Domaine Pierre Luneau-Papin - La Grange Vieilles Vignes - 2016

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 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 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 pomme et de poire. Mais aussi la pureté d'expression du terroir dans un bouquet où s'entremêlent les notes iodées et fumées, mais aussi une touche épicée affirmée entre poivre gris et musc, pour finir sur une note de ricqlès particulièrement rafraîchissante.

Le charme continue à opérer en bouche, où l'on sera presque surpris par la matière et la persistance du vin. Toujours du fruit, du végétal complexe et cette trame minérale évoquant le sel des embruns marins : voici un Muscadet de belle tenue, 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.

© 2018 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Pierre Luneau-Papin - La Grange Vieilles Vignes - 2016

Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, reflets verts

Nez : Frais et minéral : fumée, iode, pomme granny, poire, fleurs blanches et herbes séchées, ricqlès, poivre gris, musc.

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 papillotte. Encornets poêlés juste citronnés.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2024

Température de service : 11°

Ouverture : Rapide aération

Caractéristiques techniques

Appellation : Muscadet-Sèvre-et-Maine

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Melon de Bourgogne

Culture : Biologique