

Domaine Pierre Luneau-Papin - Gula Ana Cru Communal Goulaine - 2016



Avec cette nouvelle cuvée, également issue du Cru Communal Goulaine, Pierre-Marie et Marie ont frappé un grand coup : nous sommes totalement tombés sous le charme, lorsque nous l'avons goûtée l'hiver dernier, peu après sa mise en bouteille.

Comme Pierre-Marie le dit lui-même, « le Melon de Bourgogne, très nuancé et délicat, possède une pureté qui ne tolère pas la médiocrité ». Ici, aucun détail n'a été négligé pour permettre au melon de Bourgogne d'atteindre une expression d'un raffinement extrême et d'une profondeur qui en laissera plus d'un sans voix !

D'abord le choix du terroir bien sûr : Pierre-Marie décide ainsi d'isoler les vignes plantées en 1974 sur le dôme de la Butte de la Roche, qui constitue un des terroirs les plus qualitatifs de l'appellation, avec ses sols de serpentinites altérées, roches magmatiques très anciennes témoignant du lointain passé volcanique du secteur.

Ensuite, le soin apporté aux méthodes culturales où, là encore, rien n'est laissé au hasard, entre taille courte, travail régulier du sol, ébourgeonnage et contrôle des rendements, respect strict d'une approche biologique et bio-dynamique... et bien sûr, cette recherche du point optimal de maturité. Seuls les raisins dans un impeccable état sanitaire et parfaitement mûrs entrent dans les chais.

Enfin, la qualité et la précision d'une vinification sans aucun intrant exogène et d'un élevage haute-couture, où l'on sait prendre le temps. Pour ce « Gula Ana », le vin a passé près de deux ans, pour partie en cuves enterrées mais aussi en grands contenants de chêne, à peaufiner ses équilibres, développer son aromatique et étoffer ce formidable relief naturel que procure le sol de la fameuse Butte.

Ce Muscadet offre un profil d'une profondeur rarement rencontrée dans l'appellation : avec ses notes fumées évoquant la pierre à fusil et les fruits secs torréfiés, la gourmandise de son fruit mûr, juteux et délicatement beurré, entre fruits blancs et ananas, ses évocations florales raffinées, sa stimulante touche citronnée, c'est bien dans une ambiance, non de « cru communal », mais de « grand cru » que nous sommes plongés ! Le sol apporte en bouche une belle amertume salivante, qui se combine à merveille avec la douceur du fruit. Quant à la longueur, elle est franchement impressionnante. Tout simplement un grand vin, qui évoluera parfaitement sur les 10 à 15 prochaines années.

Domaine Pierre Luneau-Papin - Gula Ana Cru Communal Goulaine - 2016



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Puissant et complexe : pierre à fusil et fruits secs torréfiés, la gourmandise des fruits mûrs, juteux et délicatement beurrés, entre fruits blancs et ananas, des notes florales raffinées (fleurs blanches), une stimulante touche citronnée.

Bouche : Très complète : une belle amertume salivante et une trame saline se combinent à merveille avec la douceur du fruit. longueur impressionnante.

Accords mets-vins : Truite aux amandes.
Viennoise de sole au vieux comté.
Blanquette de poissons.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2020 et 2032

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1
heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Muscadet-Sèvre-et-Maine

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Melon de Bourgogne

Culture : Biologique