

## Domaine La Grange Tiphaine - Touraine Quatre Mains - 2017



Musique et vin font décidément bon ménage chez les Delecheneau ! Cette partition à quatre mains, créée en 2008, lorsque Coralie rejoint définitivement Damien au Domaine, en apporte brillamment la preuve.

En connaisseurs avisés des grands terroirs viticoles, nos vigneron-musiciens savaient pertinemment que le terroir de silex, à Amboise, pouvait donner de grands vins. Surtout lorsqu'ils sont issus de sauvignon, sur le modèle de certains grands terroirs du Centre-Loire, à Sancerre ou Pouilly-Fumé.

Il décide alors d'isoler la production d'une petite parcelle plantée en sauvignon voici une cinquantaine d'années par les aïeux de Damien, sur un des plus beaux terroirs d'argiles rouges à silex, mêlées en profondeur à la roche-mère calcaire. Naît alors une cuvée parcellaire très confidentielle (rarement plus de 1000 bouteilles produites), célébrant la rencontre entre sauvignon et silex d'Amboise !

En 2017, les petites parcelles d'Amboise ont été épargnées par le gel et ont permis aux Delecheneau de jouer à nouveau à quatre mains sur ce superbe sauvignon, récolté dès le 7 septembre après un été sec et chaud. Après un élevage discret et précis, sans bois neuf, le vin révèle d'ores et déjà une belle complexité, très loin des expressions variétales du Sauvignon. Car ici, c'est bien le sol de silex qui passe au premier plan.

Le nez est particulièrement élégant et complexe, associant aux fruits blancs et jaunes (poire, pêche, mangue), des fruits secs (pistache, noisette), mais aussi la violette, la réglisse et le poivre vert, ainsi que des notes de pierre frottée exprimant finement la nature du terroir. En bouche, le vin est à la fois ample et énergique, extrêmement précis et franc dans sa définition, révélant un beau fruit croquant et une longue finale fraîche et légèrement mentholée.

Il est évident que ce Quatre Mains, déjà très expressif, gagnera encore en densité et en vibration minérale dans les 5 prochaines années. Aujourd'hui, appréciez-le avec une terrine de poissons, des rillettes d'oie, une bonne mortadelle ou de l'andouille. Dans quelques années, des crustacés au court-bouillon ou des ris de veau seront parfaits !

## Domaine La Grange Tiphaine - Touraine Quatre Mains - 2017



### Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, lumineuse

Nez : Pomme, poire, pêche blanche, mangue. Noisette, pistache, raisin de corinthe. Aubépine, violette. Réglisse. Poivre vert. Marbre pilé, pierre à fusil.

Bouche : Droite, énergique et très juteuse. Très beau fruit croquant et savoureux, élevage fondu. Pureté et percussion minérale en finale. Belle allonge dominée par les amers.

Accords mets-vins : Aujourd'hui plutôt du froid : terrine de poisson, rillettes d'oie, mortadelle. Demain : crustacés au court-bouillon, ris de veau rôtis.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2027

Température de service : 12°

Ouverture : 1 à 2 heures d'aération préalable.



### Caractéristiques techniques

Appellation : Touraine

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique et bio-dynamique