

## Domaine La Grange Tiphaine - Clef de Sol - 2016



Depuis leur début dans les années 2000, le Montlouis Clef de Sol est une cuvée emblématique des Delecheneau, exprimant avec une pureté minérale exemplaire la belle rencontre entre le chenin et le terroir argilo-calcaire de Montlouis.

Malheureusement, en 2016, le gel de fin avril n'a pas épargné la parcelle de vieilles vignes traditionnellement dévolue à cette cuvée. Sans se décourager, les Delecheneau ont alors décidé de demander à un ami vigneron vouvrillon de leur réserver la production d'une de ses parcelles de vieilles vignes de chenin, le gel ayant relativement épargné la rive d'en face.

Fidèles à leur attachement à une viticulture saine et respectueuse, ils ont bien sûr fait accepter leur « cahier des charges », en particulier tout absence de traitement autres que ceux autorisés en bio, à savoir le cuivre et le soufre. Coralie, Damien et leur équipe ont ensuite vendangé et trié eux-mêmes les raisins, immédiatement emmené à quelques encablures, à la Grange Tiphaine. La production a ensuite été vinifiée exactement comme la Clef de sol traditionnelle, en barriques sur levures indigènes, puis élevée sur lies pendant 9 mois, sans bois neuf.

Le nez, expressif et raffiné, évoque les fleurs blanches, le cerfeuil, le poivre vert, le citron mûr, le pamplemousse, la goyave, mais aussi une élégante minéralité crayeuse, donnant une agréable sensation de fraîcheur.

En bouche, la gourmandise du fruit et le velouté de texture s'accompagnent d'une tension parfaitement maîtrisée et de fins amers salivants. Souplesse, droiture et minéralité, ce Clef de Sol, qui célèbre habituellement le terroir de Montlouis, fait cette année honneur à celui de Vouvray... même si le fait d'avoir été vinifié à Montlouis a contraint les Delecheneau à le « déclasser » en Vin de France. Qu'importe le flacon, pourvu qu'il y ait... le plaisir d'un très beau blanc ligérien !

## Domaine La Grange Tiphaine - Clef de Sol - 2016



### Dégustation et accords

Robe : Or clair, légers reflets verts

Nez : Expressif et raffiné : fleurs blanches, cerfeuil, poivre vert, citron mûr, pamplemousse, goyave, craie.

Bouche : Beau fruit très juteux. Texture velouté, caressante. Belle harmonie. Longue finale légèrement crayeuse, rafraîchissante.

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 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération (1 heure)



### Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Principes biologiques