

Domaine La Grange Tiphaine - Touraine Quatre Mains - 2015



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.

Ils décident 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 avec originalité et caractère la rencontre entre sauvignon et silex d'Amboise !

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 devant. Le nez est particulièrement élégant et complexe, associant aux fruits blancs, fruits secs (pistache, noisette), violette et réglisse, ainsi que des notes de pierre frottée exprimant finement la nature du terroir. En bouche, le vin est énergique et droit, extrêmement précis et pur dans sa définition.

Déjà doté d'une belle finale légèrement saline, il est évident que ce Quatre Mains est taillé pour une jolie garde de 8 ou 10 ans. Aujourd'hui, appréciez-le avec une terrine de poissons, des rillettes d'oie, une bonne mortadelle ou de l'andouille. Dans quelques années, une blanquette de lotte ou des ris de veau seront parfaits !

Domaine La Grange Tiphaine - Touraine Quatre Mains - 2015



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, lumineuse

Nez : Pomme, poire. Noisette, pistache, raisin de corinthe. Aubépine, violette. Réglisse.

Bouche : Droite, énergique et très juteuse. Très beau fruit, élevage fondu. Pureté 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 : blanquette de lotte, ris de veau légèrement crévés.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : 1 à 2 heures d'aération préalable.



Caractéristiques techniques

Appellation : Touraine

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique et bio-dynamique