

Domaine Pierre Luneau-Papin - Cuvée L d'Or - 2015



Voici un des vins emblématiques du Domaine, exprimant avec précision et profondeur, la rencontre entre melon de bourgogne et terroir granitique. Nous sommes ici sur la commune de Vallet, dans la partie méridionale de l'appellation Sèvre et Maine.

Les vignes, âgées d'une trentaine d'années, bénéficient d'une culture biologique, favorisant par le labour régulier et l'absence d'intrants non organiques, la vie du sol et la vivacité de la plante. Au final, les rendements dépassent rarement 40 hectolitres l'hectare : les Luneau-Papin cherchent avant tout la pureté et la richesse d'expression d'un fruit à parfaite maturité.

Après une fermentation naturelle, sur levures indigènes, le vin est élevé sur lies pendant 11 mois, en cuve souterraine. Aujourd'hui, ce L d'Or, encore jeune, nous montre avec beaucoup de classe qu'un Muscadet peut être un vin racé, profond, minéral et épicé, indéniablement taillé pour une longue et belle garde.

Le nez séduit par ses notes fumées, presque tourbées, on sent véritablement la roche et le sous-sol. Les agrumes (citron vert et pamplemousse en tête), les fruits blancs et jaunes (prune) forment un bel équilibre entre fraîcheur et rondeur. Equilibre qui se confirme en bouche où le vin se fait à la fois tendu et caressant, libérant d'agréables saveurs d'herbes fines séchées et d'épices (poivre blanc, graines de fenouil). La persistance est remarquable, développant une finale très saline.

Ce L d'Or est de toute évidence un vin de gastronomie à déguster sur un sandre ou un bar au beurre blanc, des quenelles de brochet ! Ne doutons pas que d'ici 5 ou 10 ans, il déploiera une superbe complexité et la profondeur nécessaire pour accompagner les meilleurs crustacés. Pas un grand Muscadet... un grand vin !

Domaine Pierre Luneau-Papin - Cuvée L d'Or - 2015



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : Intense : citron vert, pamplemousse, fruits blancs, prune, menthe séchée, notes poivrées, silex frotté, graine de fenouil, coriandre

Bouche : Attaque très pure et traçante. Le milieu de bouche gagne en onctuosité. La finale saline et épicé est longue et très salivante.

Accords mets-vins : Fruits de mer, froids ou cuisinés, sandre ou bar au beurre blanc, quenelle de brochet. Mais aussi une terrine de lapin aux noisettes ou une mortadelle...



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 11°

Ouverture : Aération recommandée (1/2 h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Muscadet-Sèvre-et-Maine

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Melon de Bourgogne

Culture : En cours de conversion biologique