

# LE ROCHER DES VIOLETTES

Xavier Weisskopf

2012



La Revue du Vin de France

Cuisine et vins de France - In Vino Veritas- Régal

Le Point - Le Monde - Ici Paris - Pêche en Mer

## 15 CHENINS QUI "BULLENT"

C'est la catégorie la plus décevante. Parmi les effervescents élaborés suivant la méthode traditionnelle (avec double fermentation en bouteille, comme en Champagne), la majorité des vins n'a pas d'âme et manque de délicatesse, qualité première d'un bon effervescent. Issus de vignes de chenins secondaires (exposition moyenne, rendements hauts), leurs jus sans équilibre se laissent recadrer par une œnologie corrective et directive. Les saumurs, techniquement mieux faits, offrent davantage de saveurs, mais doivent encore affiner leur bulle et calmer leur mousse grossière. La famille des crémants (vendangés manuellement) est un fourre-tout dans lequel brillent quelques pépites dans les grandes maisons (Langlois-Château) et chez les meilleurs artisans vignerons. Ces derniers déclinent souvent à partir de terroirs très variés (schistes, argilo-calcaires, sables) le crémant en méthode ancestrale avec mise en bouteilles au cours de la

première fermentation alcoolique (prise de mousse avec sucres naturels et levures indigènes). Ce style à l'effervescence plus aléatoire voire brouillonne donne autant de vins savoureux que de ratages. Plus que la chance, rien ne remplace ici l'expérience.

### 1<sup>er</sup> THIERRY GERMAIN ET MICHEL CHEVRET Saumur Brut Bulles de Roche

À 90 % chenin (chardonnay et cabernet franc), vinifiée partiellement en barriques usagées, cette sélection de 2,5 hectares sur calcaire est vendangée assez tôt, "sur le croquant" et non dosée. Env. 12 500 bouteilles.  
**2009 - 15,5/20** : style complet et en chair, bulle savoureuse, toujours d'un bon équilibre. **14 €**

### 2<sup>e</sup> DOMAINE DE LA TAILLE AUX LOUPS Montlouis-sur-Loire Triple Zéro

Souvent imité, rarement égalé, Jacky Blot produit le pétillant naturel de référence à Montlouis-sur-Loire. Depuis dix-huit ans, il affine ses bulles et cherche plus de précision à chaque millésime. Aujourd'hui, le Triple Zéro

connaît un rayonnement international. Env. 50 000 bouteilles.

**Non millésimé - 15/20** : au-delà de la richesse du millésime, un jus dynamique, plein et mûr, qui s'étend sur une allonge savoureuse. Comme un bon vin de terroir, il s'affirme avec sa finale saline. **12 €**

### 3<sup>e</sup> LE ROCHER DES VIOLETTES Montlouis-sur-Loire Pétillant Original

Comment une simple fermentation en bouteille peut donner un chenin d'une si belle allonge et expression de terroir ? Xavier Weisskopf calibre le meilleur de la vigne au chai. Env. 6 000 bouteilles.

**2009 - 15,5/20** : effervescence légère, texture dense, saline, qui évoque les champagnes d'Anselme Selosse. On s'en régale sur des poissons aux agrumes. **11 €**

### 4<sup>e</sup> DOMAINE LISE ET BERTRAND JOUSSET Montlouis-sur-Loire Pétillant naturel Bubulles

Brillants représentants de la garde

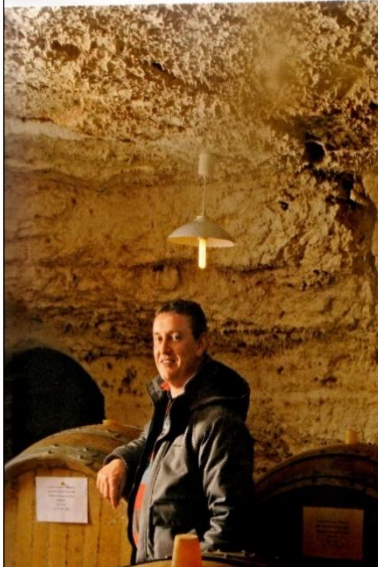


### 45<sup>e</sup> LE ROCHER DES VIOLETTES Montlouis-sur-Loire La Négrette

Sélection de chenin de 90 ans sur 2 ha, élevée en fûts (30 % de neuf). Env. 6 500 bouteilles.

**2010 - 14/20** : certes droit et vif, mais à ce jour déséquilibré par une très haute acidité. À revoir. **13 €**

DÉTOUR PAR la Loire



**François Chidaine**  
Domaine François Chidaine,  
Montlouis et Vouvray

Porte-étendard de Montlouis, soutien "paternant" de jeunes qui s'installent, biodynamiste, François Chidaine a pignon sur rue dans sa boutique, La Cave Insolite. 10 ha à Vouvray, 20 ha à Montlouis, François enjambe la Loire, et pas juste pour la gloire. Côté Montlouis, un coup de cœur pour la pureté et l'équilibre du Clos du Breuil 2010 (13,20 €). Pour les sucrés, c'est Moelleux 2009 (20,20 €), truffe, miel, épices, caramel salé : tout en minéralité iodée. Ensuite Les Bourmais 2009 (19,10 €) aux notes de noisette, intense et léger, Les Tuffeaux 2008 (13 €), cire et corinthe, et pour finir Les Lys 2009 (57 €), épices et fruits exotiques.



**Clémence et Xavier Weisskopf**

**Le Rocher des Violettes, Montlouis**

Avant il y avait Xavier, l'enfant qui décide de devenir vigneron en découvrant lors d'une visite de classe que le vin est fait avec du raisin. Puis il y a eu Xavier, vinifiant dans son appartement son premier vin dans une barrique prêtée et décuivant dans la baignoire. Puis il y eut Xavier, pilier de la nouvelle génération de Montlouis, qui achète une cave de tuffeau. Enfin il y a Clémence et une nouvelle cave à Amboise, mais toujours ces 2 vins qui permettent à Xavier de s'asseoir aux côtés des grands. Touche-Mitaine 2010 (10 €), le plus gai, juste élevé un an en fût, aux délicieuses notes de pierre à fusil et de fleurs, et La Négrette 2010 (13€), dont les vignes de 90 ans livrent un blanc de chair vif et minéral qui sent les fleurs et les fruits secs.

**Vouvray sec Domaine Sébastien Brunet 2010 - 10,20 €**

Ce Renaissance possède un très joli nez intense sur les poires avec des notes iodées, et une belle bouche ample et puissante sur une finale plus gourmande. Le demi-sec 2010 (9,90 €) est tout aussi fin et équilibré, d'une jolie délicatesse de bouche et de beaux amers en finale, qui donnent le ton d'un vin très désaltérant malgré le sucre.

**Vouvray moelleux Domaine de la Fontainerie 2008 - 12,50 €**

Le Domaine de la Fontainerie se transmet par les femmes. Catherine Dhoye-Dervet est aujourd'hui à la tête des 6 ha pour produire des vins droits et nets, sans concession, frais et denses. Ce Coteau des Brûlés, moelleux aux notes de truffe et au fruit intense, possède une liqueur et une minéralité dignes des meilleurs chenin.

**Vouvray liquoreux Cave des producteurs de Vouvray 2008 - 12,90 €**

Une quarantaine de producteurs et 450 ha pour cette cave coopérative à taille humaine qui place un joli moelleux, Or et Lumière, dans les bons chenins de la sélection. Le nez est très délicat, puis le palais débarque, opulent et riche avec une pointe fumée, long, gras et fin avec un bel équilibre.



**Cuisine et Vins de France**  
2011-2012 Les éditions 2011

**Parfum d'ailleurs la mangue**  
107 recettes  
107 recommandations pour une cuisine colorée

**VOTRE LIVRE DE RECETTES**  
1,65€ SEULEMENT

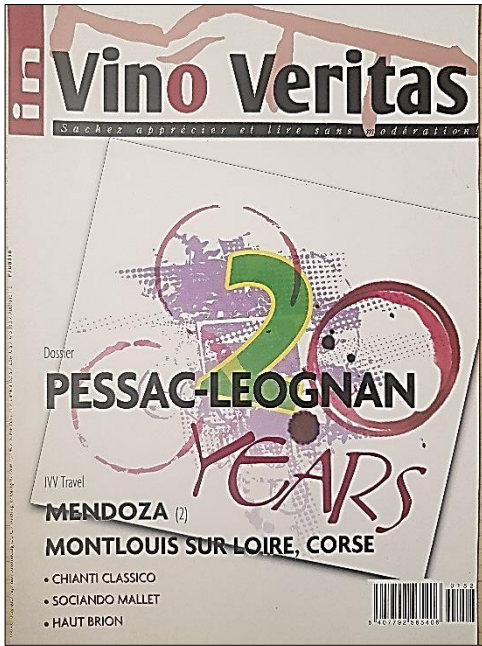
Au banc d'estival  
**Les raviolis frais**

Envie de...  
**risotto**  
15 façons de le réussir

**LE GOUT DU PRINTEMPS**  
100 idées originales, petits plats pour rester en forme, légumes, fruits de saison, saveurs des cinq continents et plus...

**20 recettes pimpantes**  
avec les bons produits du marché

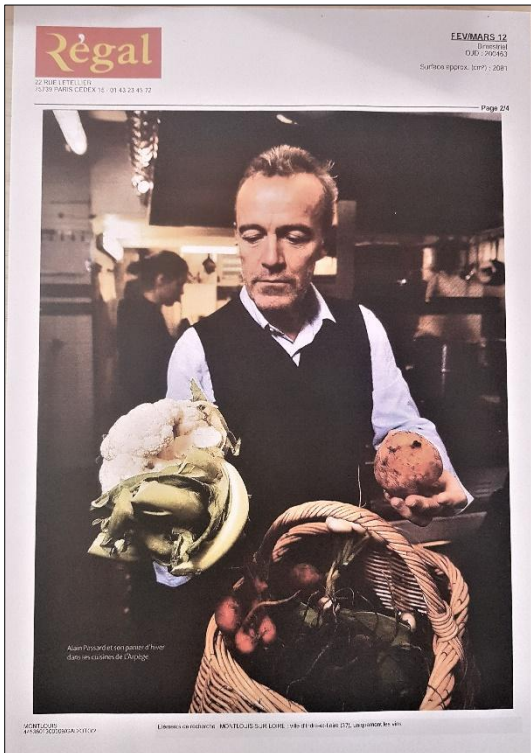
Pratique  
comment choisir son vin au restaurant



**Des vins secs à secs tendres**

**La Négrette 2010 - Le Rocher aux Violettes**  
**Xavier Weisskopf - Amboise (13°, 0 sucre résiduel)**

Voici un grand Montlouis sec au profil tendu, en cohérence avec le millésime. Le nez présente une légère touche boisée à ce stade (élevage en 30% de fûts neufs, 70% en fûts de 3et 4 vins) dans des arômes de prune et pomme blanches. La vivacité de la matière en bouche s'agrémente d'arômes d'agrumes jaunes, la profondeur et la vitalité sont remarquables.





**Xavier et Clémence Weisskopf**

Domaine Rocher-aux-Violettes  
37400 Amboise  
02.47.23.52.08

Montlouis :

**17 - La Négrette 2010.**

Sec. Vieilles vignes plantées en 1922. Nez encore fermé, bouche vive, tendue, vin bien sec mais avec une sucrosité fruitée délicieuse, élégant, très long, note de poire en finale. 13 €.

**16 - Les Borderies 2011.**

Demi-sec. Proche de la forêt d'Amboise, sur sable éolien, qui recouvre un conglomérat de pierres à silex et argile.

Fumé, pomme, bouche vive mais très douce, perception sucrée assez discrète, long, bien équilibré, frais. 12 €.

**15 - Touche-Mitaine 2010.**

Sec. Charmant nom de parcelle qui désigne cette cuvée.

Joli nez floral, coing, pomme, bouche vive, élégante, savoureuse, 10 €.

23 février 2012 | 129

**TENDANCES VINS**

LES DÉGUSTATIONS de Jacques Dupont



Bien! bio. Xavier et Clémence Weisskopf ont créé, en 2005, Le rocher des violettes (Montlouis). Depuis 2009, le domaine est en attente du label biologique.

Loire 2011, le millésime frayeur

Rencontre au Salon des vins de Loire d'Angers avec les vigneron·nes qui confient leurs inquiétudes face à une météo fantasque en 2011.

PAR JACQUES DUPONT

C'est curieux comme les vigneron·nes de la Loire racontent toujours mieux les années périlleuses que celles où tout fut facile. Sans doute est-ce une habitude prescriptive à la vigne et à ceux qui la cultivent. En 2011, elle, la nature, a joué au paradoxe : été sec, trop même, et pluie abondante, trop même, en fin de parcours. La parole est à Pierre Gauthier, vigneron à Bourgueil : « A la première pluie, fin août, on a dit : c'est bien, mais elle arrive un peu tard. La seconde, on n'en avait pas besoin et à la troisième on a cru que la récolte nous filait entre les mains... » La bonne

pluie, c'est celle de la mi-août qui redonne à la vigne un peu d'énergie pour permettre aux raisins de bien mûrir. En septembre, sur les sols les plus secs, les sables notamment, il est parfois trop tard : la plante s'est mise en position pause, on sauve l'essentiel, le cep lui-même, et tant pis pour les fruits... Et l'eau, quand elle arrive, ne fait que déclencher des foyers de pourriture. Noël Pinget, au Domaine Huet, à Vouvray : « On a trié pour faire du sec. On a eu 30 millimètres de pluie fin août et autant début septembre. On voyait la perspective de la pourriture arriver. A partir du 8 septembre, on a pris des bacs et on a trié. Dans l'un, on plaçait les raisins sains et mûrs ; dans l'autre, ce qui ne nous plaisait pas. Autrefois, on était rodés à trier pour faire des liquoreux, et maintenant on trie pour

faire des secs, car c'est de plus en plus ce que veulent ceux qui aiment nos blancs. »

Puis, comme le disait la comtesse de Ségur : après la pluie, le beau temps. Il s'est installé et a perduré. Pour tous ceux qui possédaient des sols avec des réserves hydriques, des argiles, du calcaire capables de supporter la période sèche, ce fut le soulagement. A condition d'avoir bien préparé la vigne. « C'est une année de fruits : cerise, fraise, poire, pomme, tout était en abondance. Il fallait donc faire tomber du raisin en juillet et août », dit Yannick Amiralet, de Saint-Nicolas-de-Bourgueil. Sinon, là aussi, blocage : « Le fait de maîtriser les rendements nous a aidés, on a coupé des grappes là où il y avait des risques de pourriture », confirme Régis Neau (Domaine de Nerleux).

Mais la Loire, ce n'est pas que la météo. Elle nous réserve encore quelques belles rencontres et surprises. Xavier et Clémence Weisskopf, à Amboise :



**In vino veritas** | CHRONIQUE  
PAR LAURE GASPARTO

**Sans fard ni artifice**

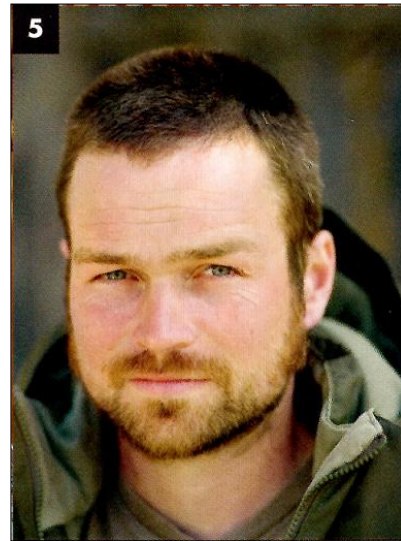
La beauté de la jeunesse se suffit à elle-même, sans fard ni artifice. L'un des blancs de Xavier Weisskopf, vigneron à Montlouis sur Loire, près de Tours, illustre cette qualité. Un chais de jeunesse ? Presque. De la tendresse, de la fraîcheur aussi. Mais pas seulement. Bien que sec, les notes de coing et de citron confit de ce Touché-Minaire – c'est son nom – se mêlent à une minéralité franche et pure. On se rappelle de la finesse et de l'élégance de ce cher vin exceptionnel, réaliste avec les vignes les plus jeunes du domaine. Bientôt une trentaine d'années, ce qui est relativement jeune sur ce domaine de 13 hectares où certains ont cent dix-sept ans. Notre vigneron, qui a à que 33 ans et qui est venu au vin comme on entre dans les ordres, élabore une autre cuvée d'un blanc, tout aussi maître. La Négrette, l'un des plus vieilles vignes du domaine. L'artiste est fidèle à sa philoso-

phie: il respecte la vieillesse, avec son recroisement moiré, mais sa concentration décapée. Toujours sans maquillage. Avec lui, le vin, c'est la vie, le temps qui passe. ■

Touché-Minaire, 2010 (blanc)  
Le Rocher des Violettes, Montlouis sur Loire 10€. Tél. 02 25 97 22 70

**Gastronomie**  
DANS 5<sup>e</sup>

**LE POLIDOR** France  
Ce champagne blanc précède de quelques jours le meilleur Pinot blanc de Bourgogne. Mais 22 € et 18,62 € sont à son prix. 11 rue de la République, La Ferté-Maclos 01.43.24.93.34 (0-11h) www.polidor.com



bois. Sous les fondations du château, il y a le chai du jeune vigneron Xavier Weisskopf, dont le **Domaine du Rocher des Violettes** ([lerocherdesvioletttes.com](http://lerocherdesvioletttes.com)) est l'un des plus prometteurs de l'appellation Montlouis sur Loire. Une cave enchantée au sol jonché de moisissures comme un tapis neigeux, où il élève notamment sa cuvée la Négrette, un chenin issu de vieilles vignes presque centenaires: net, tranchant, incisif, marquant une belle amertume en 2010, c'est une merveille de complexité en 2008. Au nord de Tours, le propriétaire

**5.** Xavier Weisskopf, propriétaire du domaine Le Rocher des Violettes et valeur montante de l'appellation Montlouis.



# LA RECETTE DU MOIS

Les conseils du chef



**Hervé Bell**  
"Chez Beau"  
14 Rue de Valenciennes  
9 rue des Pêcheurs  
75003 Paris  
Tél. : 01 42 38 21 82

Après avoir cuit vos pommes de terre, coupez-les très finement à l'aide d'un couteau tranchant.  
À servir avec un accompagnement de légumes crus : carottes râpées, tomates cerises, avocat, etc.

## Fillets de bar à l'oseille, pommes poilassons Coup de filet chez le loup bar

Vous le percevez agressif, puissant, prêt à déployer sa redoutable arête dorsale, n'ayez plus peur ! Voici une solution imparable pour l'amadouer. Proposez-lui de l'oseille puis allongez-le sur un poilasson de pommes bien dorées, le résultat est étonnant ! Le calme étant revenu, il est temps de passer au plaisir de la dégustation.

Recette de Bruno Barthelemy



**Les pommes poilassons**  
Épluchez les pommes de terre. Lavez-les bien et coupez-les, égouttez et essuyez-les à la main pour éliminer le maximum d'eau. Salez la râpe de pommes de terre et faites la cuire dans une poêle à feu moyen avec 50 g de beurre, 12 minutes sur chaque face en couvrant avec une feuille d'aluminium.



**La sauce à l'oseille**  
Dans une petite casserole faites réduire à feu vif le vin blanc avec les fines échalottes hachées. Ajoutez l'oseille finement ciselée puis la crème fraîche et laissez réduire la sauce jusqu'à ce qu'elle épaississe légèrement. Salez, poivrez et conservez.



**Levez les filets**  
Écailler et lavez les filets de bar, puis coupez-les en portions.



**Cuisson des filets**  
Dans une poêle, faites cuire les filets côté peau pendant 10 minutes environ. Salez et poivrez.



**La finition**  
Placez un filet de bar dans l'oseille, déposez une part de poilassons préalablement bien saupoudrés de beurre à l'oseille et terminez avec des herbes de jardin salées. C'est prêt !

Éléments de recherche : MONTLOUIS SUR LOIRE (un de l'échelle et Loire (17), dénominations significatives)

- ingrédients**
- 1 bar
  - 1 litre de jus de viande
  - 2 à 3 grosses pommes de terre
  - 1 botte d'oseille
  - 2 échalottes
  - 1 dl de vin blanc
  - 2 dl de crème fraîche
  - 50 g de beurre
  - 1 citron
  - 1 bouquet garni
  - 1 sel et poivre

ANJOU 07768030050/0444AAR7

# ici Paris

118 RUE ANATOLE FRANCE  
92534 LEVALLOIS PERNET CEDEX - 01 41 34 60 00

## Foie gras de canard rôti entier aux épices

- POUR 4 PERSONNES**
- 1 lobe de foie gras de canard frais de 450 g environ
  - 4 ou 5 cuill. à s. de noix de muscade râpée
  - 1 vinaigrette au jus de viande
  - 1 fleur de sel
  - 1 sel
  - 1 poivre du moulin

1 Associer le foie gras en le frottant avec la muscade, du sel et du poivre. Dans une poêle, faites dorer sur toutes ses faces pendant 7 à 8 minutes, puis égouttez-le et laissez le reposer environ 30 minutes afin qu'il termine lentement sa cuisson.

2 Entourez ensuite le foie gras dans une grande feuille de film adhésif en lui donnant la forme d'un rouleau. Gardez-le au réfrigérateur pendant au moins 24 heures et jusqu'à 5 jours.

3 Pour servir, coupez le foie gras en fines tranches et déposez sur chacune quelques grains de fleur de sel, puis poivrez, ajoutez un trait de vinaigrette ou jus de viande. Dégagez avec des tranches de pain de campagne beurrées et une salade d'herbes et de roquette.

**Conseil** Pour tous ceux qui n'ont pas envie de se casser la tête à faire une terrine de foie gras, cette recette sublime est irrésistible !

**ET ON BOIT QUOI ?**  
Un moultoux sur glace. Produit original 2009. Racher des volailles. Nez de fruits blancs. Bulles très fines, arômes de pêche et de raisin. 11 €. [www.bonheurvolailles.com](http://www.bonheurvolailles.com)

Label d'origine est obligatoire pour le vin. Consommer avec modération.

## GÔTÉ ET APPROUVÉ



Pour célébrer les fêtes de la gastronomie, la marque Sautery propose son précieuse whisky irlandais hobbie d'un furore (Sautery) en édition limitée. A partir de 105 €, caristes

Pour les daddys cool, ce set sommier Gradya bombe à plat ! Un set gravure, un bouchon métal et bois, un bouchon vaseur et un fin bouchon en inox et bois. 21,65 €. [www.gens-equipement.fr](http://www.gens-equipement.fr)

Placez cette tête des pièces sous le signe de l'élégance avec la calibres 2011 gamme de cognac VSP.

Pour l'anniversaire du père, offrez lui la montre Saint Marc. Extra 7 € et 8 €. la bouteille de 50 cl. [www.cove-saint-marc.com](http://www.cove-saint-marc.com)

Prince Hubert de Polignac. 35 €, CVS

## Fricassée d'encornets, petits pois et laitue croquante

- POUR 4 PERSONNES**
- 500 g d'encornets nouveaux
  - 1 cœur de laitue
  - 100 g de beurre demi-sel
  - 200 g de petits pois frais écossés
  - 1 sel
  - 1 poivre du moulin

1 Nettoyez les encornets en retirant l'intérieur, le bec et les yeux. Lavez-les et égouttez-les. Coupez-les en gros morceaux.

2 Épluchez les oignons et taillez-les en fines lamelles. Lavez le cœur de laitue dans un bac d'eau en l'effeuillant. Égouttez-les bien.

3 Faites fondre 50 g de beurre dans une sauteuse et faites-y revenir les encornets pendant 2 à 3 minutes. Ajoutez les petits pois et les oignons émincés, laissez cuire encore 3 minutes. Poivrez, vérifiez la hauteur en sel (le beurre dans un bol doit être sauté la nuit).

4 Au moment de servir, faites rapidement sauter les feuilles de laitue 2 minutes dans une sauteuse avec 15 g de beurre.

5 Disposez les ingrédients dans 4 assiettes creuses.

## Carpaccio de homard

- POUR 4 PERSONNES**
- 1 queue de homard crue
  - 10 cl d'huile au basilic
  - 5 cl d'huile aux condiments
  - 1 cuill. à s. de vinaigrette classique
  - 1 pointe d'estragon haché (ou autre herbe)

1 Décortiquez la queue de homard au congélateur pendant au moins 4 heures.

2 Préparez l'assaisonnement en mélangeant l'huile au basilic, aux condiments et au vinaigre.

3 Peu avant de servir, sortez la queue de homard du congélateur et coupez des tranches aussi fines que possible, façon carpaccio.

4 Déposez les tranches de carpaccio et arrosez d'assaisonnement. Saupoudrez avec le basilic.

5 Déposez les ingrédients dans 4 assiettes creuses.