



Couleur : Blanc

Appellation : Vin de France

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Vallée de la Loire

Nom du propriétaire : Sophie et Thierry Puzelat

Géologie du sol : Mélange d'argile, de silex, de gravier, de quartz et de sable.

Encépagement : Sauvignon Blanc (100%)

Vinification : Pressurage en grappes entières, fermentation spontanée sur levures naturelles.

Élevage : 4 à 6 mois en cuve inox, non soutiré, collé, léger ajout de soufre à la mise en bouteille (2 mg).

Le domaine :

Le Clos du Tue-Bœuf raconte une histoire commencée il y a plusieurs siècles. En effet, les premières traces de ce vignoble de onze arpents et demi (à peine six hectares) situé au lieu-dit du Tue-Bœuf, sur la commune des Montils, remontent au Moyen-Âge.

L'histoire rapporte que les vins produits au Tue-Bœuf faisaient le bonheur des tables royales et que François 1er et la reine Claude y étaient particulièrement attachés. On retrouve également des mentions de ce vignoble sous le règne d'Henri III.

Parallèlement, présents aux Montils depuis le 15ème siècle, les Puzelat (autrefois «Puzelatz») pourraient donc bien être en lien avec ce savoir-faire ancestral...

Car, de mémoire, les ancêtres des Puzelat ont toujours été paysans, polyculteurs et vignerons.

C'est Jean et Solange Puzelat qui reprennent des parents de Jean le domaine du Tue-Bœuf en 1947, alors toujours en polyculture (vignes, asperges, fraises, céréales, élevage...) pour le convertir en vignoble à part entière dans les années 1970.

De leurs enfants, ce sont Jean-Marie et Thierry qui leur ont succédé, après avoir arpenté les vignobles, chacun de leur côté, en France et à l'étranger.

Jean-Marie se décide le premier, dès 1989, rejoint par Thierry en 1994. Avec cette nouvelle génération, le domaine se modernise et s'agrandit: le Clos historique des Montils est bientôt complété par de nouvelles parcelles situées sur le plateau de Monthou sur Bièvre, à deux kilomètres de distance.

Jean-Marie et Thierry décident en 2004 de monter une structure d'importation à la suite de rencontres en Catalogne puis en Géorgie afin de permettre à d'autres vignerons à travers le monde de pouvoir avoir de la

visibilité en France.

C'est lorsque Jean-Marie prend sa retraite en janvier 2019 que Zoé, la fille de Thierry, regagne à temps plein le chai familial.

Aujourd'hui, le Clos du Tue-Bœuf c'est d'abord Zoé et Thierry Puzelat, mais aussi toutes les personnes qui travaillent à l'année et en saison au domaine.

Revue de presse :

Nadia Fournier, L'infolettre de Nadia Fournier, Mar 2023

Jean-Marie et Thierry Puzelat sont surtout connus pour leur « résistance » et leur lutte pour la réhabilitation de vieux cépages ligériens, mais ils élaborent aussi un très bon sauvignon blanc. Les raisins sont cultivés en bio par des amis dans la vallée du Cher, vendangés à la main, pressés en grappes entières, fermentés avec des levures naturelles, sans soutirage jusqu'à la mise en bouteille, où il est collé et très légèrement sulfité.

<https://us5.campaign-archive.com/?u=070326022b2c32d2d675c028a&id=b19c4c9b2c>

Natalie Richard, La Tribune, Jun 2022

Tellement expressif au nez et en bouche. Un vin de soif qui respire l'été avec ses notes de litchi et de peau de pêche. Superbe à l'apéro avec des olives et du cheddar frais ou fromages de chèvre. Le Clos du Tue-Bœuf est situé dans la commune Les Montils, entre Touraine et Cheverny dans la vallée de la Loire.

<https://www.latribune.ca/2022/06/23/six-vins-festifs-pour-celebrer-lete-a7cbc3caf6a4b13e32b10959be2c2eb4>

Nadia Fournier, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Jun 2022

Jean-Marie et Thierry Puzelat sont surtout connus pour leur « résistance » et leur lutte pour la réhabilitation de vieux cépages ligériens, mais ils élaborent aussi un bon sauvignon blanc. Très bon, en fait. Les raisins sont cultivés en bio par des amis dans la vallée du Cher, vendangés à la main, pressés en grappes entières, fermentés avec des levures naturelles, sans soutirage jusqu'à la mise en bouteille, où il est collé et très légèrement sulfité. À son nez exubérant de fruits tropicaux, on devine que le sauvignon blanc n'a pas manqué de chaleur ni de soleil en 2020. La bouche témoigne elle aussi de raisins mûrs, le milieu de bouche est assez riche et la finale est fraîche. Un bon vin pour accompagner les tacos de poisson.

<https://www.journaldemontreal.com/2022/06/01/trois-nuances-de-blanc>