

Loire : DOMAINE LA GRANGE TIPHAINE



DOMAINE LA GRANGE TIPHAINE

Depuis leur vignoble de 15 hectares répartis en Montlouis-sur-Loire, en Touraine et en Touraine-Amboise, Coralie et Damien Delecheneau se sont hissés parmi les références du secteur. Dans le plus grand respect de la nature et de leurs terroirs, le couple bichonne en biodynamie (certification en 2014) leurs vieilles vignes. Plusieurs pieds de cût sont même centenaires et font jaillir une cuvée d'une profondeur et d'une subtilité remarquables. En cave, les deux œnologues accompagnent avec talent et sensibilité des raisins sains récoltés à parfaite maturité. Des vinifications aux élevages en cuve béton et fût ancien, tout est absolument juste et mesuré, et ces grands vins nuancés ne basculent jamais dans l'exubérance. À l'ouverture de chaque bouteille, les blancs de chenin se dévoilent avec une pureté et une délicatesse rares ; les rouges envoûtent par leur subtilité et leur éclat floral.

Les vins : Nouveau Nez est un modèle de pétillant naturel aux saveurs bien mûres et exotiques ; il conserve néanmoins une chair éclatante. Les blancs secs s'affirment avec une grande élégance. Leurs parfums se dévoilent par des nuances délicates de chlorophylle, particulièrement Quatre Mains, sauvignon présentant une intensité gourmande et une profondeur rarissimes que peu de vins issus de ce cépage atteignent. Il est à la hauteur des plus beaux vins de Sancerre. Côté chenin, l'expression minérale prend nettement le dessus sur celle du cépage dans ces blancs majestueux et précis. Ils sont déjà avenants et promettent de belles années de garde. Quelle concentration envoûtante se dégage des Épinays !

| | |
|---------------------------------------------|--------------|
| ☞ Montlouis-sur-Loire Les Épinays 2016 | 28 € 17 |
| ☞ Montlouis-sur-Loire Nouveau Nez 2017 | 17 € 16 |
| ☞ Montlouis-sur-Loire Sec Clef de Sol 2017 | 19,50 € 16,5 |
| ☞ Touraine Quatre Mains 2016 | 25 € 17 |
| ☞ Touraine Amboise Côt Vieilles Vignes 2017 | 25 € 15,5 |
| ☞ Touraine Clef de Sol 2017 | 19 € 15,5 |

Rouge : 7,5 hectares.

Malbec (cot) 42 %, Cabernet franc 30 %, Gamay noir à jus blanc 28 %

Blanc : 7,5 hectares.

Chenin 100 %

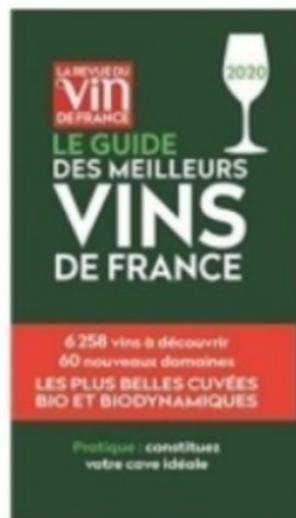
Production moyenne : 80 000 bt/an

DOMAINE LA GRANGE TIPHAINE

Lieu-dit La Grange-Tiphaine, 37400 Amboise
02 47 30 53 80 • www.lagrangetiphaine.com

● Vente et visites : au domaine sur rendez-vous.

Propriétaire : Coralie et Damien Delecheneau



From their 15 hectares of vineyards in Montlouis-sur-Loire, Touraine, and Touraine-Amboise, Coralie and Damien Delecheneau have raised themselves up among the touchstones of the region. With the greatest respect for nature and their terroirs, the couple work their old vines with great attention in biodynamic viticulture. Several vines of Côt are centenary and are responsible for a cuvée with remarkable depth and subtlety. In the cellar, the two oenologists accompany with talent and sensibility the healthy grapes picked at perfect maturity. From the vinifications to the ageing in concrete tanks and older barrels, everything is absolutely precise and measured, and these great, nuanced wines never go over the line into exuberance. Upon opening each bottle, the whites from chenin reveal themselves with a purity and rare delicacy; the reds spellbind with their subtlety and floral sheen.

The wines : Nouveau Nez is a model of a pétillant naturel with ripe and exotic flavors; nevertheless it conserves lots of brightness. The dry whites express themselves with lots of elegance. Their perfumes reveal themselves with delicate notes of chlorophyll. Quatre Mains, a sauvignon shows a delicious intensity and a rare depth that few wines from this varietal attain. It is at the level of the best Sancerres. As for the chenins, the mineral expression is more important here than the varietal in these majestic and precise whites. They are already forward and promise many years of ageing. What enchanting concentration from the Épinays !