

LE ROCHER DES VIOLETTES

Xavier Weisskopf

2019



Saq Québec - Vitisphère

Vigneron du Val de Loire

Pêche en Mer - Paroles de Cavistes

La Revue du Vin de France

Le Vin Ligérien - Vinoforum - Le devoir

SAQ – Québec : Publié le 16 mars 2019 à 08h00 | Mis à jour le 16 mars 2019 à 08h00

Le Rocher des Violettes pétillant: à boire



[Agrandir](#)

Le Rocher des Violettes Pétillant Original 2015
PHOTO FOURNIE PAR LA SAQ



KARYNE DUPLESSIS PICHE
Collaboration spéciale
La Presse

Après le vin nature et le vin orange, c'est au tour du pétillant naturel d'être fortement demandé. Contrairement au crémant, au cava ou au champagne, ce mousseux est le produit d'une seule fermentation, ce qui rend parfois ses bulles moins intenses et ses arômes plus simples.

Alors que la majorité des pétillants naturels sont vendus en vin de table, Montlouis-sur-Loire l'intègre dans son appellation. Elle lui a créé un nom, «pétillant originel», et encadre sa production.

Domaine réputé de Montlouis, les vins du Rocher des Violettes sont de retour au Québec. Cette bouteille est une belle occasion de le découvrir et de déguster un «pét nat» d'une grande complexité.

Dès l'ouverture, les notes de fruits et de lilas explosent dans le verre. Les odeurs de pomme et de poire se retrouvent dans une bouche aux saveurs subtiles de miel et de fleurs.

Les bulles ne sont pas très persistantes et ce n'est pas plus mal, car on découvre un très beau chenin blanc élevé sur latte pendant plus de deux ans. Magnifique!

Le Rocher des Violettes pétillant originel 2015, 32,25 \$, (13920009)



Montlouis sur le pied de guerre

Les grands moyens face au risque de gel

Jeudi 04 avril 2019 par Ingrid Proust



Lire plus tard

Commenter

Imprimer

Envoyer



■ Pas de miracles



Six hélicoptères ont décollé dans la nuit du 3 au 4 avril à Montlouis. - crédit photo : Lucie Morel

Les vignerons de Montlouis ont investi dans des éoliennes et ont fait voler six hélicoptères pour préserver leurs vignes face au gel.

A peine installée, l'éolienne fixe de Xavier Weisskopf s'est déclenchée pour la première fois le 22 mars. Il était temps. La vigne qu'elle surplombe commençait déjà son débourrement. « Cette parcelle est précoce car son sol est sableux et elle est proche d'un bois. La tour a rempli sa mission, je n'ai pas eu de dégâts », explique le vigneron. Xavier Weisskopf est le trésorier de la Cuma des Tours, créée l'année dernière dans l'AOC Montlouis. Avec six collègues, ils ont acquis au total trois éoliennes fixes, installées sur Saint-Martin-le-Beau, et sept éoliennes mobiles qui vont être positionnées sur cette commune et sur Husseau, un hameau de Montlouis. Un investissement conséquent, à raison de 36 000 € par tour mobile et de 42 000 € par tour fixe, mais indispensable, au vu de la vulnérabilité du vignoble face au gel.

Les hélicos prêts à décoller

En 2016, la récolte de l'AOC Montlouis avait été amputée de plus de 70% par le gel. L'année suivante, les vignerons décident d'affréter huit hélicoptères pour protéger leurs vignes des morsures du froid. En 2018, ils n'ont pas été utilisés, les températures étant restées clémentes. Cette année, six hélicoptères seront prêts à décoller en cas de besoin sur une partie du vignoble, en plus des éoliennes qui couvriront

A LIRE AUSSI

GEL.
Sept hélicoptères décollent à Montlouis

DU JAMAIS VU
15 hélicoptères prêts à décoller en Indre-et-Loire

GEL Des armes inégales face aux coups de froid

Les épisodes de gel ont fait des dégâts dans l'ensemble de la Touraine hormis, semble-t-il, le Loir-et-Cher. Il est encore trop tôt pour chiffrer la casse avec précision. Parmi les différents moyens de protection mis en œuvre, certains ont rempli leur mission, et d'autres moins...

Viti Protect

François de l'Espinay (Château de Nitray),
Athée-sur-Cher

Encore très peu développé en France, le Viti-Protect K30 fonctionne par "thermo-nébulisation". Cette machine génère des gouttelettes ultra-fines à 40°C environ, à partir d'un mélange d'eau, de glycérine et d'oligo-éléments. François de l'Espinay, gérant du domaine du Château de Nitray à Athée-sur-Cher (AOC Touraine), a utilisé pour la première fois son Viti-Protect le 4 avril à



partir de 6 h. "Nous avons tourné dans les vignes pendant près de 3 heures. Il faisait -2°C. Dans les rangs où nous sommes passés, les bourgeons, qui étaient à peine sortis, ont été bien préservés. Le brouillard a eu un effet écran face au soleil. Mais il a fallu jouer avec le vent. Le brouillard a été persistant pendant une heure, puis il s'est déplacé au gré du vent. Des bourgeons ont eu des micro-grillures, mais ils sont restés verts. Nous avons réussi à couvrir 10 ha environ avec la machine".

FrostGuard

Bertrand Galbrun, AOC Bourgueil



"Je l'ai allumé vers 2h du matin le 4 avril sur 0,5 ha d'une parcelle très gélive. Il faisait -1°C. Le FrostGuard a tourné jusqu'à 8h30. L'air chaud pulsé était à 72°C. Il n'a protégé les bourgeons que jusqu'à 20 m autour, alors que le constructeur promet une surface couverte de 0,5 à 1 ha. La machine nécessite beaucoup de bouteilles de gaz et est compliquée à utiliser, d'autant que le vent était fluctuant cette nuit-là. Je connais d'autres vignerons équipés d'un FrostGuard et qui en sont mé-

contents. Chez certains, le canon ne pivotait pas".

Un autre vigneron, à Saint-Nicolas-de-Bourgueil : "J'avais des FrostGuard et je les ai revendus. Ils avaient donné de très mauvais résultats".

L'aspersion

Francis Jourdan, président de l'ODG Chinon



Il est essentiel d'attendre la fin de la décongélation des bourgeons".

Patrick Olivier, président de l'ODG Saint-Nicolas-de-Bourgueil

"L'aspersion a montré 100 % de réussite. Nous l'avons déclenchée vers 22h le 3 avril, il faisait entre 0 et -1°C. Nous avons aspergé les vignes jusqu'à ce que la glace ait complètement fondu autour des bourgeons, vers midi le lendemain".

"L'aspersion a donné de bons résultats. Nous avons démarré le système vers 2h30 du matin le 4 avril, à -1°C. Les parcelles sont quadrillées de sondes qui nous donnent l'évolution des températures humides toutes les 15 minutes, avec des alertes sur smartphones. C'est nous qui ouvrons les vannes. Nous avons arrêté l'aspersion vers 11 h.

Eoliennes

Marielle Henrion, Touraine-Azay-le-Rideau

"Nous avons allumé le 4 avril un gros feu sous le couloir d'aspiration de chacune de nos trois tours mobiles, installées en cascade. Nous avons alimenté les feux de 3h du matin à 7h30. Nous avons pu protéger ainsi 10 à 12 ha. La température est remontée à -0,7°C humide, alors qu'il a fait jusqu'à -4°C ailleurs dans les vignes".



Xavier Weisskopf, AOC Montlouis

"Nos éoliennes fixes accompagnées chacune de deux gros feux de ceps à 100 m ont bien fonctionné. Il a fait jusqu'à -5°C et elles ont protégé 6 ha. Les autres tours fixes, sans feux, n'ont couvert que 3 ha. Nous avons eu aussi un vent d'est qui a réduit leur efficacité".

Boris Desbourdes, AOC Chinon

"Nous avons eu des dégâts malgré nos éoliennes accompagnées chacune de 4 brûlots de bois. Une grosse couche d'air froid est arrivée sur le coteau et a été rabattue sous les tours. Il n'y a pas eu de couche d'inversion. Nous avons eu jusqu'à -3°C. Les prévisions météo n'avaient pas annoncé un froid aussi fort".

Pierre Breton, AOC Bourgueil

"Notre éolienne mobile sans bougies n'a pu protéger qu'1,5 ha. En haut de la tour, l'air humide était aussi froid qu'au niveau du sol".

Hélicoptères

Damien Delecheneau, président de l'ODG de Montlouis

"Les six hélicoptères que nous avons mobilisés ont permis de limiter les dégâts de façon significative. Le fait d'avoir réduit la taille des îlots a permis d'augmenter le nombre de survols des vignes, toutes les 15 minutes environ, et de les cibler sur les secteurs les plus sensibles. Des bourgeons ont été malgré tout atteints par le gel. Lorsque la température descend jusqu'à -6°C, c'est inévitable". Sur certaines parcelles, des feux ont été allumés pour accompagner l'action des hélicoptères.



L.P.



POISSONS

Filets de bar à l'oseille

Vous le percevez agressif, puissant, prêt à déployer sa redoutable arête dorsale, n'ayez plus peur ! Voici une solution imparable pour l'amateur. Proposez-lui de l'oseille puis allongez-le sur un paillasse de pommes bien dorées, le résultat est étonnant ! Le calme étant revenu, il est temps de passer au plaisir de la dégustation.

Ingredients

Pour 4 personnes

- 1 bar de 2 kg env.
- 2 à 3 grosses pommes de terre
- 2 oignons d'oseille
- 2 achards
- 1 dl de vin blanc
- 2 dl de crème fraîche
- 50 g de beurre
- 1 citron
- Poivre plat
- Sel et jus de

Préparation : 20 mn • Cuisson : 30 mn



Les pommes paillasson

Épluchez les pommes de terre. Coupez les têtes et essayez, après les avoir pressées à la main pour enlever le maximum d'eau. Salez le cube de pommes de terre et laissez sécher dans une poêle à feu moyen avec 50 g de beurre, 1 à 2 minutes sur chaque face en couvrant avec une feuille d'aluminium.

Les conseils de Bernard Noël

- Après avoir vidé les pommes de terre, mettez les immédiatement à cuire afin d'éviter l'oxydation.
- À servir avec un bon vin blanc.



Levez les filets

Écaillez et laissez les filets de bar, puis coupez-les en portions.



La sauce à l'oseille

Dans une petite casserole, faites réduire à feu doux le vin blanc avec les deux achards hachés. Ajoutez l'oseille finement émincée puis le beurre fondu et laissez épaissir la sauce jusqu'à ce qu'elle épaisse légèrement. Salez, poivrez et aromatisez.



Cuisson des filets

Dans une poêle, faites cuire les filets collés ensemble pendant 12 minutes environ. Salez et poivrez.



La finition

Placez un filet de bar dans l'assiette, accompagnez une part de pommes paillasson purifiées de sauce à l'oseille et terminez avec des feuilles de persil plat. C'est prêt !

JULI Nr4-2019

VINFORUM

NYHETER

DINE SMAKSNOTATER FOR NYHETER FRA VINMONOPOLET

Côt Vieilles Vignes 2017
Rocher des Violettes, Loire, Touraine
#1106701, kr 236.00

Frisk og tiltalende malbec med kjølig frukt og innslag av mørke bær, blomster og et streif av blekk på duft. Middels fylldig, lett-syrlig og strukturert vin med flott frukt også i munnen, god lengde og fast og tørr finish.

★★★★

Montlouis-sur-Loire 55 vins dégustés

Un niveau homogène dans ce millésime précoce où le chenin s'affirme en sec avec concentration et charme. Nous sommes impatients de découvrir comment la fraîcheur a été préservée dans les bulles. Une année où il faudra apprécier les demi-secs suaves. Les vins trop libres ou trop techniques restent à la marge. A. G.



15-15,5/20 LE ROCHER DES VIOLETTES

● Négrette

Complètement serré à ce stade, ce vin nous inspire confiance pour les années à venir en raison de l'éclat de son fruit et de sa vitalité. 19 €

DANS CHAQUE NUMÉRO, LE VIN LIGÉRIEN DONNERA LA PAROLE DES CAVISTES. DE VRAIS PASSIONNÉS, VÉRITABLES TRAIT D'UNIONS ENTRE CEUX QUI FONT ET CEUX QUI AIMENT LES VINS.

TEXTES : JULIE REX ET ANTOINE BURBAUD

PAROLES DE CAVISTES



VOTRE DERNIÈRE ÉMOTION DANS LE VERRE ?

« Chouette Blanche, du Mas Fouquier, 2016 : hyper tendu, minéralité, pas l'impression d'être dans le Languedoc. Un grand vin de terroir. C'est une dame qui vitille, et il y a une émotion... Dans ses blancs aussi, il y a une finesse incroyable. On l'avait servi sur des Saint-Jacques juste snackées... Un régal ! »



CAVE BOURNIGAULT

XAVIER DE CASTRO a repris en mars la cave Bournigault, à Ancenis, entre Nantes et Angers, après plusieurs années d'expérience dans une grosse enseigne parisienne.

LE BLANC DE 2017 ?

« Un muscadet des coteaux de la Loire, celui du domaine Landron-Charlé. Un vrai muscadet, mais avec quand même du gras, pas que de l'acidité. Il a un beau squelette, mais ce côté un peu fruit jeune, abricot. On sent que c'est travaillé, et qu'il y a une belle maturité, avec un super équilibre. »

UN VIN DE GARDE ?

« Le Rocher des Violettes 2017, de Xavier Weisskopf, à Montlouis. C'est du côté assez puissant, encore un peu jeune. À ouvrir dans dix ans. Si on l'ouvre maintenant, c'est bon, mais ça serait bête. Ceci dit, ça se fait de moins en moins de garder des vins. Les gens préfèrent venir ici plus souvent. Lui, c'est la star montante de l'appellation montlouis. Ses vins... On y sent le terroir de Montlouis. »

UN VIN EN CUBI À CONSEILLER ?

« Faussez pâtes, des Côtes de Thongue (Languedoc), un grenache blanc. Le vin blanc de copain par excellence. Il meurt très peu de sulfites. C'est du WVE (haute valeur environnementale), mais ça bosse bien et c'est tout petit. Les gens ont adoré... À la bouteille ou au cubi, c'est fini rapidement... »

COUP DE CŒUR ABSOLU. ÉTERNEL ?

« Pour moi, c'est les Roises de Ulysse Colin, un vin de Champagne. J'ai eu la chance de goûter de belles quilles, mais ça reste celle-là... Un vin de Champagne : c'est complexe, la bulle est crémeuse, une belle minéralité, c'est très fin... Et l'instant aussi, avec des amis, une super journée dans un resto... Le temps s'est arrêté, on s'est tous regardé. Ça, ça m'a vraiment ému. Tu te dis que c'est pour ça que tu fais ce métier-là ! »

UN COUP DE GUEULE RÉCENT ?

UN VIGNOBLE DE LOIRE OÙ SE PROMENER ?

« Sancerre, c'est joli. En plus il y a une super table là-bas, où il y a une super omelette, pour moins de 10 euros, avec le jambon, le croûton et la bonne bouteille... »

EN DEHORS DE VINS DE LOIRE, CEUX QUE VOUS PRÉFÉREZ ?

« La Vallée de Rhône... ou le Languedoc... »

LA QUESTION DE CLIENT QUE VOUS N'AIMEZ PAS ?

« Ceux qui viennent en cave après avoir cherché sur internet un vin qui irait avec le plat qu'ils vont servir le week-end. Et ça m'arrive plusieurs fois par semaine. Là, tu te dis "à quoi je sers ?" Surtout que ce n'est pas toujours qualitatif, ce qu'ils trouvent... J'essaie de leur expliquer. Bon, après ce sont des clients qui te font confiance ensuite, mais sur le coup, ils sont vexés. »

UNE TENDANCE QUE VOUS NE COMPRENEZ PAS ?

« L'engouement autour du vin vegan... Je comprends le marché, mais... je ne suis pas adepte. Il y a aussi "les vins trop boisés" :

UN VIN DE GARDE ?

« Le Rocher des Violettes 2017, de Xavier Weisskopf, à Montlouis. C'est du côté assez puissant, encore un peu jeune. À ouvrir dans dix ans. Si on l'ouvre maintenant, c'est bon, mais ça serait bête. Ceci dit, ça se fait de moins en moins de garder des vins. Les gens préfèrent venir ici plus souvent. Lui, c'est la star montante de l'appellation montlouis. Ses vins... On y sent le terroir de Montlouis. »

Wine Spectator :

91 Le Rocher des Violettes Montlouis Sur Loire Négrette 2015 \$28 Intense, with a ripe apricot, tangerine and quince core laced liberally with piecrust and warmed butter notes. The zing of persimmon and ginger through the finish keeps this just honest enough. Drink now through 2023. 800 cases made.—J.M.

CHAMPAGNE AND SPARKLING WINE INDEX SUMMER OF 2019



Non-Champagne Sparkling Wines

Xavier Weisskopf (Montlouis)- 2014 Le Rocher des Violettes Pétillant Originel;

2014 Le Rocher des Violettes Pétillant Originel- Xavier Weisskopf (Montlouis) The 2014 Le Rocher des Violettes Pétillant Originel from Xavier Weisskopf is made from chenin blanc vines he has in the Touraine AOC, with the wine spending a minimum of two years aging sur latte prior to disgorgement and bottling, without any dosage, which is not allowed for the appellation of "Pétillant Originel". The 2014 is superb, delivering a deep and complex bouquet of apple, quince, warm bread, chalky soil tones, gentle smokiness and a topnote of dried flowers. On the palate the wine is full-bodied, crisp and complex, with excellent focus and grip, lovely, frothy mousse and a long, complex and beautifully balanced finish. This is terrific Loire Valley sparkling wine and an absolute steal! 2019-2030+. 90.



Le Rocher des Violettes 2015, pétillant originel, Montlouis-sur-Loire, Loire, France



On aurait tort de boudier les mousseux à base de chenin blanc. C'est que monsieur a de solides assises en matière d'acidité et d'amertume, sans compter ce fruité de caractère qui lui donne illico une personnalité de premier plan. Ce sec de Xavier Weisskopf s'affirme avec vigueur, tenue et intégrité. Excellente mise en bouche, avant la suite! (5) [Explication des cotes](#)

Le blo

★★★ 1/2

Le Rocher des Violettes 2015, pétillant originel, Montlouis-sur-Loire, Loire, France (32,25 \$ — 13920009)

Jean Aubry
Collaborateur

1 novembre 2019