

LE ROCHER DES VIOLETTES

Xavier Weisskopf

2009



Le Rouge Et Le Blanc

La Revue du Vin de France

Domaine Le Rocher des Violettes

Venu de l'Oise, passionné par la nature, Xavier Weisskopf a beaucoup bourlingué avant de se poser à Montlouis : BTS de protection de la culture à Chablis (il y réalise ses premières vinifications en 1998), BTS Viti-Oeno en 2000 à Beaune avec un stage chez Claude Maréchal, puis maître de chai au château de Saint-Cosme à Gigondas en 2001. Avec un tel bagage, il espérait en 2004 s'installer en Bourgogne, mais le prix des vignes était dissuasif. Fin 2004, il achète 6,8 ha à Montlouis avec un potentiel étonnant de vieilles vignes : des côtes de 1911, et, pour les chenins, des sélections massales de 1914 (La Négrette, 40 ares) et de 1922 sur Saint-Martin-le-Beau ! Les sélections massales les plus jeunes datent de 1965. Il possède aussi 2 ha de vignes plantées en 1992 et 3,5 ha de très jeunes vignes qui produiront cette année. Sa philosophie, il l'explique sans tergiverser : « Respecter les terroirs en vinifiant les parcelles séparément et en le revendiquant sur l'étiquette. Je suis allé jusqu'à proposer 12 cuvées différentes, actuellement j'en garde 8 ! ».

En conversion bio, ce jeune vigneron respecte les lunes pour effectuer les travaux à la vigne. Il n'utilise que purin d'ortie, silice et calcium et il vendange manuellement. Les jus sont débourbés 72 heures avant d'être vinifiés puis élevés en fûts. « Je suis pour des fermentations lentes et j'interviens très peu. Je n'apprécie guère la fermentation malolactique, mais parfois elle se déclenche comme en 2008 ! » Les vins ne sont pas soutirés. Ils évoluent dans une impressionnante cave-cathédrale de tuffeau de 800 m³ aux portes d'Amboise. Nous avons apprécié la cuvée *La Négrette* 2007, issue de très vieilles vignes sur un terroir argilo-calcaire, et, dans un autre registre, la cuvée *Les Borderies*, sur terroir argilo-siliceux (sable en surface, puis graves sur une profondeur de 20 cm avec

de l'argile rouge) pour son caractère minéral, tendu et élégant. Xavier Weisskopf aime à dire que le parrainage des nouvelles générations de vignerons par Jacky Blot et François Chidaine a été bénéfique : « Ils dynamisent les jeunes et grâce à eux, les restaurateurs jouent le jeu et les font connaître. » Dans les 10 ans à venir, ce vigneron va poursuivre sa recherche en vinification et en élevage, notamment avec des barriques de 500 à 600 l sur des durées de 10 mois. « Je développerai surtout les vins secs, replanterai des sélections massales et confectionnerai les composts par mes propres moyens. » Ses grandes émotions viennent des vins de François Chidaine en 2003, de Claude Maréchal, d'Adhémar Boudin ou encore de Dauvissat à Chablis, de Pierre Overnoy ou d'Henri Bonneau. Son rêve : acquérir une petite parcelle de pinot noir en Côte-de-Beune !





RÉUSSITES EXCEPTIONNELLES

■ **DOMAINE**
LE ROCHER DES VIOLETTES
Touraine Côt Vieilles vignes

9 €

Il se distingue par ses notes de framboise, violette, sa finale épicée. Un bonheur sincère, comme le cabernet, savoureux et structuré.

■ **DOMAINE**
LE ROCHER DES VIOLETTES
Montlouis Touche Mitaine
N. C.

Persistant, sec, savoureux. Une très belle bouteille de table, plus précoce que La Négrette (13 €), qui pourtant a plus de potentiel. Le deux sont remarquables.