

Domaine La Grange Tiphaine - Montlouis Sec Les Epinays - 2015



Passionnés par l'expression du chenin sur les terroirs crayeux de Montlouis, Coralie et Damien ont su saisir l'opportunité de créer une cuvée parcellaire sur le lieu-dit des Epinays. C'est ici, du côté du hameau de Husseau, que les Delecheneau exploitent désormais une belle parcelle de vignes plantées voici une dizaine d'années sur un sol typique d'argiles à gros silex, reposant sur le fameux tuffeau, ce calcaire tendre qui convient si bien au chenin.

Comme ailleurs sur le Domaine, la vigne est travaillée dans une stricte application des règles biologiques et bio-dynamiques. En particulier, le travail régulier des sols a permis à la plante de s'enraciner assez rapidement pour aller au contact du tuffeau et de ses éléments minéraux. Pour ce premier millésime, Coralie et Damien ont eu le bonheur de récolter un raisin à la concentration optimale, aux équilibres sucre-acidité juste parfaits !

Ils ont cherché à révéler pleinement l'identité du terroir, en donnant du relief au vin, sans pour autant prendre le risque que l'élevage ne le dénature : d'où le choix d'une vinification et d'un élevage assez long (18 mois) en vieux foudres.

Pour tous ceux qui, comme nous, attendions cette nouvelle cuvée depuis quelques années déjà, disons-le clairement : notre patience est largement récompensée ! Car ce Montlouis tutoie d'emblée les sommets : il offre un bouquet à la fois charmeur et très fin, où le fruit rayonne avec ses notes de poire, de raisin frais, d'abricot et de mandarine, complétée d'une belle touche exotique évoquant le litchi et la rose blanche.

En bouche, l'équilibre est remarquable : le toucher est soyeux, délicat, la matière est fluide. Le fruit bien mûr s'accompagne d'une très belle minéralité, aux accents fumés. Très grosse persistance et fraîcheur en finale complètent ce tableau, tout en justesse et en harmonie. Un sans-faute pour ce nouveau Montlouis, à la capacité de vieillissement évidente : 10 années en cave ne lui font assurément pas peur ! Bravo.

Domaine La Grange Tiphaine - Montlouis Sec Les Epinays - 2015



Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Fin et charmeur : poire, raisin frais, abricot et mandarine, complétés d'une belle touche exotique évoquant le litchi et la rose blanche, notes fumées.

Bouche : Remarquable équilibre : toucher soyeux, matière fluide enrobant un fruit mûr, grosse persistance sur la finale fraîche et fumée.

Accords mets-vins : Carpaccio de saumon ou de saint-jacques. Raviole de langoustine, crème aux agrumes. Homard grillé ou en sauce. Volaille rôtie ou crémée à l'estragon. Chèvre frais.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération préalable d'une heure au moins



Caractéristiques techniques

Appellation : Montlouis-sur-Loire

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique