Domaine Pierre Luneau-Papin - Excelsior Cru Communal Goulaine - 2015

Cette cuvée d'exception, désormais classée en Cru Communal Goulaine, se distingue par sa complexité, sa densité de matière et son grand potentiel de vieillissement, d'au moins 10 ans !

La famille Luneau-Papin possède et cultive, sur la commune de la Chapelle-Heulin, une superbe parcelle de plus de 2 hectares, baptisée « Les Noëlles ». Ici, les très vieilles vignes ont été plantées entre 1936 et 1945 par l'arrière-grand-père de Pierre-Marie, Joseph Bonneau. Elles bénéficient d'un terroir exceptionnel, orienté plein Sud, où la roche-mère de micaschistes affleure. Ce véritable joyau, travaillé uniquement en sélection massale, fait l'objet de toutes les attentions, pour le plus grand bonheur des amateurs de grands blancs de garde, amples et élégants, complexes et épicés.

Pour ce Cru à la profondeur impressionnante, les Luneau-Papin font le choix d'un élevage très long : le vin a été nourri et élevé sur ses lies pendant 29 mois, en petites cuves souterraines, avant d'être mis en bouteille au printemps 2018. Après un nécessaire carafage (une bonne heure avant), il se distingue des autres cuvées par la sensation de puissance que lui confère le sol et la haute maturité du fruit, sur des arômes de coing, de pêche, de mirabelle et même d'ananas, équilibrée par une fraîcheur mentholée très caractéristique et soutenue par de stimulantes notes de peau d'agrumes.

Ce qui étonne peut-être le plus ici (et qui vous ravira!), c'est cette superbe matière en bouche, charnue et presque crémeuse, toujours accompagnée d'une tension accrocheuse que l'on aime dans les grands Muscadets. Le vin révèle une splendide complexité et une persistance étonnante sur des saveurs excitantes de poivre blanc, de citron salé, d'infusion et de pomme Granny.

Le potentiel de garde est évident, pour au moins une dizaine d'années, et les accords gastronomiques fort nombreux : langoustines en tempura avec une émulsion d'agrumes, un bar poché avec une gelée d'huîtres ou d'oursin ou encore un foie gras poêlé accompagné de pommes et raisins rôtis. Ou, plus simplement, un poulet au citron…

© 2019 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Pierre Luneau-Papin - Excelsior Cru Communal Goulaine - 2015

Dégustation et accords

Robe : Dorée, légers reflets verts

Nez : Complexe : algue nori, coquillage, agrumes, yogourt à la poire, pêche blanche, mirabelle. Menthe, eucalyptus. Poivre blanc. Miel fin, nougat.

Bouche : Fraîcheur, tension et belle densité de matière, légèrement crémeuse. Un jus séveux et précis, longue finale saline, épicée. Belle garde assurée.

Accords mets-vins : Un vin gastronomique : : langoustines en tempura et émulsion d'agrumes, bar poché avec une gelée d'huîtres ou d'oursin, foie gras poêlé accompagné de pommes et raisins rôtis. Poulet au citron.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2035

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandée (1 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : Muscadet-Sèvre-et-Maine

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Melon de Bourgogne

Culture : Biologique