LE ROCHER DES VIOLETTES

Xavier Weisskopf

2021

Le Guide des Meilleurs Vins de France – Terre de Vins – Elle à Table – La Revue des Vins de France

---

Les vins : le pétillant naturel 2017 nous séduit toujours par sa spontanéité et son goût prégnant de chenin mûr. Pour les blancs secs, comme Touche Mitaine, le millésime solaire 2018 a été subtilement dompté afin d'exprimer la salinité du chenin typique du domaine avec une trame finement exotique. Cette sensation minérale est poussée plus loin dans une remarquable négrette qui se met en place tranquillement en bouteille. L'original pinot noir ligérien offre une haute maturité en 2018, avec une richesse de matière subtilement menée en bouche. À placer à table, tout comme le Côt Vieilles Vignes, sombre comme l'encre ; sa réduction à l'ouverture s'estompera en carafe et permettra de profiter de ses belles nuances florales, et de son jus haut en couleur à la fois saillant et conduit en délicatesse.

Montlouis-sur-Loire Pétillant 2017 17 € 91

★

DOMAINE LE ROCHER DES VIOLETTES

Xavier Weisskopf a découvert à Chablis le métier de vigneron. Formé à Beaune, vinificateur à Gigondas, il s'installe à Montlouis-sur-Loire en 2005. Il dispose d'une très bonne cave troglodyte au cœur de la ville d'Amboise. En culture totale, sans apport d'engrais ni produits chimiques, son vignoble âgé et très morcelé, sur la commune de Saint-Martin-le-Beau, s'étend sur 13 hectares, dont 9 en appellation Montlouis et 4 en Touraine. Les vendanges sont manuelles, le raisin est transporté en petites caisses pour préserver l'intégrité des baies et limiter l'oxydation. La pureté et la précision des vins, dans les deux couleurs, n'ont aujourd'hui que peu d'équivalents dans la région.

Montlouis-sur-Loire Touche Mitaine 2018 — 17 € — 91

IGP Val de Loire Pinot Noir 2018 — 19 € — 91

Touraine Côt Vieilles Vignes 2018 — 15 € — 91

Le coup de ♥

Montlouis-sur-Loire La Négrette 2018 — 20 € — 92

Rouge : 3 hectares. Pinot noir 34 %, Cabernet franc 33 %, Malbec (cot) 33 %
Blanc : 15 hectares. Chenin 100 %
Production moyenne : 90 000 bt/an

DOMAINE LE ROCHER DES VIOLETTES ♣
34, rue de la Roche, 37150 Dierre
06 25 07 22 70 ●
www.lerocherdesviolettes.com ● Vente et visites : au domaine sur rendez-vous.
Propriétaire : Xavier Weisskopf

NOUVEAU DOMAINE

DES PÉPITES EN ORANGE

VINS TENDANCE, VINS ORANGE

La couleur orange, c'est la couleur du **dynamisme**. Une couleur chaude qui bizarrement n'est attestée que depuis le **XVIe siècle**, avant on assimilait la teinte du fruit au rouge ou au jaune. Et voilà qu'aujourd'hui il se fait du vin orange. Son originalit la **macération** plus ou moins longue des grains entiers. Elle fait prendre aux raisins blancs des tons **ambrés**, aux vins des **parfums singuliers**

DOM. NEUMEYER BIO
STIERKOPF
GEWURZTRAMINER 2019
ALSACE

Jérôme Neumeyer transcende son gewurztraminer pour nous montrer le cépage sous un autre éclairage. Sa robe se pare d'ambre doré. De petites notes d'orange confite viennent chatouiller le nez, un rien de gingembre aussi. L'agrume se retrouve en bouche accompagné d'abricot et de pêche dont la chair apporte une fraîcheur succulente. Les deux semaines de macération en grappes entières ont distillé fruits et épices. Curcuma et santal lui donnent un petit air oriental. Du long contact avec les grains ont surgi des tanins. Subtils, ils installent un relief aussi léger qu'un crêpe de Chine ourlé d'un liseré amer qui booste la finale épicée.

Savoureux avec un carpaccio de veau basilic.

12,50 €

67120 Molsheim
03 88 38 12 45 – www.neumeyer.fr

LE ROCHER DES VIOLETTES BIO
CHENIN ORANGE 2019
VIN DE FRANCE

Xavier Weisskopf consacre à l'orange ses chenins issus de la parcelle le Grand Poirier. Les vignes ont 70 ans et vivent bien ce traitement particulier. Une macération en cuve inox de quatre semaines, avec la moitié de vendange non égrappée et sans soufre ajouté. Le vin en est sorti teinté d'un orange pâle caractéristique. Il respire les zestes d'agrumes, le foin fraîchement coupé, la gelée de framboise. La vivacité de la bouche surprend, encore accentuée par le léger relief tannique. Voilà un caractère bien trempé, mais qui ne manque pas de générosité. On aime cette largesse d'épices, cette série de fruits acidulés, la subtilité des fragrances florales.

Raffiné avec des makis saumon et avocat.

30 €

37150 Dierre – 02 47 23 52 08
www.lerocherdesviolettes.com

CHÂTEAU MOULIN DE PEYRONIN
BIODYNAMIE
L'ORANGE DU MOULIN 2019
VIN DE FRANCE

Il est amusant de nous proposer autrement sauvignon gris et sauvignon blanc. Pour ce faire, Franck Terral les laisse macérer avec la peau pendant quarante-cinq jours en cuves, sans sulfite ajouté. Résultat, une robe jaune orangé nuancée d'or, des tanins bien présents qui marquent le caractère puissant du vin. Il ne manque toutefois pas d'élégance, florale tout d'abord, évocation de fleurs d'oranger, de mimosa, fruitée ensuite, aux accents de mandarine et de groseille. On en retient cette impression de fraîcheur savoureuse, celle qui, aiguillonnée par une note saline, nous fait encore plus saliver.

Rafraîchit un curry rouge de scampi.

25 €

33350 Pujols – 05 57 40 79 34
www.chateaumoulindepeyronin.com

CHÂTEAU BOUJAC BIO
ESPRIT LIBRE N° 1
VIN DE FRANCE

Ces sémillons du Tarn n'auraier jamais cru aboutir entiers e cuves pour y rester huit mois. L contact entre marc et vin a génér cet ambre cuivré qui embaume l tabac blond, le thym, la camc mille et le tilleul avec une légè note de whisky tourbé, c'est asse bluffant. Les tanins ont eu tout l temps de se libérer et ne se priver pas de nous le rappeler. Mais l rondeur veille, celle des fruit confits dans le miel, celle des gl lées de rose et de pissenlit. Quar à la fraîcheur, elle nous met ave maestria toutes les saveurs e évidence, aidée d'un rien d'amer tume. Équilibre et harmonie s gnés Michelle et Philippe Selle.

Troublant avec des calmars à la romaine ou des haricots au chorizo.

18,70 €

82370 Campsas – 05 63 30 17 79
www.chateauboujac.com

Terre de Vins
WWW.TERREDEVINS.COM
BORDEAUX PRIMEURS
Le défi 2020
450 vins dégustés
CUISINE
L'Alsace gourmande
ESCAPADE
Mâcon, éternelle Bourgogne
Jean-Charles Cazes, château Lynch-Bages, cinquième grand cru classé de Pauillac, pour « Terre de vins »

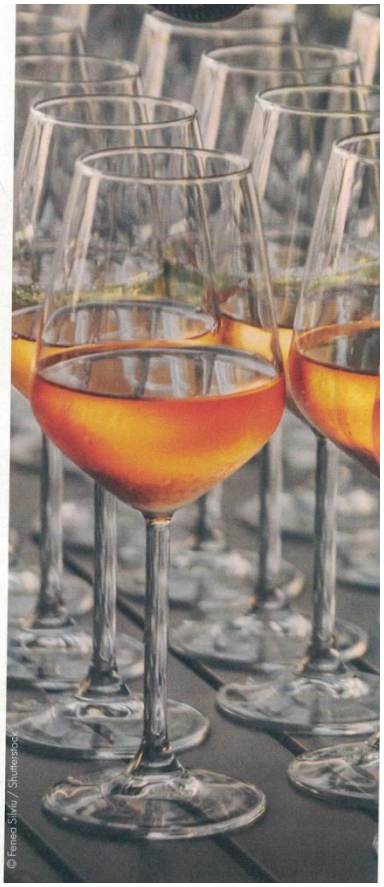
VIN DE FRANCE, XAVIER WEISSKOPF, LE ROCHER DES VIOLETTES, CHENIN ORANGE 2019
Plus rose qu'orange, on est un peu dérouté à la vue. Le nez floral et complexe titille la curiosité : sur la langue, c'est la chair nerveuse et voluptueuse qui charme avant de faire claquer les agrumes. À servir sur un poisson en ceviche. **30 €**
lerocherdesviolettes.com

ALSACE, JULIEN MEYER, LES PUCELLES 2018
Un gewurztraminer tout à fait merveilleux ! Les roses anciennes, la pâte de coing invitent à la rêverie. Puis l'épice et la structure donnent de la tenue, tout en subtilité, comme un voile d'élégance. À savourer à l'apéritif, en écoutant du jazz pour le smooth. **20 €**
03 88 92 60 15 et vins-etonnants.com

IGP COTEAUX BÉZIERS, EMILE & ROSE, VOYAGE EN TERRE GÉORGIENNE 2019
C'est un carignan blanc, déjà plutôt rare en vinification classique, qui bénéficie ici de la macération. Ample, généreux, les fruits secs et une douce matière un peu végétale lient l'ensemble. Pour accompagner un curry madras. **19 €**
domainedemile-et-rose.fr

VIN DE FRANCE, CAUSSE MARINES, ZACM'ORANGE
Une macération de trois semaines sur du muzac, qui donne des arômes de poire bien mûre, d'épices douces comme le safran, se terminant sur des évocations de thé fumé. Un très joli vin d'initiation. À boire avec un camembert. **20 €**
causse-marines.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.


© Ferenc Szelepcsenyi / Shutterstock

Les Dégustations
dans la Vallée de la Loire

ce sauvignon dégage une puissance généreusement fruitée avec une rondeur beurrée séductrice. Finale expressive et fraîche. Pour l'apéritif. **12 €**

87/100
DOMAINE DE L'AUMONIER
● *Terres de l'Aumonier 2020*
Bon blanc de sauvignon établi sans artifice mais avec une texture bien équilibrée entre gras et fraîcheur. Très gourmand dès maintenant. **10 €**

87/100
THOMAS FRISSANT
● *Le Clos du Sentier 2019*
Recherche de douceur de texture dans cet assemblage musclé de côt et cabernet. Robe éclatante et matière tendrement fruitée. Deuxième millésime encourageant. **10 €**

87/100
XAVIER FRISSANT
● *Les Roses du Clos 2019*
Sous ce nom poétique, un blanc doté d'un enrobage légèrement exotique et généreux. À servir bien frais. **7 €**

VOUVRAY
Prix maximum fixé à 16 €

92/100
DOMAINE PERRAULT-JADAUD
● *Les Grives Soûles 2018*
Superbe chenin mêlant une précision d'expression et une jolie spontanéité du fruit. Définition finement fumée du chenin vouvrillon. Un blanc racé d'un grand caractère. **13 €**

92/100
FABIEN BRUTOUT
● *Bénasse 2019*
Sous un boisé séducteur et fin se cache un raisin de belle maturité livrant une expression vineuse et sans dureté du chenin vouvrillon. Un jeune domaine à suivre. **14 €**

91/100
SÉBASTIEN BRUNET
● *Arpent 2019*
Issu de vignes trentenaires, voici un vouvray mené avec doigté pour exprimer la finesse du chenin et l'élan frais ligérien. Parfaitement digeste. Montée en puissance du domaine. **13 €**

91/100
DOMAINE FRANÇOIS ET JULIEN PINON
● *Les Trois Argiles 2019*
Un demi-sec flamboyant, d'une retenue très élégante. Les fins amers signent l'élan apporté par le terroir. Les sucres dérouteront mais sont parfaitement équilibrés. **13 €**

90/100
FLORENT COSME
● *La Motte 2019*
Chenin de Noizay parfaitement stylisé, d'une grande élégance avec un grain subtil. Une superbe allonge revigorante. Un capital fraîcheur et un plaisir incroyable. **14 €**

Fabien Brutout, à Vouvray
Il est l'un des artisans de la révolution vouvrillonne

Sur ses quatre hectares à Noizay, Fabien Brutout réinvente le chenin sec.
D.R.

Quelques jeunes vignerons agitent la belle appellation Vouvray qui manquait un peu d'effervescence ces derniers temps. Fabien Brutout est l'un d'entre eux ! Et son Bénasse 2019 est tout bonnement délicieux ! Formé à bonne école chez Sébastien Brunet, Fabien vient épauler Mathieu Cosme dans son domaine de Noizay. Ils créent ensuite le Facteur su'l vélo, un négoce artisanal de jolis blancs. Puis, la tête pleine d'idées pour le chenin sec, le trentenaire déniche en 2018 quatre hectares en Vouvray (commune de Noizay) et plante deux hectares au nord du département. La révolution vouvrillonne est en marche ! **A. G.**

89/100
PAUL BRETON
● *Pierres Rousses 2019*
On ne croise pas souvent un vouvray avec une telle trame, plutôt libre, et la fine oxydation maîtrisée d'un passage en fûts. Jolie allonge. **16 €**

89/100
MATHIEU COSME
● *Les Promenards 2019*
Autre talent de Vouvray. On sent dans ce chenin de parcelle très pierreuse une réelle recherche de finesse et de naturel de fruit. Son allonge fine le rend très digeste. **12 €**

88/100
DOMAINE DES AUBUISIÈRES
● *Cuvée de Silex 2019*
Une rondeur anguleuse se dégage de ce chenin vouvrillon avec une légère patine séduisante. Un vin tenu qu'on aimerait un peu plus débridé. Repris en 2021 par Charles Lesaffre. À suivre. **10 €**

88/100
DOMAINE D'ORFEUILLES
● *2019*
Déjà des touches gourmandes de caramel dans ce blanc droit avec un élan tonique dans ce millésime concentré. Très bon rapport qualité/prix. **11 €**

88/100
DAMIEN PINON
● *2019*
Un vouvray parfaitement sec, techniquement bien fait. Il pourrait gagner en naturel d'expression, mais il a le mérite de plaire à l'apéritif. **9 €**

MONTLOUIS-SUR-LOIRE
Prix maximum fixé à 18 €

91/100
LE ROCHER DES VIOLETTES
● *Touche Mitaine 2019*
Un chenin tissé avec éclat où tout semble coulant et vivifiant. Un délicieux vin tout aussi précis que vivant. Quel souffle ! **17 €**

91/100
LES PIERRES ÉCRITES
● *Empreintes 2019*
Superbe concentration séveuse dans ce blanc minutieusement élevé. Une structure appétente, pour la table. Domaine en pleine progression ! **16,30 €**

88/100
LAURA DAVID
● *L'Insolente 2019*
Belle progression de cette vigneronne avec un chenin droit et ciselé sans renier la chair du cépage. Quel élan en finale avec une sensation de sucrosité ! À suivre de près. **14 €**

88/100
DOMAINE DE LA TAILLE AUX LOUPS
● *Rémus 2019*
Une approche séduisante du chenin, joliment grillé par son

Les Dégustations

re blancs ciselés et rouges sensibles

86/100
DOMAINE DE TOURAINE
Chenin 2018
Son expression bien mûre lui donne des airs angevins de chenin bien doré sur schistes. Ce temps en bouteille a permis au vin de se détendre et de dérouler sa générosité. À servir à moins de 10° C pour tendre son équilibre solaire. Certifié bio en 2020. **15 €**

Le côt, haut en couleur

Son tempérament sanguin, riche en concentration séveuse, en saveurs de myrtilles acidulées, le rend inimitable. Le côt ligérien (8 % de l'encépagement) offre une définition plus froide et austère que son homologue cadurcien, le malbec, et il est difficilement comparable. Il livre des rouges hauts en couleur pour amateurs de cornas ou de mondeuse de Savoie.

93/100
LA GRANGE TIPHAINE
Amboise Côt Vieilles vignes 2018
Robe sombre et bouquet virevoltant de saveurs de myrtille et de thé noir. On retrouve ce muscle tannique en bouche, enrobé par le caractère solaire du millésime. Bien plus accessible que le 2017. Allonge pleine de sève et de violette. Digne des plus beaux rouges de Cahors. Une référence d'Amboise. **26 €**

91/100
XAVIER FRISSANT
Amboise La Griffe d'Isa 2018
On sent une recherche de puissance et de concentration veloutée du côt à travers une juste maturité des raisins. Illustration par une matière d'une intensité remarquable. Très belle profondeur florale et soigneusement élevée. **16 €**

L'Affût, à Sassay

Elle fait rayonner la Sologne

D.R.
La jeune Isabelle Pangault a fait ses classes en Inde et à Saint-Joseph.

Originaire de Mont-près-Chambord, Isabelle Pangault s'est évadée chez Sula Vineyards, producteur à grande échelle de vins en Inde, puis chez Yves Cuilleron à Saint-Joseph avant de revenir dans sa Sologne natale en 2018. La jeune femme achète un bâtiment et 14 hectares de vignes dont une attachante parcelle de gamay planté en 1894, isolée dans la chatoyante cuvée Nebula. Rapidement, ses vins se font remarquer : assez démonstratifs – un équilibre quasi inévitable pour les derniers millésimes solaires – mais d'une sincérité évidente. Un nouveau visage franchement engagé à faire rayonner les cuvées de la Sologne viticole. **A. G.**

90/100
BONNIGAL-BODET
Amboise Les Séminées 2018
Un côt habilement élevé par un boisé charmeur, évoquant le moka et le bourbon américain. La bouche se recentre sur un fruit plein de panache, extrait avec une certaine fraicheur jusqu'à une finale à la fois moelleuse et sertie par une structure un peu anguleuse. **22 €**

90/100
DOMAINE JEAN-FRANÇOIS MÉRIEAU
Cent Visages 2019
Sous une réduction imposante, une expression concentrée et déliée du côt s'affirme en bouche. Très belle intensité de saveurs illustrant le caractère du millésime avec une finale élancée construite autour de tanins croquants. **14 €**

90/100
LE ROCHER DES VIOLETTES
Côt 2019
Carafez ce rouge pour estomper la réduction naturelle et laisser place à une matière sans volonté de maquiller le relief anguleux du cépage. Il lui faut une viande saignante. **15 €**

88/100
DOMAINE DES GRANDES ESPÉRANCES
Supernova 2015
Une trame végétale marque ce côt pourtant issu d'un millésime réputé pour sa richesse. On renoue avec une concentration ample en bouche, sertie de tanins salivants. Avec surprise, on ne retrouve pas la dureté dans cette finale généreuse. Pour la table. **15 €**

n bio *Vin biologique* *Vin en cours de conversion à la biodynamie* *Vin biodynamique*