

## Domaine Pierre Luneau-Papin - Terre de Pierre - 2016



Si les Luneau-Papin ont décidé de baptiser cette cuvée Terre de Pierre, dès son premier millésime en 2008, c'est bien en référence à cette sensation qu'ils aiment ici de « goûter à un jus de caillou ». Car l'exceptionnel terroir de la Butte de la Roche, sur la commune de Loroux-Bottereau, qui domine le marais de Goulaine, fait effectivement la part belle au règne minéral. Les vieilles vignes, plantées au début des années 1970, s'immiscent ici dans un sol de serpentinites altérées, roches magmatiques très anciennes témoignant de l'ancienne nature éruptive du secteur.

Fidèle à leur philosophie centrée sur l'expression la plus pure et naturelle de chaque terroir, et de ses spécificités, Pierre-Marie et Marie Luneau pratiquent ici une viticulture biologique, ancrée dans les traditions anciennes, loin de la course aux rendements malheureusement encore trop répandue dans la région. Travail régulier mais doux des sols, par binage et décaivonnage, amendement organique, écimage, ébourgeonnage et effeuillage, récolte manuelle avec un tri rigoureux à la vigne : tout est fait ici pour ne récolter qu'un raisin ayant atteint son optimum de maturité, qui puisse « transmettre » son terroir avec justesse, équilibre et précision.

Après un élevage sur lies, en cuve enterrée, pendant un peu plus d'un an, ce Muscadet Terre de Pierre tient magnifiquement sa promesse de nous faire entrer dans ce sol de pierres, issu des entrailles magmatiques de la Terre. Le sol apporte ici à la fois de la tension et une trame épicée caractéristique, associant une salinité très salivante et de franches notes poivrées. Bien sûr, les embruns marins ne sont jamais loin et semblent avoir imprégné le vin d'une délicate touche iodée. Ce Terre de Pierre, très printanier, possède en outre un profil éminemment floral, entre lilas blanc, muguet, marguerite, violette et jonquilles...

L'élégance est partout, la sensation de justesse et d'équilibre aussi : la bouche est à la fois tendre, souple et très dynamique, portée par la fraîcheur des agrumes, le croquant des fruits blancs et toujours cette minéralité saline qui n'ne finit pas de vibrer sur votre palais et d'allonger la finale.

Nous avons eu un vrai coup de cœur pour ce Terre de Pierre 2016, que nous espérons savoir vous faire partager !

## Domaine Pierre Luneau-Papin - Terre de Pierre - 2016



### Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Minéral et printanier : embruns marins, lilas blanc, muguet, marguerite, violette et jonquilles. Fumée, poivre gris. Pomme, pamplemousse.

Bouche : Souple et très dynamique, portée par la fraîcheur des agrumes, le croquant des fruits blancs et toujours cette minéralité saline vibratoire.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération en bouteille (1/2  
heure)



### Caractéristiques techniques

Appellation : Muscadet-Sèvre-et-Maine

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Melon de Bourgogne

Culture : Biologique