

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^{er} 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^e 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^e 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^e DOMAINE LISE ET BERTRAND JOUSSET Montlouis-sur-Loire Pétillant naturel Bubulles

Brillants représentants de la garde

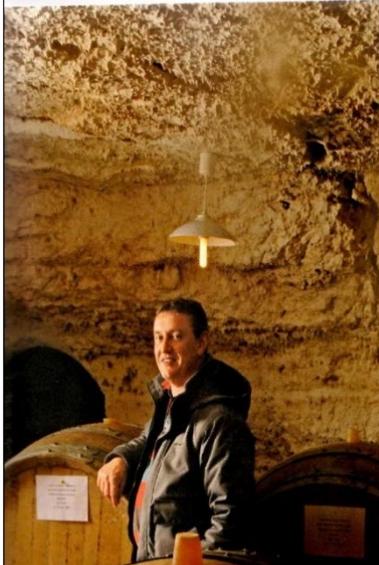


45^e LE ROCHER DES VIOLETTES Montlouis-sur-Loire La Négrette

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

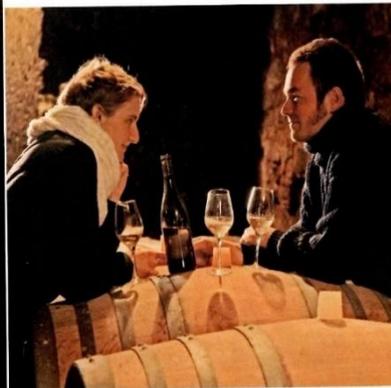
2010 - 14/20 : certes droit et vif, mais à ce jour déséquilibré par une très haute acidité. À revoir. **13 €**

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 €

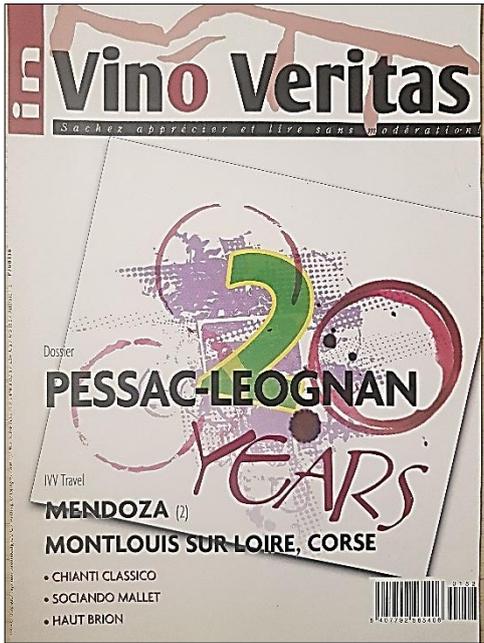
Le Domaine de la Fontainerie se transmet par les femmes. Catherine Dhoye-Dervet est aujourd'hui à la tête des 6 ha pour produire des vins droits et nets, sans concession, frais et denses. Ce Coteau des Brûlés, moelleux aux notes de truffe et au fruit intense, possède une liqueur et une minéralité dignes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



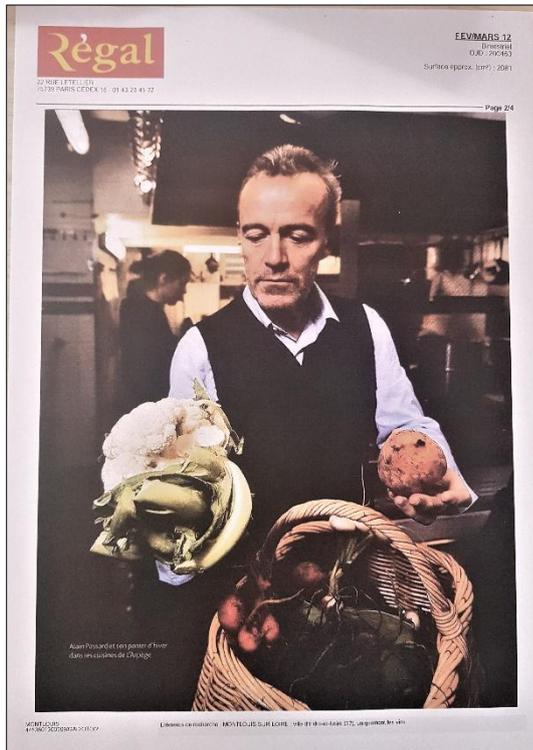
Cuisine et Vins de France
2011-2012 Les éditions...
Parfum d'ailleurs
la mangue
107 recettes
garanties pour une cuisine colorée
Au banc d'essai
Les raviolis frais
Envie de...
risotto
15 façons de le réussir
Pratique
comment choisir son vin au restaurant
VOTRE LIVRE DE RECETTES
1,65€ SEULEMENT
LE GOUT DU PRINTEMPS
Il est croquant, pétillant pour une entrée légère, frais de saison, savoureux. Les raviolis frais font...



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'agrément de 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.

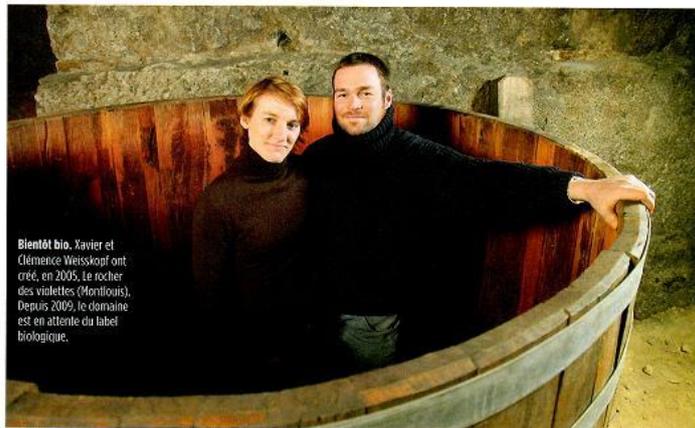
Sec. Charmant nom de parcelle qui désigne cette cuvée.

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

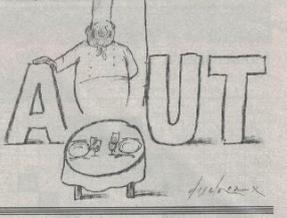
C'est curieux comme les vigneron·nes de la Loire racontent toujours mieux les années périlleuses que celles où tout fut facile. Sans doute est-ce une habitude prescriptive à la vigne et à ceux qui la cultivent. En 2011, elle, la nature, a joué au paradoxe : été sec, trop même, et pluie abondante, trop 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 liqueux, 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 possèdent 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-Milaine – 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 tout de même 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-

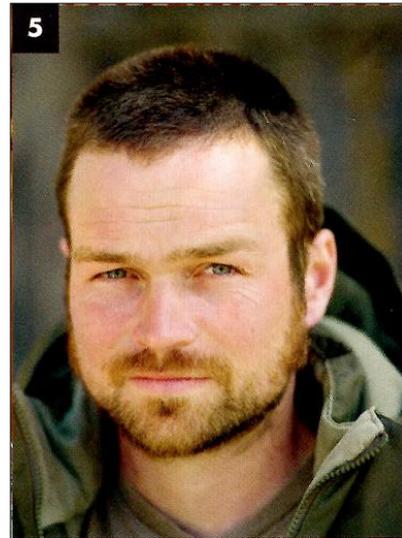
phie: il respecte la vieillesse, avec son recroisement moiré, mais sa concentration décapée. Toujours sans maquillage. Avec lui, le vin, c'est la vie, le temps qui passe. ■

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

Gastronomie
DANS 5^e

LE POLIDOR France
Ce vin blanc de la vallée de la Loire est un vin de caractère. Il est issu de la grappe de la Négrette, une vigne qui a été plantée en 1860. Elle a été réintroduite en France en 1982. Elle est aujourd'hui la seule à être encore plantée en France. Elle est la seule à être encore plantée en France. Elle est la seule à être encore plantée en France.

Info - Publi - 01.57.28.39.57



bois. Sous les fondations du château, il y a le chai du jeune vigneron Xavier Weisskopf, dont le **Domaine du Rocher des Violettes** (lerocherdesviolettes.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.

