

Domaine Pierre Luneau-Papin - Les Pierres Blanches - 2015



Nous voici au cœur d'un vignoble historique de la Chapelle Heulin, qui appartenait à la famille Papin, que l'on avait déjà coutume de vendanger et de vinifier séparément bien avant l'engouement pour les cuvées parcellaires ! Plantées en 1950, les vieilles vignes de Melon de Bourgogne s'imprègnent ici d'un superbe terroir de gneiss et de quartz roulés, qui donne au vin fraîcheur et volume, tandis que l'orientation au Sud-Ouest a permis au raisin d'atteindre une parfaite maturité.

Bien sûr, le soin de tous les instants apporté à la vigne permet à celle-ci de conserver une formidable vitalité : décavaillonnage, binage, fumure organique, ébourgeonnage et écimage, tout concourt ici à limiter les rendements et à obtenir un raisin parfaitement sain et concentré.

Cette cuvée des Pierres Blanches est vinifiée naturellement, sur levures indigènes, après une courte macération pelliculaire, avant d'être élevée sur lies, en cuve, pendant 11 mois. Le résultat aujourd'hui en surprendra plus d'un(e), tant ce blanc se dote d'une ampleur en bouche et d'un éclat minéral qui forcent le respect.

Entre notes crayeuses, zeste de pamplemousse, pomme mûre et embruns marins, son bouquet nous fait voyager dans ce paysage de marais et de bord de mer du pays Nantais. En bouche, le vin est séveux, plein de fruits. Il étire ensuite sa matière dense et révèle une belle trame saline et fraîche et une longue finale très pure. Une véritable invitation à une jolie gastronomie maritime, sans artifice.

Peu de régions et peu de Domaines sont capables de proposer un tel rapport prix-plaisir dans le verre. On a donc juste envie de dire un grand merci au Domaine Luneau-Papin qui nous régale avec ce clos des Pierres Blanches !

Domaine Pierre Luneau-Papin - Les Pierres Blanches - 2015



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflets verts

Nez : Zeste de pamplemousse et bergamote, pomme mûre, craie, embruns, notes poivrées

Bouche : Densité et volume en attaque, le milieu de bouche s'affine, portée par une belle trame saline, bien fraîche. Impeccables équilibres.

Accords mets-vins : Gastronomie maritime sans artifice : bar ou lotte grillés, brochettes de gambas, encornets poêlés...



Conseils de service

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

Température de service : 11°

Ouverture : Aération préalable (1/2 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Muscadet-Sèvre-et-Maine

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Melon de Bourgogne

Culture : En cours de conversion biologique