

LE ROCHER DES VIOLETTES

Xavier Weisskopf

2010

VSD

Cuisine et Vins De France



MONTLOUIS-SUR-LOIRE.
Le Rocher des Violettes 2009
 Xavier Weisskopf, l'un des plus jeunes vigneronns de l'appellation, travaille avec le souci d'élaborer des crus précis et digestes. La preuve avec cette cuvée, qui cultive la fraîcheur et l'élégance. On adore son nez minéral, ses saveurs de pamplemousse confit, de pêche et de chèvre-feuille, sa structure droite, soutenue par une belle acidité. Un vin tout en délicatesse et en longueur. **18€, cavistes.**

WEEK-END À TABLE

Moelleux et liquoreux L'APERO en pente douce

Suaves et sensuels, parfumés d'exotisme, ces vins blancs sont la quintessence de nos terroirs. Un concentré de soleil dans notre sélection. *Par Marie Greard*

Tout le monde connaît le château d'Yquem, le plus célèbre suzerain... et le plus coûteux des vins liquoreux. Mais de nombreux autres vignobles cultivent aussi l'art d'élaborer ces vins à la robe d'or liquide et aux notes exotiques et miellées. Un exercice difficile et risqué : pour obtenir le précieux nectar, les vigneronns doivent attendre que le vent, le soleil ou parfois *Botrytis cinerea* – la pourriture noble qui se développe lorsqu'il fait chaud et humide – assèchent les baies, concentrant à l'extrême leurs sucres. Plusieurs vendanges manuelles successives (les triés) sont requises pour prélever les raisins surmûris. Les récoltes, qui s'étalent jusqu'en novembre, sont soumises au moindre aléa climatique et les résultats se mesurent en petites quantités : un vin liquoreux n'excède guère 25 hectolitres et exige une main d'œuvre abondante tandis qu'un blanc sec peut atteindre un rendement de 60 hectolitres par hectare. Un sacerdoce.

Élaborés selon une méthode différente, les vins doux naturels (VDN), comme les muscats de Rivesaltes, exigent aussi des raisins très mûrs. Ils connotent, comme les liquoreux, un plébiscite après la Seconde Guerre mondiale : les Français, cruellement privés de sucre pendant cinq ans, se ruèrent sur ces bouteilles aux arômes suaves.

Tomber en désaffection au tournant du siècle, ces vins retrouvent aujourd'hui une place au soleil : riches mais désaltérants, ils honorent l'apéritif de façon originale et sophistiquée. Ils ont une extraordinaire palette aromatique et se marient à merveille avec les cuisines asiatique ou marocaine, comme avec certains fromages à pâte persillée. Riches, mais faciles à vivre. ■

BONNEZEAUX. Château-de-Festes 2005 Il aura fallu six vendanges successives jusque tard dans l'arrière-saison pour obtenir ce vin rare, qui restitue toute l'élegance du chenin, le cépage des grands blancs de France. Denses et concentrés, il exhale des notes de raisins de Corinthe, d'abricot cuit, de fruits exotiques, de safran et de vanille. Soutenu par une grande minéralité, il évoque jusqu'à une finale très longue. Antiochratique. 30€, 50 cl, cavistes.

COTEAUX-DU-LAYON. Domaine FL 2008. Les 4 villages issus de l'arrière-bio, cette cuvée se distingue par son style tendre et gourmand. Un vrai vin de plaisir, aux parfums de vanille, de pâte de coing, de raisins secs, le tout parsemé de fleurs blanches. Souples, suaves mais vif, très équilibré. Il se termine par une finale complexe de café et de noix, avec une belle pointe d'amertume. 21,60€, cavistes.

MONTLOUIS-SUR-LOIRE. Le Rocher des Violettes 2009 Xavier Weisskopf, l'un des plus jeunes vigneronns de l'appellation, travaille avec précision et digestes. La preuve avec cette cuvée, qui cultive la fraîcheur et l'élegance. On adore son nez minéral, ses saveurs de pamplemousse confit, de pêche et de chèvre-feuille, sa structure droite, soutenue par une belle acidité. Un vin tout en délicatesse et en longueur. 18€, cavistes.

JURANCON. Orvalut 2008 Charles Hours présente un vin remarquablement construit, à la structure longiligne et droite. Assés tendres, encore très jeunes, il développe des saveurs complexes de fruits exotiques, d'abricot, de tabac blond et de vanille. La finale, longue et pleine, très nette, évoque la route des épices et la pâte de coing. 18€, cavistes.

62

VSD N° 1718 DU 28 JUILLET AU 4 AOUT 2010



DÉGUSTATION Vallée de la Loire

Xavier Weisskopf Montlouis-sur-Loire

Enfant de la banlieue, il ignorait que le vin était fait avec du raisin. Lors d'une visite, avec son lycée, de la cave d'un vigneron bourguignon, c'est le coup de foudre : "je suis sorti de là émerveillé, avec l'envie de faire ça, du vin." Après une formation viti-oeno à

Beaune et un stage chez Bernard Maréchal, il fera son premier vin au fond de son appartement dans un fût prêté par son maître, et le produit de la décuaison finira dans la baignoire... La salle de bain était trop petite et le désir trop grand. Le

Rocher des Violettes allait les accueillir, lui et ses rêves. Epanché de Clémence, il porte une attention ravie à ses vieux côts de 1911 et ses chenins de 1914 plantés à Montlouis.

Touche-Mitaine 2008 (10 €), vin gourmand au sommet, déploie ses arômes fumés mêlés d'agrumes. La Végrette 2008 (13 €), florale et fine, affiche une surprenante netteté. Le Rocher des Violettes, 37400 Amboise. Tél. 02 47 23 52 08.

