

# LE ROCHER DES VIOLETTES

Xavier Weisskopf

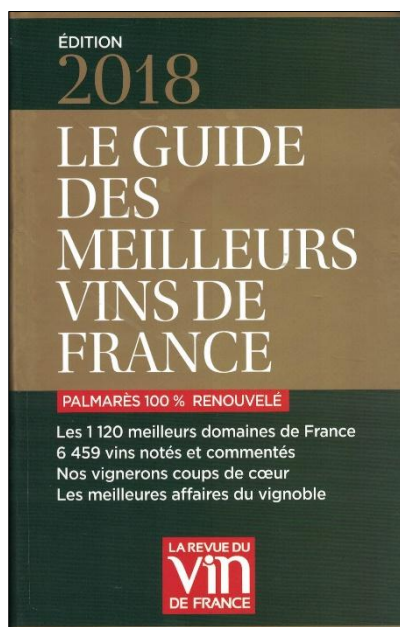
2018



Guide des meilleurs vins de France

La Revue du Vin de France - La parisienne

Wine and Spirits



★ **DOMAINE LE ROCHER DES VIOLETTES**

Xavier Weisskopf a découvert à Chablis le métier de vigneron. Formé à Beaune, vinificateur à Sigondas, il s'installe à Montlouis-sur-Loire en 2005. Il dispose d'une très bonne cave troglodytique au cœur de la ville d'Amboise. En culture totale, sans apport d'engrais ni produits chimiques, son vignoble âgé (chenin, cabernet, cot) et très morcelé, sur la commune de Saint-Martin-le-Beau, s'étend sur 13 ha, dont neuf en appellation Montlouis et quatre 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.

Les vins : un bel équilibre énergétique se dégage du soleil millésime 2015 avec des blancs secs 2015 francs du collier, jouant sur le fil de l'oxydation ménagée tout en conservant une trame droite et sélivante. En moelleux, le Grand Poirier 2015 est étoffé par un sucre juteux (saveurs de poire au sirop et d'infusion) et par une finale sélivante et généreuse déjà accessible.

- Montlouis-sur-Loire Le Grand Poirier 2015 32 € 16
- Montlouis-sur-Loire Touche Mitaine 2015 15 € 15

**Le coup de ♥**

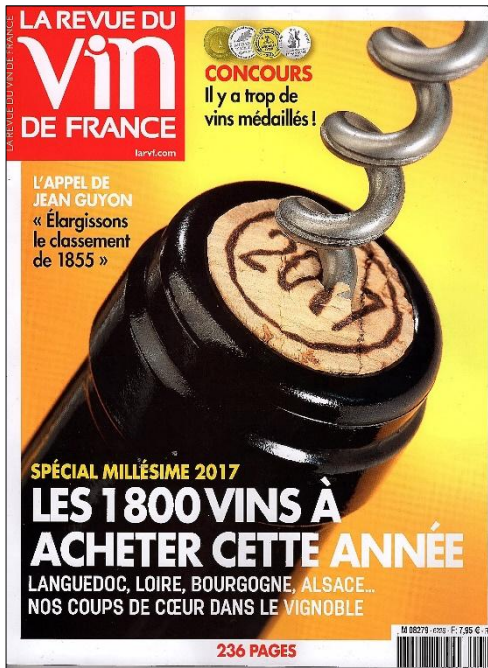
- Montlouis-sur-Loire La Négritte 2015 18 € 15.5

Jouant dans un registre légèrement doré, ce millésime solaire est bien dompté dans ce sec percutant aux saveurs tourbées, qui offre une sensation de fruit franc et droit.

**Rouge** : 2 hectares.  
Malbec (cot) 100 %  
**Blanc** : 13 hectares.  
Chenin 100 %  
**Production moyenne** : 65 000 bt/an

DOMAINE LE ROCHER DES VIOLETTES ♦  
34, rue de la Roche, 37150 Dierre  
02 47 23 52 08 ♦  
[www.lerocherdesvioletttes.com](http://www.lerocherdesvioletttes.com) ♦ Vente et visites : au domaine sur rendez-vous.  
Propriétaire : Xavier Weisskopf

589



**15,5-16**  
**LE ROCHER DES VIOLETTES**  
 Côt Vieilles vignes. Délicieux bouquet floral et épicé, serti de tanins fermes en filigrane. Ce rouge se révélera davantage dans cinq ans. 13 €

**15,5-16**  
**LE ROCHER DES VIOLETTES**  
 Touche-Mitaine. On touche ici à un chenin pulpeux, franc de goût (agrumes, fruits blancs, poivre...), conduit par une belle patine de l'élevage en barriques. Un montlouis sec brillant. N. C.



52 **Le guide week-end Comme un chef** Week-end

**« J'utilise souvent les restes de viande »**

**RECETTE.** Le jeune chef Simon Horvitz s'inspire d'un classique de la cuisine populaire, revisité avec des ingrédients simples et savoureux.  
Par Axel Duchêne, photo Henry Chénier, styleme Ousou Ben Hamed

**Le club sandwich réveille en moi le souvenir des dimanches soir de mon enfance, ces quelques heures où l'on s'amusait que le week-end ne se faisait jamais. Mon frère et moi raffolions de cet ultime petit plaisir gourmand. D'ailleurs, à nous amuser de le réchauffer dès le vendredi! Mais nos parents étaient raisonnables. Plus tard, j'ai compris pourquoi ils préparaient leurs sandwichs à partir des restes des repas de week-end, qu'ils émiettaient et laissaient avec une mayonnaise bien saisonnière. D'ailleurs, aujourd'hui encore, j'ai bien la manie que j'ai sous la main: des restes de poulet, de rosbif ou de gigot, peu importe. Ce qui compte, c'est d'avoir du bon pain, de préférence du pain de campagne.**

**Le goût du partage**  
 Je suis né à Paris, mais j'ai été béré, du côté de mon père, par les spécialités allemandes comme l'appeléroulé, un gâteau soufflé aux pommes, et du côté de ma mère par la cuisine arménienne, suberges fermées et succulentes tartares. Ces souvenirs ont sans doute contribué à me donner envie, petit, de devenir chef. Mais je crois que tout a vraiment commencé pour moi vers l'âge de 17 ans, quand j'ai décroché un job d'été au restaurant Les Lavandes, à Montoux (Vaucluse), où nous passions nos vacances. Non seulement j'ai compris que je n'avais pas envie de passer ma vie assis sur une chaise, mais j'ai aimé le défi de travailler en cuisine. J'ai ensuite été formé auprès de grands chefs, dont Pierre Gagnaire. Mais c'est mon goût pour les grandes tables, les plats à partager et les produits authentiques qui m'a guidé quand j'ai créé mon restaurant Elmer. J'aime y proposer une cuisine simple, qui réveille les papilles. Un peu comme les délicieux club-sandwiches de mon enfance! »

**Fine gueule**  
 A 34 ans, Simon Horvitz est à la tête du restaurant Elmer (Paris 7<sup>e</sup>), où il propose une cuisine gourmande et accessible qui lui a valu en 2014, la première étoile au service. Ses « Fine Gueule », tenus par notre reporter, David, lui ont valu deux mentions sur le Cane Street de l'année pour donner une nouvelle dimension à l'accompagnement de délicieux steaks. [elmer-restaurant.fr](http://elmer-restaurant.fr)

**Trois bouteilles pour le bon accord**

- UN CIDRE**  
 Ce nectar complexe est né d'un assemblage de 68 variétés de pommes de Calvados. **Château de la Motte, domaine Groland, 4,90 € la bouteille.**
- UN PINOT NOIR**  
 Ce vin bio gourmand est délicat aux arômes de fruits rouges et élaboré en Indre-et-Loire. **Domaine du Clos de la Chapelle, 4,90 € la bouteille.**
- UN CÔTES-DATALANES**  
 Alliance de trois cépages, ce rouge aux notes de fruits noirs et d'épices séduit par sa finesse. **Château de la Motte, domaine Groland, 4,90 € la bouteille.**

**« Le Dimanche des chefs »**





## SPARKLING WINE OF THE MONTH

93 | Le Rocher des Violettes \$23

**2014 Montlouis-sur-Loire Pétillant Original** As a young oenologist working in Gigondas, Xavier Weisskopf was drawn to Touraine for its chenin blanc and saw the opportunity to buy undervalued land in Montlouis. He founded his 22.2-acre domaine in 2005, based on old-vine parcels, and converted them to organic farming. His *pétillant naturel* comes from chenin blanc vines that are more than 40 years old, two-thirds of the fruit fermented in stainless steel, the rest in old wooden vats, all without added yeasts. It transforms the richness of Montlouis chenin into a bright, refreshing sparkler with ripe golden-apple flavors that are both sumptuous and completely dry. *Michael Skurnik Wines, NY—Joshua Greene*



Where to Buy



## LE LAPIN MIJOTÉ

### Cette viande subtile réclame un rouge digeste

**E**n avril, c'est le printemps et la douceur s'installe. Avec elle, on ressent l'envie de savourer des mets qui expriment le soleil, surtout après l'hiver tenace que nous venons de traverser. De savoureuses recettes de lapin, par exemple. Cette viande à la chair blanche délicate réclame un vin rouge pas trop riche en structure et en puissance alcoolique. Si elle est mijotée dans un jus goûteux et servie avec une garniture de caractère, on peut choisir un vin ayant plus d'épaulés et d'intensité.

Ainsi un lapin mijoté en cocotte, accompagné d'une garniture printanière dominée par des saveurs végétales pourra être servi avec un vin de latitude nord exprimant un fruit scintillant et une trame de bouche digeste. Je vous propose le touraine Cabernet Franc 2016 de Xavier Weisskopf, au Rocher des Violettes, un vin qui possède l'empreinte graphique du cépage tout en offrant des arômes mûrs. Ce cabernet franc issu d'un terroir argilo-calcaire possède ce végétal noble et une belle fraîcheur ligérienne sur le millésime 2016.

Comme alternative sur ce plat printanier, je resterais sur un vin de soif et de plaisir avec le beaujolais En Besset du domaine de Fa, d'Antoine et Maxime Graillot (Crozes-Hermitage). Très réussi, leur millésime 2016, issu d'un terroir d'altitude assis sur des granites, révèle un vin clinquant, dans l'esprit de ce que nous sommes en droit d'attendre de cette appellation : un jus digeste au fruit bien juteux.



Par Olivier Poussier  
Meilleur sommelier du monde

« CET ACCENT MÉDITERRANÉEN NOUS AMÈNE À UN CHOIX PLUS SUDISTE, CAP EN PAYS D'OC ! »

Le même lapin travaillé avec un jus aux olives et sarriette, accompagné d'aubergine confite prend un tout autre accent, méditerranéen cette fois-ci, qui nous amène à faire un choix plus sudiste. Mais il ne faut pas oublier que le lapin reste une viande subtile et que le vin ne doit passer en force sur le plat. Essayez donc le vin de Pays d'Oc 2016 signé Luc Baudet, ancien propriétaire du château Mas Neuf en Costières-de-Nîmes. Luc Baudet a gardé quelques hectares de vignes et réalise cette cuvée nommée Clos des Centenaires à partir d'une dominante de cinsault, complétée de syrah. Une vinification en ciment d'un jus issu à 100 % de vendange entière donne un résultat probant. Un fruit bien défini coïncé entre le floral et les épices, une matière savoureuse sans être extraite, l'ensemble séduit par sa rondeur et son fruit.

Pour une alternative encore plus méridionale, je mets pour finir le cap sur la Corse avec la toute nouvelle cuvée Tarra Di Sognu 2016, un rouge signé par Yves Canarelli (Clos Canarelli) et le sommelier Patrick Fioramonti (Grand Hôtel de Cala Rassa) provenant du terroir argilo-calcaire de Bonifacio, à la pointe sud de l'île. Ce millésime séduit par sa fraîcheur et son acidité. Cet assemblage carcajolo nero et sciacarellu, avec une pointe de minustella montre son empreinte sudiste dans les arômes, avec des notes de laurier, d'olive noire et d'herbes sauvages. Ce vin se montre déjà plaisant, mais vous n'êtes pas obligés de vous précipiter sur le tire-bouchon. Bonnes dégustations !