « naturelle » avec des lies, évidemment un gaz encore bien présent qui durcit l'ensemble. La finale présente amertume et aspects métalliques.

2000 :

Ce millésime a vu le début de la reprise des vignes avec un changement de mode cultural.

Le nez a présenté un caractère plus ingrat avec une réduction viandée un peu tenace. La matière a eu du mal à s'extraire d'une gangue amère et végétale. Globalement on n'a pas retrouvé la précision des millésimes plus récents.

1999 :

Encore un millésime difficile, chaud en été avec des vendanges sous la pluie qui s'est traduit par des notes de fruits un peu avancés, voire blets et une matière certes mûre - tris importants - mais déjà évoluée, voire passée.

1998 :

Ce vin a bien évolué malgré une bouteille présentant un léger problème de bouchon.

Nez d'abricot et de beau végétal ; bouche franche, tendue, fraîche, fruitée dans un style rappelant le 2004 avec moins d'agressivité.

1997 :

Des arômes d'évolution avec du thé, des feuilles morte, de la prune. Une bouche riche, avec un peu de sucre résiduel, déliée, non dénuée d'acidité malgré le profil peu acide du millésime. Ce vin, encore bien vivant, présente une finale élégante sur des huiles d'agrumes.

1996 :

Profil très différent ici, avec plus de réduction, des notes de coquille, d'huitres, de grillé. Il lui faut de l'air ... De la tension, de la salinité, des notes de safran, de curry signent une bouche encore jeune et fraîche qui semble défier le temps.

1995 :

Un vin légèrement déroutant, durci et large à la fois, encore austère en bouche, voire contradictoire car présentant également un nez assez fin, poudré et fruité (orange séchée, agrumes). On peut s'interroger sur son devenir.

Vouvray Clos de Venise

Situé sur 1 ha de premières côtes entourées de murs, en bord de coteaux sur des cailloux et du silex reposant sur un socle calcaire. Les vignes ont environ 40 ans. Deux déclinaisons possibles : sec et moelleux/liquoreux.

2008 sec :

Même vinification et élevage que Rémus.

Une bien belle bouteille élégante, tendue, mûre, aérienne et pleine à la fois, avec un côté « eau de roche ». Elle est dotée d'une grande longueur et la trace de sucre (2 gr/litre), peu perceptible, est parfaitement intégrée.

2005 liquoreux :

12° d'alcool acquis, 100 gr de sucre résiduel et un sulfitage exceptionnellement modéré pour ce type de produit, de l'ordre de 80 mg/litre en SO2 total. Le vin a été filtré stérile et il a fermenté un an avant la mise. Issu de botrytis et de passerillage, il a été récolté en un seul passage.

Beaucoup de jeunesse avec des senteurs d'agrumes, une acidité importante mais intégrée qui équilibre la liqueur. Ce vin fait cependant plus penser à un résultat de raisins dessiqués que botrytisés.

Triple Zéro, servi en magnum.

Un vin pétillant naturel - par opposition à une méthode traditionnelle globalement élaborée comme un champagne - issu d'une vendange manuelle, 2007 uniquement. Il a été vinifié en barrique et mis en bouteille sans liqueur d'expédition, avant la fin de la fermentation alcoolique.

Ce produit ne peut pas renier sa vinification - notes grillées et fumées - et son cépage avec de l'acidité et des notes un peu maliques. Il est bien tendu, rafraîchissant, presque cristallin et s'affine à l'air.

Bourgueil (domaine de la Butte) :

Environ 15 ha sur des calcaires détritiques du turonien, tuffeau blanc, recouverts d'argiles et d'un peu de sables. 2008 est un millésime d'assez bonne maturité, équilibré, supérieur à 2007.

Le Pied de la Butte 2008 :

Vinification et élevage en inox.

Un vin de cabernet franc assez mûr, fruité, friand, simple, ample avec des arômes de poivrons rouges, de tomate et des notes sanguines. Un ensemble d'une grande buvabilité, digeste, tout à fait digne d'une entrée de gamme

Le Haut de la Butte :

Vignes situées sur des alluvions plus anciennes. Fermentation en cuve bois et Elevage en barriques 2, 3 et 4 ans.

L'élevage est présent au nez avec des notes grillées et de noyau qui se dissipent pour faire place à du cacao. Tension, légère rétraction caractérisent la bouche avec un support tannique présent mais sans excès. Seule la finale légèrement amère indique qu'il faut encore attendre.

Perrières :

Terroir plus argileux et moins précoce.

Ces aspects se sont bien perçus car, malgré une certaine forme de suavité, le vin s'exprime peu et on n'a pas retrouvé les aspects graphités souvent propres à ce terroir. Il faut impérativement carafer la bouteille ou savoir attendre ...

Mi-Pente :

Le vignoble est situé sur des calcaires jaunes du turonien moyen et supérieur. Cette cuvée, issue de vignes de 50 ans, représente en général la synthèse des vins précédents même si les vignes dont elle est issue sont proches des Perrières.

Le vin a présenté suavité et tension avec du gras, des touches de fève de cacao et une fraîcheur un peu lactique. Le boire maintenant n'est pas un infanticide, mais presque ...

Très belle et longue soirée animée par un vigneron sincère, passionné et volubile qui s'attache à défendre les vins qu'il produit - ce qui est bien normal - mais également ceux de ses confrères et amis, ce qui n'est pas si fréquent.

