

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

CUVÉE LA NÉGRETTE Sic 2005

Le Rocher des Violettes
MONTLOUIS-SUR-LOIRE

XAVIER WEISSKOPF

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

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 ans pendant 11 mois du moins pour ce 2005, le 2006 jourra de 25% de bois neuf. Négrette est le nom de la parcelle, vous l'aviez deviné !?



agenda | saveurs |

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 entrepreneurs 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, Delacheneau, Jousset et autre Gougeat les égagent presque. Mais il faut bien retenir le dernier venu, celui qui pourraient 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 fruit exceptionnel), et bien entendu en blanc.

Sa cuvée « la Négrette », issue de vieilles vignes, rappelle à tous que les argiles sablonneuses 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 admire particulièrement l'adresse avec laquelle il intègre le boisé de ses barques, sans masquer le fruité de coing et d'angelique du raisin. Et quel plaisir de voir qu'il sait contrôler les fermentations, et éviter les faux goûts et les oxydations qui pénalisent tant d'anjous secs actuels ! **BETTANE ET DESSEAUVE**

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'*œnophile 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 chenins 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.

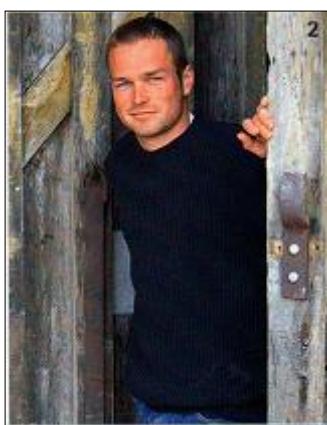
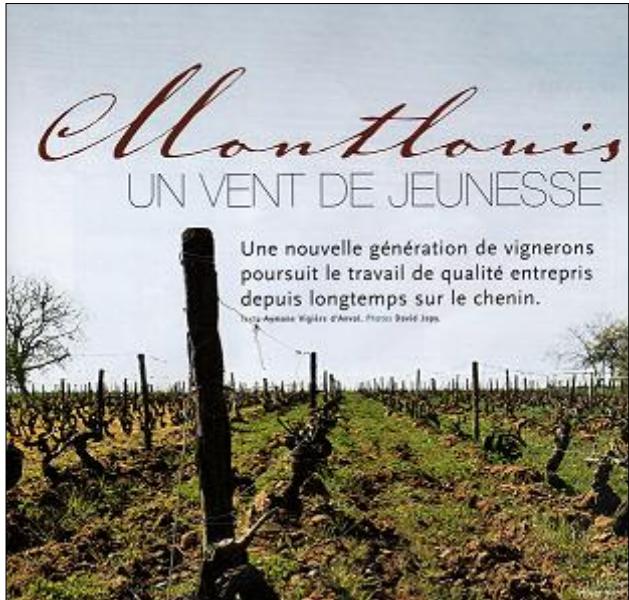


TENDANCES VINS

FRANK FOUGNET/MARSH

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. »



Dégustation

STÉPHANE COSSAIS

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.

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'anciens 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 tout entrepreneur de la jeunesse française d'aller faire un tour dans les vignobles. C'est une source d'énergie et un enthousiasme d'autant plus étonnantes 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. Peut-être que ces jeunes, qui font avancer leur région, dans le sens d'une plus grande qualité et d'une authenticité

naturels qu'autrefois. Sans respecter les anciens ? Bien au contraire : ils les ont repérés 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 est peut-être que le fait que cette nouvelle vague qui réinvente l'univers du vin, le repense sans tabou ni idées reçues et sort enfin la France vigneronne de son éternel duo entre paysan madré et aristocrate emponcé. 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, quelquesunes des meilleures vertes et plus meilleures représentants de cette enthousiasmante jeune classe du vin.

M.B. et T.D.
"Editions 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 dévoués. Sous l'aiguillon de l'ainé Jacky Blot (à droite) et mené par François Chidaine (à gauche), on reconnaît, de gauche à droite, Stéphane Cassais, François Saumon, Xavier Weisskopf, Damien Delécheneau.





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 Maitaine 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-Violettes, 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 structurelle 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.



Têtes d'affiche

Xavier Weisskopf (Domaine du Rocher des Violettes)

Le Rocher de la sincérité

Comme tous les bons jeunes viticulteurs de sa génération, Xavier a compris que tout se joue à la vigne, à condition de ne pas ménager ses efforts. Ses montlouis ont un charme et une précision exemplaires et ses rouges frais et gouleyants symbolisent à eux seuls la douce lumière et le charme serein des paysages de Touraine.

Assurément un vigneron dont on n'a pas fini de parler...

Têtes d'affiche

La Nouvelle Vague

Une génération en OR

Autour de Claude Chabrol, parrain cinéophile, ces trente femmes et hommes représentent un vignoble français enfin débarrassé de ses routines et de ses peurs. Plus imaginatifs mais aussi plus authentiques, ils sont nos ambassadeurs d'une formidable Nouvelle Vague du vin.

Têtes d'affiche