

Domaine La Grange Tiphaine - Montlouis-sur-Loire Clef de Sol - 2015



Voici un magnifique vin qui exprime avec justesse la rencontre entre le chenin et le terroir argilo-calcaire de Montlouis : un grand blanc à la pureté minérale exemplaire. Fidèles à leurs convictions, Coralie et Damien veillent avant tout à ne pas travestir la partition que la nature écrit ici : le compositeur, c'est bien sûr cette vigne de plus de 80 ans, qui s'est enracinée en profondeur dans le sous-sol de calcaire tendre caractéristique du terroir de Montlouis.

Les vignerons, en interprètes fidèles et précis, s'effacent et se mettent au service de la vigne et de son terroir. Après plusieurs tris, le chenin parfaitement mûr et sain est vinifié en barrique, puis élevé sur lies sans bois neuf. Le fût n'a ici qu'un seul objet : apporter une oxydation ménagée au vin pendant la période d'élevage. Mais il ne doit surtout pas marquer le vin par des arômes exogènes.

Avec cet excellent millésime 2015, Coralie et Damien gagnent brillamment leur pari : ce Montlouis Clef de Sol est d'une pureté renversante, c'est un vin élégant et serein. Le nez, complexe et raffiné, évoque les fleurs blanches, le cerfeuil, l'anis, les agrumes, la goyave, 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 avec un poisson ou des crustacés au court-bouillon ou un assortiment de fromages de chèvre.

N'hésitez pas à en oublier quelques bouteilles en cave : nul doute qu'il gagnera encore en complexité sur les 5 ou 10 prochaines années.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Domaine La Grange Tiphaine - Montlouis-sur-Loire Clef de Sol - 2015



Dégustation et accords

Robe : Or clair, légers reflets verts

Nez : Élégant et harmonieux : acacia, cerfeuil, anis, beurre frais, agrumes, goyave, poudre de riz.

Bouche : Beau fruit très juteux. Fraîcheur, précision, verticalité : tout est très harmonieux, bien en place. Longue finale légèrement crayeuse.

Accords mets-vins : Cabillaud, colin ou langoustine en court-bouillon. Fromages de chèvre frais ou affinés. Plus tard, une blanquette de poisson ou de volaille.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022/2025

Température de service : 12°

Ouverture : Aération préalable d'1 ou 2 heures.



Caractéristiques techniques

Appellation : Montlouis-sur-Loire

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique