

Domaine Pierre Luneau-Papin - Cuvée L d'Or - 2018



Voici un des vins emblématiques du Domaine, exprimant avec précision et profondeur, la rencontre entre melon de bourgogne et terroir granitique. Nous sommes ici sur la commune de Vallet, dans la partie méridionale de l'appellation Sèvre et Maine.

Les vignes, plantées en 1984, bénéficient d'une culture biologique, favorisant par le labour régulier et l'absence d'intrants non organiques, la vie du sol et la vivacité de la plante. Elles puisent désormais dans les profondeurs du sous-sol, mêlant gneiss et granit, une intensité minérale, très fumée, qu'elles sauront parfaitement transmettre au raisin et au vin. Au final, les rendements dépassent rarement 40 hectolitres l'hectare : les Luneau-Papin cherchent avant tout la pureté et la richesse d'expression d'un fruit à parfaite maturité. Une maturité qui a révélé, en 2018, des équilibres naturels tout simplement parfaits, selon Pierre-Marie.

Après une fermentation naturelle, sur levures indigènes, le vin est élevé sur lies pendant 11 mois, en cuve souterraine, avec un bâtonnage régulier permettant au vin de se nourrir pleinement de ses lies et de gagner en relief. Aujourd'hui, ce L d'Or, déjà très expressif bien qu'encore jeune, nous montre avec beaucoup de classe qu'un Muscadet peut être un vin ample et texturé, profond et complexe, et surtout, intensément minéral.

Le nez séduit par son entame fraîche et pierreuse, qui combine habilement notes citronnées et cette évocation de caillou mouillé qui semble remonter directement du sous-sol granitique. Une touche florale et herbacée, sur l'œillet blanc et le cerfeuil, apporte une dimension raffinée tandis que la belle maturité du fruit s'épanouit sur des notes gourmandes de poire, de mirabelle, d'amande douce et de beurre frais.

On retrouve en bouche ce juste équilibre entre un perlant fin et rafraîchissant, une texture enveloppante, et une acidité délicate qui ne fait que souligner la qualité exceptionnelle du fruit et sa juteuse énergie. La densité du vin impressionne déjà, même si elle méritera de toute évidence un passage de 4 ou 5 ans en cave avant de se délier pleinement. Encore une fois, la finale se montre particulièrement bien équilibrée entre une dimension résolument saline et un retour du fruit délicatement beurré.

Un très beau L d'Or, à la structure complexe et surtout, parfaitement juste, qui vous ravira pour accompagner des huîtres chaudes à la crème de cresson, un sandre au beurre blanc ou des langoustines snackées, nappées d'un jus de coque, crème et cerfeuil. Si, sur certains millésimes, ce L d'Or nous emmène du côté de quelques grands rieslings alsaciens, on a envie de dire, cette année, qu'il y a ici quelque chose de chablisien... Tout un programme.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pierre Luneau-Papin - Cuvée L d'Or - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : Caillou mouillé et citron jaune au départ. Puis très floral : lys, oeillet blanc. Cerfeuil et menthe fraîche. Beau fruit mûr : poire, mirabelle. Amande douce, beurre frais.

Bouche : Grosse densité balancée par un perlant fin et rafraîchissant. Tension délicate en milieu de bouche. Finale très équilibrée entre une dimension résolument saline et un retour du fruit délicatement beurré.

Accords mets-vins : Rillettes de lapin à la sauge, huîtres chaudes à la crème de cresson, un sandre ou un bar au beurre blanc ou des langoustines snackées, nappées d'un jus de coque, crème et cerfeuil.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2030

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération recommandée (1
heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Muscadet-Sèvre-et-Maine

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Melon de Bourgogne

Culture : Biologique