

Domaine La Grange Tiphaine - Montlouis Demi-sec Les Grenouillères - 2017



Ces amoureux du chenin, que sont Coralie et Damien, se devaient de montrer l'extraordinaire versatilité aromatique de celui-ci en élaborant une cuvée en demi-sec. C'est chose faite avec ce Montlouis tendre Les Grenouillères qui présente un superbe équilibre entre sucres résiduels et acidité, laissant s'exprimer avec beaucoup de grâce et de légèreté la capacité du cépage à faire « chanter » son terroir. Après une année 2016 où les dégâts du gel ne leur ont pas permis de produire cette cuvée, nous sommes heureux de la retrouver cette année en très grande forme !

Pour obtenir ce résultat, ils ont fait le choix de sélectionner des raisins issus des plus vieilles vignes du domaine, dont certaines dépassent le siècle. La qualité du travail biologique de la vigne, l'adoption des principes de la bio-dynamie, 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 bien 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 à 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, tilleul, mandarine, citron vert, poire pochée, une touche exotique évoquant la goyave, miel fin, pain d'épices, dès le premier nez, ce Montlouis Les Grenouillères montre une belle subtilité aromatique dominée par l'impeccable éclat du fruit.

En bouche, il se révèle à la fois fin et très savoureux. La tension acidulée s'harmonise à merveille avec une sucrosité gourmande mais très légère (à peine 25 grammes). La finale est nette, dotée d'une allonge déjà remarquable, parfaitement équilibrée entre le fruit et une minéralité saline et épicée.

S'il mérite bien sûr d'être attendu quelques années en cave, ce Montlouis Les Grenouillères vous charmera à table, autour d'un chapon, d'une poule au riz, ou de plats d'inspiration asiatique comme un saumon mi-cuit préalablement mariné dans la sauce soja ou des crevettes cuites dans un bouillon thaï au lait de coco.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Domaine La Grange Tiphaine - Montlouis Demi-sec Les Grenouillères - 2017



Dégustation et accords

Robe : Dorée et lumineuse

Nez : Acacia, tilleul, mandarine, citron vert, poire pochée, une touche exotique évoquant la goyave, miel fin. Céleri.
Arômes de sous-bois. Légèrement poivré.

Bouche : Superbe matière. Beaucoup de fraîcheur, sucrosité légère qui s'harmonise avec la tension acidulée. Très savoureux. Grosse allonge, bien resserrée.

Accords mets-vins : Cassolette de fruits de mer. Poule au riz. Pâtes fraîches aux noix et gorgonzola. Roquefort. Mais aussi, pavé de saumon mi-cuit à la sauce soja, raviolis de crevettes ou langoustines en bouillon thaï et lait de coco.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2030

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure au moins



Caractéristiques techniques

Appellation : Montlouis-sur-Loire

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille demi-sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique