

Domaine La Grange Tiphaine - Montlouis-sur-Loire Nouveau Nez Pétillant - 2014



Il est une très ancienne tradition sur les grands terroirs ligériens, de Montlouis ou Vouvray, de produire des vins effervescents dans lesquels le chenin exprime toute sa finesse d'arômes, entre fruit et minéral. Coralie et Damien cherchent à travers cette cuvée à revenir aux sources d'un vin pétillant sec, à la bulle naturelle et sans artifice.

A partir de jeunes vignes d'une douzaine d'années, issues des fameux terroirs de Montlouis, où se mêlent sables pauvres et argiles à silex, sur un sous-sol de calcaires tendres, nos vignerons œnologues élaborent cette cuvée selon la méthode ancestrale : le vin est mis en bouteille pendant sa fermentation, la prise de mousse peut alors se faire sans aucun adjuvant, sous la seule action des levures indigènes.

Au final, ce Montlouis Nouveau Nez, issu de la récolte 2014, exprime avec un bel entrain et, surtout, beaucoup de naturel, les qualités d'équilibre que l'on aimerait trouver dans certains champagnes...

La bulle est fine et légère. Les arômes de pamplemousse, de bergamote, de rhubarbe et de poire dominant un nez frais et gourmand. En bouche, ce Nouveau Nez se révèle particulièrement agréable et digeste : l'équilibre entre fraîcheur et densité est impeccable, l'allonge remarquable, plutôt sur le fruit (poire, nèfle), le bonbon anglais et quelques jolies notes poudrées voire épicées évoquant l'anis en finale.

Un très joli Montlouis brut, à ouvrir en toute occasion, à l'apéritif bien sûr, avec quelques toasts de saumon fumé, au dessert sur une tarte aux poires, mais aussi à table avec un poisson grillé ou un poulet rôti ! Succès garanti.

Domaine La Grange Tiphaine - Montlouis-sur-Loire Nouveau Nez Pétillant - 2014



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante, fines bulles

Nez : Pomme, pamplemousse, citron, rhubarbe, bergamote. Poire. Bonbon anglais. Notes crayeuses.

Bouche : Finesse et fraîcheur en attaque. Très beau fruit, nourrissant. Belle allonge à la fois acidulée, minérale et épicée (anis).

Accords mets-vins : En apéritif avec des toasts au saumon fumé ou au tarama. A table avec un poisson grillé ou un poulet rôti. Au dessert avec une tarte aux poires ou à la rhubarbe.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2018

Température de service : 8° à 9°

Ouverture : A servir tout de suite après ouverture



Caractéristiques techniques

Appellation : Montlouis pétillant originel

Millésime : 2014

Type : Vin blanc effervescent sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique