

Domaine Pierre Luneau-Papin - Les Pierres Blanches Vieilles Vignes - 2018



Nous voici au cœur d'un vignoble historique de la Chapelle Heulin, qui appartenait à la famille Papin, que l'on avait déjà coutume de vendanger et de vinifier séparément bien avant l'engouement pour les cuvées parcellaires ! Plantées en 1950, les vieilles vignes de Melon de Bourgogne s'imprègnent ici d'un superbe terroir de gneiss et de quartz roulés, qui donne au vin son volume et son charme, tandis que l'orientation au Sud-Ouest a permis au raisin d'atteindre une parfaite maturité.

Bien sûr, le soin de tous les instants apporté à la vigne permet à celle-ci de conserver une formidable vitalité : décavaillonnage, binage, fumure organique, ébourgeonnage et écimage, tout concourt ici à limiter les rendements et à obtenir un raisin parfaitement sain et concentré.

Cette cuvée des Pierres Blanches est vinifiée naturellement, sur levures indigènes, après une courte macération pelliculaire qui renforce son relief, avant d'être élevée sur lies, en cuve, pendant 11 mois. Le résultat aujourd'hui en surprendra plus d'un(e), tant ce blanc se dote d'une ampleur en bouche, d'une concentration et d'un éclat minéral qui forcent le respect : voici peut-être le vin le plus sensuel et charnu de la gamme.

Si l'on retrouve bien sûr de délicates notes iodées et crayeuses typiques du pays Nantais, le bouquet se pare d'arômes gourmands et suaves évoquant un miel fin, le mimosa, la crème de fruits blancs et les agrumes confits, mais la fraîcheur « chlorophyllienne » n'est jamais loin non plus. En bouche, le vin est séveux et plein de fruits. Il étire ensuite sa matière dense et révèle une belle trame saline, raisonnablement tendue, qui annonce une finale pure, juteuse et citronnée. Une véritable invitation à une jolie gastronomie maritime, sans artifice, entre saumon fumé, palourdes, crevette-mayonnaise ou bar grillé.

Quitte à nous répéter, force est de constater que peu de régions et peu de Domaines sont capables de proposer un tel rapport prix-plaisir dans le verre. On a donc juste envie de dire un grand merci au Domaine Luneau-Papin qui nous régale avec ce Clos des Pierres Blanches !

Domaine Pierre Luneau-Papin - Les Pierres Blanches Vieilles Vignes - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflets verts

Nez : Une entame iodée et crayeuse, puis le miel fin, le mimosa, la crème de fruits blancs et les agrumes confits. Une touche chlorophyllienne rafraîchissante.

Bouche : Densité et volume en attaque, le milieu de bouche s'affine, portée par une belle trame saline, bien fraîche. Impeccables équilibres. Finale tendue, juteuse et citronnée.

Accords mets-vins : Gastronomie maritime sans artifice : saumon fumé, crevettes à la mayonnaise, bar ou lotte grillés, brochettes de gambas, encornets poêlés...



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2027

Température de service : 11°

Ouverture : Aération préalable en
bouteille (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Muscadet-Sèvre-et-Maine

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Melon de Bourgogne

Culture : Biologique