Domaine Pierre Luneau-Papin - La Grange Vieilles Vignes - 2018

Cette cuvée, issue de parcelles situées au cœur de l'appellation Sèvre et Maine, au Landreau, constitue une fort belle entrée en matière dans le style Luneau-Papin, associant avec un très bel équilibre, un fruit mûr et gourmand à une irrésistible fraîcheur maritime.

La vigne, âgée entre 30 et 50 ans, occupe des coteaux à faibles pentes, exposés au Sud, aux sols de micaschistes et de gneiss, qui vont permettre au Melon de Bourgogne de restituer dans le vin une profonde minéralité. Ici, un soin de tous les instants est apporté à la vigne, afin qu'elle donne le meilleur : travail des sols, écimage, ébourgeonnage, effeuillage, vendange et tri manuels... Seul le raisin parfaitement sain et mûr a sa place !

Le Domaine pratique une vinification naturelle, sur levures indigènes, tandis que le vin est ensuite élevé pendant 7 mois sur ses lies, afin de gagner en complexité et en capacité de garde, dans des cuves souterraines typiques du pays Nantais.

Le résultat aujourd'hui est bluffant de concentration et de précision : d'abord, la qualité et la parfaite maturité du fruit, que l'on retrouve dans cette bouche juteuse et dense, aux saveurs de fruits blancs complétées par une délicieuse touche acidulée évoquant le citron mûr. Mais aussi la pureté d'expression du terroir dans un bouquet où s'entremêlent les notes iodées et fumées, entre étoile de mer, algue nori et pierre frottée. Une touche épicée subtile, sur le poivre blanc, complète un nez harmonieux et expressif qui laisse finalement filer une note mentholée rafraîchissante.

Le charme continue à opérer en bouche, où l'on sera presque surpris par la matière à la fois caressante et finement crayeuse de ce beau Muscadet, et sa persistance plus qu'honorable. Toujours du fruit et des agrumes, du végétal complexe et cette trame minérale évoquant le sel des embruns marins : voici un Muscadet de haut rang, qui gagnera encore en profondeur si vous l'attendez 3 ou 4 ans.

Idéal en apéritif pour accompagner un bouquet de crevettes, mais aussi sur un plateau de fruits de mer ou un dos de cabillaud en papillote.

© 2019 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Pierre Luneau-Papin - La Grange Vieilles Vignes - 2018

Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, reflets verts

Nez : Fruité et minéral : fumée, pierre frottée, algue nori, étoile de mer, citron mûr, pomme granny, poire, poivre blanc, menthe fraîche.

Bouche : Matière d'abord ample et caressante puis finement crayeuse. Jolie sensation de fraîcheur, acidité parfaitement intégrée. Milieu de bouche séveux, sur les fruits blancs. Finale minérale et bien enveloppante, légèrement poivrée et saline.

Accords mets-vins : Huîtres, fruits de mer froids, bouquet de crevettes. Dos de cabillaud en papillotte. Encornets poêlés juste citronnés.

Conseils de service

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

Température de service : 11°

Ouverture : Rapide aération (1/2 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : Muscadet-Sèvre-et-Maine

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Melon de Bourgogne

Culture : Biologique