

Domaine La Grange Tiphaine - Montlouis-sur-Loire Grenouillères Demi-sec - 2015



Ces amoureux du chenin, que sont Coralie et Damien, se devaient de montrer l'extraordinaire complexité aromatique de celui-ci en élaborant une cuvée en demi-sec. C'est chose faite avec ce Montlouis Les Grenouillères qui présente un superbe équilibre entre sucres résiduels et acidité, laissant s'exprimer avec beaucoup de grâce et de légèreté toute la versatilité du cépage.

Pour obtenir ce résultat, ils ont fait le choix de sélectionner des raisins issus de très vieilles vignes, dont certaines dépassent le siècle. La qualité du travail biologique de la vigne et l'adoption des principes de la biodynamie permettent à ces ceps âgés, très profondément enracinés dans le sous-sol de calcaire tendre, de conserver toute leur vitalité et de donner des baies suffisamment mûres et concentrées.

Vient ensuite le temps d'une longue fermentation naturelle, en barrique, et d'un élevage sans bois neuf, qui doit avant tout être au service du fruit et de son extraordinaire capacité d'expression aromatique lorsqu'il est vinifié en demi-sec.

Le résultat est impressionnant d'équilibre entre la richesse des arômes et cette sensation de finesse presque aérienne que l'on trouve rarement dans un blanc tendre. Acacia, zeste de mandarine, citron vert, poire pochée, très belles notes végétales autour du céleri : dès le premier nez, ce Montlouis Les Grenouillères montre l'ampleur de sa gamme aromatique. Mais, au nez comme en bouche, il reste toujours fin et élégant, à la fois savoureux et très subtil. L'allonge est déjà remarquable, parfaitement équilibrée entre le fruit et le minéral.

Ce grand blanc qui mérite vraiment d'être attendu quelques années en cave vous charmera alors à table, autour d'une blanquette de veau ou d'une poule au riz. Aujourd'hui, on leur préférera une cassolette de fruits de mer ou un bleu des Causses. Attention, voici les toutes dernières bouteilles de ce splendide millésime et malheureusement, du fait des gels successifs, le domaine n'en produira ni en 2016, ni en 2017...

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Domaine La Grange Tiphaine - Montlouis-sur-Loire Grenouillères Demi-sec - 2015



Dégustation et accords

Robe : Dorée et lumineuse

Nez : Pamplemousse, citron vert, poire pochée, prune jaune, abricot. Céleri.
Arômes de sous-bois. Légèrement poivré et anisé.

Bouche : Superbe matière. Beaucoup de fraîcheur, sucrosité légère. Très savoureux. Grosse allonge, bien resserrée.

Accords mets-vins : Cassolette de fruits de mer. Blanquette de veau ou de volaille. Poule au riz. Pâtes fraîches aux noix et gorgonzola. Roquefort.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2018 et 2025

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure au moins



Caractéristiques techniques

Appellation : Montlouis-sur-Loire

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille demi-sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique