

LE ROCHER DES VIOLETTES

Xavier Weisskopf

2007



La Revue du Vin de France

In Vino Veritas

Le Monde - Le Vin et Les Femmes

Le Point - Saveurs



LE ROCHER DE LA VIOLETTE Montlouis Touche Mitaine et Négrette

Notre "domaine qui monte" de l'an passé impressionne avec deux cuvées au toucher de bouche précis, effilé, avec une finale saline pour Touche Mitaine, gourmande et charnue pour Négrette. 7 € et 9 €



Xavier Weisskopf

aux dents d'un minéral lumineux, comme il sied à personnage de fiction.

Caractère acide, franc, net, bien installé, on ne discute pas, on écoute... le discours fleur blanche, étonnant de fruits secs. Bref, ce vin joue les faux-semblants, mais chaque devinette trouve sa réponse.

Élevage en barriques de 1 et 2 vins pendant 11 mois du moins pour ce 2005, le 2006 jouira de 25% de bois neuf.

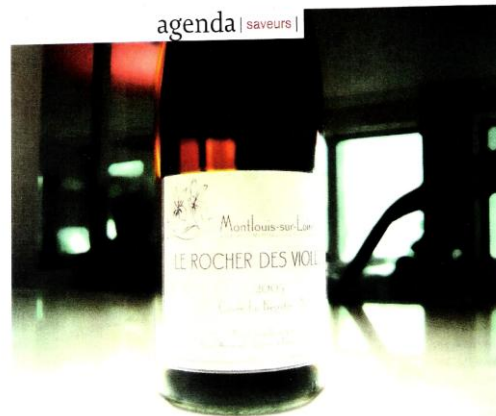
Négrette est le nom de la parcelle, vous l'aviez deviné ?

CUVÉE LA NÉGRETTÉ Sic 2005

LE ROCHER DES VIOLETTES
MONTLOUIS-SUR-LOIRE

XAVIER WEISSKOPF

Comme son nom ne l'indique pas, ceci n'est pas un vin de Négrette, ce n'est pas non plus du Magritte, mais tout bonnement un Chenin très racé, l'œil doré comme un personnage de roman policier, parfumé d'amande et d'aneth. La bouche pulpeuse



bouteille | **Trésors troglodytes**

La crise a parfois du bon : l'effondrement des ventes conduit à celui du prix des terres, et de jeunes viticulteurs fauchés mais entreprenants peuvent

s'installer et mettre fin aux routines qui ont conduit à cette même crise. Montlouis, le petit frère malheureux de Vouvray, sous l'influence de jeunes talents, est en passe de devenir l'appellation star de la Touraine. Les Blot, les Chidaine ont montré la voie et désormais les Cossais, Chatenay, Delecheau, Jousset et autre Gougeat les égalent presque. Mais il faut bien retenir le dernier venu, celui qui pourrait à terme devenir le plus grand styliste au monde du chenin sec. Xavier Weisskopf. Dans sa spectaculaire grotte troglodyte d'Amboise, il élève quelques trésors, modèles de pureté et de transparence dans l'expression du terroir, en rosé, en rouge (goûtez son cépage Cot au fruité exceptionnel), et bien entendu en blanc.

Sa cuvée « la Négrette », issue de vieilles vignes, rappelle à tous que les argiles sableuses du secteur sont idéalement adaptées à la production de vins secs, d'une délicatesse peut-être supérieure à celle de Vouvray et en tout cas plus rapidement perceptible. On admirera particulièrement l'adresse avec laquelle il intègre le bois de ses barriques, sans masquer le fruité de coing et d'angélique du raisin. Et quel plaisir de voir qu'on sait contrôler les fermentations, et éviter les faux goûts et les oxydations qui pénalisent tant d'anciens vins actuels !

BETTANE ET DESSEAUX |
Montlouis La Négrette 2005, Domaine le Rocher des violettes, Xavier Weisskopf, 38, rue du Rocher-des-Violettes, Amboise (Indre-et-Loire).
Tél. : 02-47-23-57-82, 9 €.



Adopter le look de la Loire

Toutes celles qui ont le bon look à table ont déjà adopté l'aérophile style. Elles savent que le Val de Loire ce n'est pas uniquement des châteaux-à-visiter-le-dimanche-en-famille, mais aussi de délicieux vins à découvrir entre copines qui défrisent les chinons de papa : valençay, amboise, cheverny, saumur et le sans grade puisque sans château, montlouis, pourtant l'un des plus délicieux chénins de la contrée. Nos adresses : François Chidaine, montlouis moelleux 2005 (blanc sucré), tél. 02 47 45 19 14. Clos Delorme, valençay 2006 (rouge croquant), tél. 02 48 25 02 95. Xavier Weisskopf (notre photo), à Amboise (blanc minéral). Tél. 02 47 23 57 82.





TENDANCES VINS



FRANCK FOLLIET/MANOSP

Xavier Weisskopf
28 ans
Domaine du Rocher
des violettes

« Je me suis installé en 2005. J'ai donc connu un millésime très beau et un très délicat ! C'est l'apprentissage du métier de vigneron. Ce qui est très motivant sur Montlouis, c'est le chenin, qui permet de produire des vins secs très purs et de superbes liquoreux de garde. »

SAVEURS

LE MAGAZINE DE L'ART DE VIVRE GOURMAND • N°156 • SEPT. - OCT. 2005 • 4,50 €

60 recettes
SIMPLES ET GOURMANDES

Le meilleur de l'automne
Confitures, conserves et champignons

Un festin INDIEN haut en couleur

Méga bon!
DESSERTS CRAQUANTS AUX BONBONS

16 pages SPÉCIAL VINS

Auvergne QUAND LE TERROIR EST UNE FORCE

Madagascar UNE ORCHIDÉE NOMMÉE VANILLE


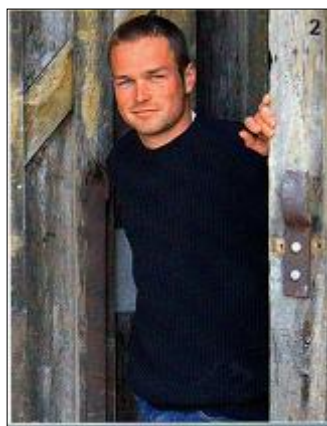
Italie C'EST ENCORE L'ÉTÉ À PONZA!

Montlouis

UN VENT DE JEUNESSE

Une nouvelle génération de vignerons poursuit le travail de qualité entrepris depuis longtemps sur le chenin.

Texte : Dominique Vigliani d'Arès - Photos : David Japp

Dégustation

STÉPHANE COISSAIS

Cuvée Le Volagré, 2005

Un joli nez très expressif aux arômes d'amande, poire et pomme, qui se prolonge par une bouche fruitée, ronde et nette de minéralité. Un bel équilibre entre richesse du fruit mûr et fraîcheur. À goûter sans retenue (20 €) !

12 bis, route de Saint Aignan, 37720 Montlouis-sur-Loire. Tél. : 06.63.16.21.91.

DOMAINE LE ROCHER DES VIOLETTES

Montlouis, cuvée Négrette, 2005

Un nez marqué par les arômes de poire pour ce montlouis élevé 12 mois en fût de deux vins, qui offre une belle précision et beaucoup de fruit (10 €).

Xavier Weisskopf, 38, rue du Rocher-des-Violettes, 37720 Montlouis-sur-Loire. Tél. : 02.47.23.52.08.



MONTLOUIS
SUR LOIRE

La nouvelle vague du vignoble

Tous les vignobles voient aujourd'hui s'installer une jeune génération de vignerons qui transforme profondément cet univers traditionnel. Idéalistes et enthousiastes, ces nouveaux producteurs savent aussi suivre l'exemple d'ainés talentueux pour mettre en avant l'authenticité, le naturel mais aussi la gaieté. Des vins les plus modestes aux grandes marques, passage en revue d'une rafraîchissante famille.

On ne saurait trop conseiller à stout contempteur de la jeunesse française d'aller faire un tour dans les vignobles. Il y verrait à y déployer une énergie et un enthousiasme d'autant plus étonnants que ceux-ci concernent tous les vignobles, tous les types de vins et tous les types d'exploitation, des plus modestes aux plus grandes marques. Partout, ce sont des jeunes qui font avancer leur région, dans le sens d'une plus grande qualité et d'une authenticité.

celle de la démarche viticole plus affirmée. Faisant, la jeune classe ? Celle-ci ne compte pas ses heures, passant sans barguigner de la vigne au chai et du chai à la commercialisation, là où les parents se limitaient bien souvent à une vision routinière de leur métier. Sans idéal ? Bien sûr, dans des écoles d'œnologie ou d'agronomie, ils reconvertissent souvent. Leur vignoble : à des méthodes bio et s'attachent à produire des vins plus purs et plus

naturels qu'autrefois. Sans respect pour les anciens ? Bien au contraire, ceux-là ont repéré immédiatement leurs maîtres à penser et savent s'inspirer de leur exemple et parfois aussi stimuler la fibre créatrice de leurs aînés. Mais le plus encourageant tient certainement dans le fait que cette nouvelle vague modernise l'univers du vin, le repense sans tabou ni idées reçues et sort enfin la France vigneronne de son éternel duo entre paysan modéré

et aristocrate engoncé. Nous avons, au cours de la réalisation de notre *Grand Guide des Vins de France*, sillonné cette France vigneronne et été impressionné par ce constat. Nous vous présentons ici, dans toute sa diversité, quelques-uns des découvreurs ou des meilleurs représentants de cette enthousiasmante jeune classe du vin.

H.S. et T.O.

Éditions Minerva.

LA BELLE ÉQUIPE DE MONTLOUIS
Le vignoble de Montlouis, sur les bords de la Loire, vit une véritable renaissance sous l'impulsion d'une jeune bande de vignerons devenus. Sous l'aiguillon de l'ainé Jacky Blet (à droite) et mené par François Chidaire (à gauche), on reconnaît, de gauche à droite, Stéphane Cassais, Franz Saumon, Xavier Weisskopf, Damien Delécheveau.





XAVIER WEISSKOPF
Montlouis-sur-Loire

A 28 ans, sa cave installée sur les quais d'Amboise et ses vignes ancrées sur Saint-Martin-le-Beau, Xavier Weisskopf n'est pas encore la coqueluche des guides spécialisés. Mais gageons que cela ne saurait tarder. Inspiré par Blot, Chidaine et cie, passé par Beaune, Chablis puis Gigondas, il s'installe en 2005 sur 9 ha, dont plus de 7 en Montlouis. Et c'est dans cette dernière appellation qu'il se fait remarquer. D'une vigne de 30 ans, son Touche Mitaine 2006 (10 €), fermenté en majorité dans le bois, est riche en matière comme en fruit, et surtout très minéral en dépit de 2,5 g de sucre restant. Autre blanc étonnant : la Négrette 2005 (13 €), pour sa finesse.

Le Rocher des Violettes, 37400 Amboise. Tél. 06 15 96 52 47.



**16 - Le Rocher des
Violettes**
Xavier Weisskopf
38, rue Rocher-des-Violet-
tes, 37400 Amboise
02.47.23.57.82.
Sec La Négrette 2006.
Bien minéral, superbe
fruit, tendu, puissant,
long et crayeux. 13 €.




MONTLOUIS
Cuvée Touche-Mitaine, Domaine Le Rocher des Violettes, 2006

Ce montlouis présente une belle pureté aromatique et structurale où le fruit est mis en avant, avec puissance et vivacité. De nombreux accords sont possibles, des poissons jusqu'aux desserts aux fruits, en passant par certains fromages. 7 € départ domaine.

