

Domaine La Grange Tiphaine - Montlouis sec Clef de Sol - 2017



Depuis leur début dans les années 2000, le Montlouis Clef de Sol est une cuvée emblématique des Delecheneau, exprimant avec une pureté minérale exemplaire la belle rencontre entre le chenin et le terroir argilo-calcaire de Montlouis.

En 2016, les dégâts du gel n'avait pas permis à Coralie et Damien de produire cette cuvée, devant se contenter d'élaborer un blanc sec à partir de raisins achetés sur la rive d'en face, à Vouvray, moins touchée. Cette année, la parcelle de très vieilles vignes de plus de 80 ans, parfaitement exposée au Sud, a incontestablement retrouvé la forme !

Les vignerons, en interprètes fidèles et précis, s'effacent et se mettent au service de la plante et de son terroir, fait de sols pauvres mêlant sables et argiles à silex sur le fameux sous-sol de tuffeau. Tout à leur recherche d'un chenin parfaitement mûr et sain, capable de « nous emmener vers la pureté du minéral », Coralie et Damien ont choisi de vendanger en trois passages successifs, entre les 22 et 27 septembre 2017. Le raisin fût ensuite vinifié en barriques, puis élevé sur lies sans bois neuf. Le fût n'a ici qu'un seul objectif : apporter une oxydation ménagée au vin pendant la période d'élevage. Mais il ne doit surtout pas le marquer avec des arômes exogènes.

Cette superbe Clef de Sol 2017 nous met parfaitement au diapason de la recherche des Delecheneau, d'un vin pur, vivant et intensément minéral. Le nez, complexe et raffiné, évoque les fleurs blanches et les fleurs d'eau, le cerfeuil, le poivre blanc, l'herbe fraîchement coupée, le coing et la prune jaune, la bergamote, mais aussi une fine minéralité crayeuse, donnant une agréable sensation de fraîcheur.

En bouche, la qualité et la pureté du fruit sont remarquables : on reconnaît bien là le style de la maison. Les équilibres sont impeccables, la tension est bien là et la finale, droite et longue, est soutenue par de beaux amers particulièrement salivants. Un Montlouis fin et minéral, qui sera parfait aujourd'hui avec un poisson ou des crustacés au court-bouillon ou un assortiment de fromages de chèvre, et demain avec ris de veau ou autres gros crustacés en sauce.

Domaine La Grange Tiphaine - Montlouis sec Clef de Sol - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or clair, légers reflets verts

Nez : Expressif et raffiné : fleurs blanches et les fleurs d'eau, le cerfeuil, le poivre blanc, l'herbe fraîchement coupée, le coing et la prune jaune, la bergamote, la craie et la feuille de tabac.

Bouche : Beau fruit très juteux. Superbe équilibre. Texture fine. Belle harmonie, avec de l'énergie et de la tension. Longue finale légèrement crayeuse, salivante.

Accords mets-vins : Cabillaud, colin ou langoustine en court-bouillon. Fromages de chèvre frais ou affinés. Plus tard, une blanquette de poisson ou des ris de veau à la crème.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique