

Domaine La Grange Tiphaine - Montlouis Sec Les Epinays - 2016



Passionnés par l'expression du chenin sur les terroirs crayeux de Montlouis, Coralie et Damien ont su saisir l'opportunité de créer une cuvée parcellaire sur le lieu-dit des Epinays. C'est ici, du côté du hameau de Husseau, que les Delecheneau exploitent désormais une belle parcelle de vignes plantées voici une dizaine d'années sur un sol typique d'argiles à gros silex, reposant sur le fameux tuffeau, ce calcaire tendre qui convient si bien au chenin.

Comme ailleurs sur le Domaine, la vigne est travaillée dans une stricte application des règles biologiques et bio-dynamiques. En particulier, le travail régulier des sols a permis à la plante de s'enraciner assez rapidement pour aller au contact du tuffeau et de ses éléments minéraux. Pour ce premier millésime, Coralie et Damien ont eu le bonheur de récolter un raisin à la concentration optimale, aux équilibres sucre-acidité juste parfaits !

Ils ont cherché à révéler pleinement l'identité du terroir, en donnant du relief au vin, sans pour autant prendre le risque que l'élevage ne le dénature : d'où le choix d'une vinification et d'un élevage long de 18 mois, exclusivement en vieux foudres.

Malheureusement, ici comme ailleurs à Montlouis, le gel d'avril 2016 a considérablement limité la récolte. Au final, les Delecheneau ont obtenu un rendement d'à peine 3 hectolitres par hectare ! Si la quantité fut bien maigre, la qualité était clairement au rendez-vous, la très belle fin d'été ayant permis au chenin, récolté par tries successives entre le 5 et 10 octobre, d'atteindre un superbe équilibre sucre-acidité.

Ce 2^{ème} millésime des Epinays place clairement ce Montlouis parmi les incontournables de l'appellation. Il offre un bouquet à la fois charmeur, élégant, avec ses notes de fleurs blanches et de mimosa, et résolument minéral. Si le fruit resplendit sur des notes de pomme, de peau de poire, de Reine-Claude et même d'abricot frais, il semble parcouru d'une sorte de voile crayeux, subtilement épicé, évocation raffinée du sous-sol de tuffeau. On retrouve également cette dimension végétale complexe propre aux grands chenins ligériens, sur des notes de salsifis.

En bouche, l'équilibre est immédiat : le toucher est soyeux, délicat, la matière est fluide. Le fruit bien mûr s'accompagne d'une élégante minéralité, soulignée par de beaux amers évoquant le zeste de pamplemousse, qui allongent et rafraîchissent le vin. Un sans-faute pour ce nouveau Montlouis, à la capacité de vieillissement évidente : 10 années en cave ne lui font assurément pas peur ! Un must.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Copyright 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine La Grange Tiphaine - Montlouis Sec Les Epinays - 2016



Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Fin et charmeur : fleurs blanches et mimosa, notes délicatement fumées et crayeuses, poivre blanc, salsifis, pomme, peau de poire, Reine-Claude et une touche d'abricot frais.

Bouche : Toucher soyeux, délicat, la matière est fluide. Le fruit bien mûr s'accompagne d'une très belle minéralité, soulignée par de beaux amers évoquant le zeste de pamplemousse. Long, frais et très droit.

Accords mets-vins : Carpaccio de saumon ou de saint-jacques. Raviole de langoustine, crème aux agrumes. Homard grillé ou en sauce. Volaille rôtie ou crémée à l'estragon. Chèvre frais.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération préalable d'une heure au moins



Caractéristiques techniques

Appellation : Montlouis-sur-Loire

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique