

Domaine Pierre Luneau-Papin - Terre de Pierre - 2018



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 vignes, plantées au début des années 1970, s'immiscent dans un sol de serpentinites altérées, roches magmatiques très anciennes témoignant de l'ancienne nature éruptive du secteur. Un sol qui contribue, selon Pierre-Marie, à donner au vin « cet équilibre entre onctuosité et fraîcheur mentholée ».

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 décavaillonnage, 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 et précision. Force est de constater qu'en 2018 les conditions idéales de l'été ont largement favorisé l'atteinte de ce parfait point d'équilibre !

Après un élevage sur lies, en cuve enterrée, pendant un peu plus d'un an, ce Muscadet d'une haute distinction tient magnifiquement sa promesse de nous faire entrer dans cette « terre de pierre » : sa trame épicée est omniprésente, associant une salinité très salivante à des notes poivrées et fumées, complétées d'une touche mentholée. Ce Terre de Pierre, très printanier, possède en outre un profil éminemment floral, entre muguet, marguerite et jonquilles... Le fruité se montre ici très délicat, sur des évocations subtiles de coing, de prune et de pamplemousse.

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 et l'acidité tonique des agrumes, le croquant des fruits blancs et toujours cette minéralité saline qui n'en finit pas de vibrer sur votre palais et d'allonger la finale.

Coup de cœur assuré pour ce Terre de Pierre digne des plus grands !

Domaine Pierre Luneau-Papin - Terre de Pierre - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Minéral et printanier : notes poivrées et fumées, une touche mentholée. Distinction florale : muguet, marguerite et jonquilles. Fruité délicat : coing, prune, pamplemousse.

Bouche : A la fois tendre, souple et très dynamique, portée par la fraîcheur et l'acidité tonique des agrumes, le croquant des fruits blancs et toujours cette minéralité saline. Grosse allonge.

Accords mets-vins : Petite marmite de coquillages au jus crémé. Bar aux huîtres, écrasé de pomme de terre et coulis de persil.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération en bouteille (1
heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Muscadet-Sèvre-et-Maine

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Melon de Bourgogne

Culture : Biologique