

LE ROCHER DES VIOLETTES

Xavier Weisskopf

2025



La Revue du Vin de France – Elle à Table – Livre de
Beverley Blanning "Wines of the Loire Valley"



Eat TENDANCES

TARTE AU CITRON CRÉMEUSE À SOUHAIT (8 pers.)

Préparation : 20 min ♦ Cuisson : 32 min ♦ Repos : 3 h

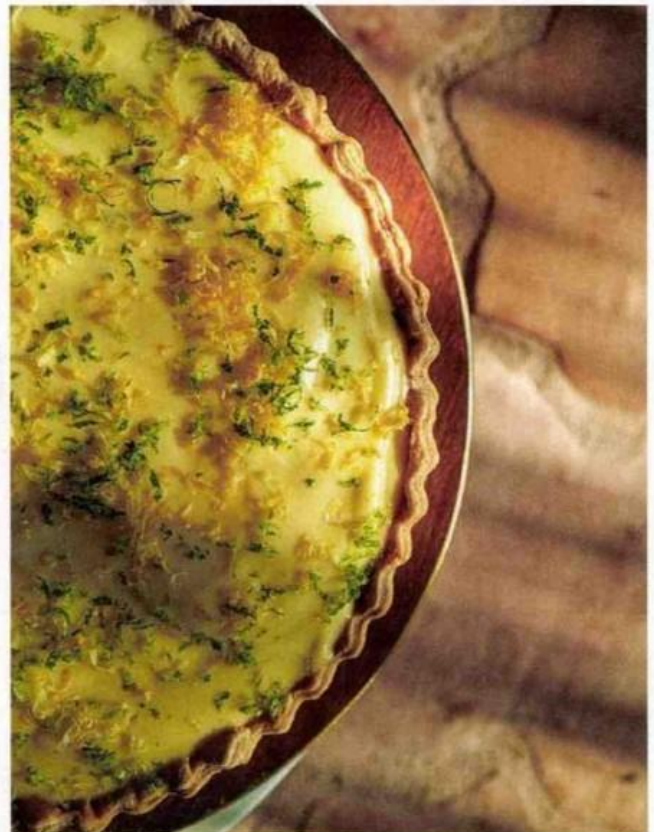
Pour la pâte feuilletée ♦ 1 pâte feuilletée à la crème (voir recette de la tarte Tatin page précédente) ♦ 1 jaune d'œuf Pour le crémeux citron ♦ 300 g de jus de citron frais ♦ 5 citrons bio zestés ♦ 200 g de sucre semoule ♦ 20 g de Maïzena® ♦ 4 œufs (300 g) ♦ 150 g de beurre Pour la touche finale ♦ le zeste de 1 citron jaune bio ♦ le zeste de 1 citron vert bio

1. Préparez la pâte feuilletée : préchauffez le four à 170 °C (th. 5-6). Découpez un disque de pâte feuilletée de 24 cm de diamètre et foncez-le dans un cercle de 20 cm de diamètre et 3 cm de haut. Mettez du papier cuisson au fond et versez du riz dessus pour que la pâte ne gonfle pas à la cuisson. Faites cuire 30 min. Retirez le riz et le papier cuisson, et badigeonnez l'intérieur de la tarte avec le jaune d'œuf. Remettez au four 2 min. Cette technique permet de garder une pâte croustillante.

2. Préparez le crémeux citron : faites bouillir le jus de citron, les zestes et 100 g de sucre semoule. Versez le reste de sucre, la Maïzena® et les œufs. Faites de nouveau bouillir votre préparation en remuant énergiquement à l'aide d'un fouet. Chinoisez le crémeux citron dans un autre récipient. Mixez et ajoutez petit à petit le beurre bien froid coupé en dés.

3. Versez le crémeux citron dans le fond de tarte. Réservez au minimum 3 heures au frais avant la dégustation. Ajoutez les zestes de citron jaune et de citron vert. Dégustez bien frais!

📍 Loire, montlouis-sur-loire, Le Rocher des Violettes, Les Borderies
2021, blanc demi-sec



DÉGUSTATION

40 flacons pour arroser les **ENTRÉES FROIDES**

Vaste sujet que les entrées froides, cet ensemble un tantinet fourre-tout dans lequel les parfums des recettes s'avèrent aussi différents que les textures, du carpaccio de poisson ou de viande aux salades diverses et variées en passant par les soupes froides, les terrines et les pâtés... Si toutes les régions y passent, il faut garder en mémoire que le vin servi en entrée ne doit jamais abîmer le palais pour le plat principal. On le préfère donc plutôt léger, pointé de salinité, avec des finales aux amers tendres ou acidulés.



LA REVUE DU
vin
DE FRANCE

Hors-série

**RÉUSSIR
VOS ACCORDS
METS & VINS**

Recettes
Des dizaines
de mariages
faciles à réaliser

Adresses
Les meilleures
tables
de vignerons
pour se régaler

Pratique
Bien servir
vos vins à table

340 belles cuvées à associer de l'entrée au dessert

VALLÉE DE LA LOIRE

92/100 ●

LE ROCHER DES VIOLETTES

Montlouis-sur-Loire 2020 ●

Le nez exhale des arômes de fruit gourmand qui rappelle la pomme. Sa bouche, onctueuse et gracieuse, est tout en volume et suavité. Cet effervescent joue plus sur la sève et l'épaisseur du fruit que sur la vivacité. Sa bulle est posée, fine et douce. Il appelle des mets gourmands et généreux. Essayez une tourte. R. P. 21 €

Grands blancs de Loire 130 chenins irrésistibles

Celui que l'on nomme aussi le pineau de Loire n'est pas un cépage docile. Mais pour qui sait le dompter, il livre des blancs de terroir exceptionnels. De la Touraine à la Vendée, du tuffeau au schiste armoricain, nous avons sélectionné les plus beaux d'entre eux.

Une grande dégustation de Pascaline Lepeltier et Alexis Goujard. Photos de Jean-Yves Bardin



91/100

**LE ROCHER
DES VIOLETTES**

Le Grand Clos 2022

Les Weisskopf insufflent beaucoup de délicatesse dans leurs vins, à l'image de ce Grand Clos patiné par l'élevage, élancé, sertie d'une fine amertume tonique si typique de Montlouis. 13,80 €



Le Rocher des Violettes' Xavier Weisskopf is bringing new attention to Montlouis, where he's turning out stellar versions of Chenin from the area's limestone soils.

XAVIER WEISSKOPF, MONTLOUIS

What explains the fascination with the increasingly dynamic Montlouis appellation? The answer is simple: young, ambitious winemakers such as Xavier Weisskopf at Le Rocher des Violettes. Lured by relatively affordable plots of old Chenin Blanc vines in limestone soils, Weisskopf is among the new generation flocking here to make some of the Loire's finest wines. He acquired 22 acres of pre-World War II vines in Montlouis in 2005, following his winemaking stints in Chablis and Beaune, as well as four vintages with the uncompromising Louis Barruol in Gigondas.

Weisskopf quickly became both a Chenin evangelist and a passionate voice for Montlouis. "The *terroirs* of Montlouis produce chiseled wines with mineral precision characteristic of its limestone soils," he says. "Here we can find perfect maturity, combining power, minerality, finesse and balance—regardless of the vintage."

Weisskopf's Burgundy chops show in his approach to single-plot cuvées and his mastery of aging in old barrels (rather than stainless steel). He credits his time at Château de St.-Cosme with his deep understanding of *terroir*. "You can't make great wines without beautiful grapes. I learned at St. Cosme that wine is made in the vineyard through meticulous work."

Made from a plot of Chenin vines that are 90-plus years old, Weisskopf's Le Grand Clos cuvée is a case in point, offering a rich, salty and expansive profile. As with all of the wines from Le Rocher des Violettes, Le Grand Clos also delivers excellent quality for the price. It's a wine to stock up on by the case, as is his delicious sparkler, the mineral-rich, ripe apple-flavored Pétillant Naturel.