

Domaine Pierre Luneau-Papin - La Grange Vieilles Vignes - 2015



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 parfaitement mûr à une minéralité ciselée.

La vigne, âgée entre 30 et 50 ans, occupe des coteaux à faible pente, 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, dans des cuves souterraines typiques du pays Nantais.

Le résultat aujourd'hui est bluffant d'envergure et de précision : d'abord, la qualité et la parfaite maturité du fruit, que l'on retrouve dans cette bouche juteuse et dense. Mais aussi, la fraîcheur et la pureté d'expression du terroir dans un bouquet où s'entremêlent les notes iodées, épicées (poivre blanc), florales (verveine, bergamote) et fruitées (fruits blancs, pamplemousse). L'acidité est parfaitement intégrée, donnant juste ce qu'il faut d'énergie en bouche.

Un vin délicieux, que l'on pourra déguster jeune, mais aussi dans 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.

© 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pierre Luneau-Papin - La Grange Vieilles Vignes - 2015



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, reflets verts

Nez : Frais et minéral : zeste de citron et de pamplemousse, pomme granny, fleurs blanches et herbes séchées, verveine, poivre blanc, note iodée

Bouche : Jolie fraîcheur en attaque, acidité parfaitement intégrée. Milieu de bouche séveux, pur et précis 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 papillote. Encornets poêlés juste citronnés.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2020

Température de service : 11°

Ouverture : Rapide aération



Caractéristiques techniques

Appellation : Muscadet-Sèvre-et-Maine

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Melon de Bourgogne

Culture : En cours de conversion
biologique