

Domaine Pierre Luneau-Papin - Les Pierres Blanches Vieilles Vignes - 2016



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 son 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 qui renforce son relief, 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 : voici probablement le vin le plus sensuel de la gamme, allant parfois lorgner, à la dégustation, du côté de certains chenins ligériens.

Si l'on retrouve bien sûr de délicates notes iodées et crayeuses typiques du pays Nantais, le bouquet se pare ici d'arômes gourmands et suaves évoquant le miel d'acacia, le mimosa, les bonbons à la violette, la poire Williams pochée et la mirabelle. Le vin confirme en bouche son grand potentiel de séduction : à la fois ample, très aromatique, plein d'un fruit mûr et juteux, mais portant toujours en lui cette juste tension et cette empreinte minérale qui s'exprime ici dans un registre légèrement poivré sur la finale. Voici 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 Vieilles Vignes !

Domaine Pierre Luneau-Papin - Les Pierres Blanches Vieilles Vignes - 2016



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflets verts

Nez : Poire Williams pochée, mirabelle, craie, embruns, notes poivrées. Miel d'acacia, mimosa, bonbon à la violette.

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 2026

Température de service : 11°

Ouverture : Aération préalable en bouteille (1/2 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Muscadet-Sèvre-et-Maine

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Melon de Bourgogne

Culture : Biologique