

Domaine Pierre Luneau-Papin - La Grange Vieilles Vignes - 2014



Cette cuvée, issue de parcelles situées au cœur de l'appellation Sèvre et Maine, au Landreau, constitue une fort belle entrée en matière dans le style Luneau-Papin, associant avec un très bel équilibre, un fruit parfaitement mûr à une minéralité ciselée.

La vigne, âgée entre 30 et 50 ans, occupe des coteaux à faible pente, exposés au Sud, aux sols de micaschistes et de gneiss, qui vont permettre au Melon de Bourgogne de restituer dans le vin une profonde minéralité. Ici, un soin de tous les instants est apporté à la vigne, afin qu'elle donne le meilleur : travail des sols, écimage, ébourgeonnage, effeuillage, vendange et tri manuels... Seul le raisin parfaitement sain et mûr a sa place !

Le Domaine pratique une vinification naturelle, sur levures indigènes, tandis que le vin est ensuite élevé pendant 7 mois sur ses lies, dans des cuves souterraines typiques du pays Nantais.

Le résultat aujourd'hui est bluffant d'harmonie et de précision : la fraîcheur est au rendez-vous, dans une ambiance délicatement citronnée, accompagnée de notes de fleurs blanches. L'acidité est parfaitement intégrée, donnant juste ce qu'il faut d'énergie en bouche. Fruits blancs et agrumes accompagnent avec finesse une minéralité déjà bien marquée, autour du poivre blanc, qui rend la finale très salivante.

Tout est parfaitement en place pour accompagner, bien sûr des fruits de mer, mais aussi un dos de cabillaud en papillote ou des crevettes sautées « au poivre et sel ».

Vendu par multiple de 3

© 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pierre Luneau-Papin - La Grange Vieilles Vignes - 2014



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, reflets verts

Nez : Frais et minéral : zeste de citron,
pomme granny, fleurs blanches et herbes
séchées, poivre blanc

Bouche : Jolie fraîcheur en attaque,
acidité parfaitement intégrée. milieu de
bouche pur et précis sur les fruits blancs.
Finale minérale, légèrement poivrée et
saline.

Accords mets-vins : Huîtres, fruits de mer
froids. Dos de cabillaud en papillote.
Encornets poêlés juste citronnés.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2018

Température de service : 11°

Ouverture : Rapide aération (1/4 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Muscadet-Sèvre-et-Maine

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Melon de Bourgogne

Culture : En cours de conversion
biologique