

Domaine Pierre Luneau-Papin - Excelsior Cru Communal Goulaine - 2013



Cette cuvée d'exception, qui devrait très prochainement être classée Cru Communal Goulaine (dès que celui-ci sera reconnu dans le courant de cette année), se distingue par sa complexité, sa densité de matière et son grand potentiel de vieillissement, d'au moins 10 ans !

La famille Luneau-Papin possède et cultive, sur la commune de la Chapelle-Heulin, une superbe parcelle de plus de 2 hectares, de très vieilles vignes plantées en 1936, sur un terroir exceptionnel où la roche-mère de micaschistes affleure. Le joyau du Domaine, travaillé uniquement en sélection massale, fait l'objet de toutes les attentions, pour le plus grand bonheur des amateurs de grands blancs de garde, amples et élégants, complexes et épicés.

Le vin a été nourri et élevé sur ses lies pendant 24 mois, en petites cuves souterraines, avant d'être mis en bouteille fin 2015. Il se distingue des autres cuvées par ses arômes de fruits mûrs (pomme, pêche) qui accompagnent de délicates notes florales, citronnées et iodées .

Mais surtout, par sa matière en bouche, plus riche, presque crémeuse, toujours accompagné de la fraîcheur et la tension que l'on aime dans les grands Muscadets. Le vin révèle une belle complexité en bouche et une persistance remarquable sur des saveurs excitantes de poivre blanc, de menthe séchée, et de fruits juteux et croquants.

Le potentiel de garde est évident, pour au moins une dizaine d'années, et les accords gastronomiques fort nombreux : langoustines en tempura avec une émulsion d'agrumes, un bar poché avec une gelée d'huîtres ou d'oursin ou encore un foie gras poêlé accompagné de pommes et raisins rôtis...

Domaine Pierre Luneau-Papin - Excelsior Cru Communal Goulaine - 2013



Dégustation et accords

Robe : Dorée, légers reflets verts

Nez : Complexe : agrumes, poire, pêche blanche. Menthe, eucalyptus. Poivre blanc. Notes légèrement miellées et briochées.

Bouche : Fraîcheur, tension et belle densité de matière, légèrement crémeuse. Un jus séveux et précis, longue finale saline, épicée. Belle garde assurée.

Accords mets-vins : Un vin gastronomique : : langoustines en tempura et émulsion d'agrumes, bar poché avec une gelée d'huîtres ou d'oursin, foie gras poêlé accompagné de pommes et raisins rôtis...



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 11°

Ouverture : Aération recommandée (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Muscadet-Sèvre-et-Maine

Millésime : 2013

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Melon de Bourgogne

Culture : En cours de conversion biologique