

Domaine Pierre Luneau-Papin - Cuvée L d'Or - 2016



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, plantées en 1984, 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. Elles puisent désormais dans les profondeurs du sous-sol une intensité minérale, très fumée, qu'elles sauront parfaitement transmettre au raisin et au vin. 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, avec un bâtonnage régulier permettant au vin de se nourrir pleinement de ses lies et de gagner en relief. Aujourd'hui, ce L d'Or, encore jeune, nous montre avec beaucoup de classe qu'un Muscadet peut être un vin ample, profond, minéral et épicé, indéniablement taillé pour une longue et belle garde.

Le nez séduit par ses notes fumées, presque tourbées, qui semblent remonter directement du sous-sol granitique, mais aussi et surtout par de très belles évocations florales, entre lys et œillet blanc. Les herbes fines sont bien là, cerfeuil, coriandre et menthe fraîche en tête. Le bouquet est habilement enrobé de notes plus sensuelles de fruits blancs et jaunes, et de yogourt. La densité du vin en bouche impressionne déjà, bien qu'il soit encore un peu serré par sa tension naturelle et sa trame minérale intense, saline et épicée.

Ce L d'Or est de toute évidence un vin de garde, qui ne cessera de se patiner et de gagner en étoffe dans les 5 ou 10 prochaines années. Il sera alors parfait avec des langoustines accompagnées d'une émulsion crémeuse, un sandre ou un bar au beurre blanc, ou encore des quenelles de brochet !

Domaine Pierre Luneau-Papin - Cuvée L d'Or - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : Intense et fumé au départ. Puis très floral : lys, oeillet blanc. Cerfeuil, coriandre et menthe fraîche. Fruits blancs et jaunes frais. Pulpe de citron.

Bouche : Grosse densité, bien que le vin, très jeune, soit encore un peu serré par sa tension et sa trame minérale épicée. Longue finale très sapide.

Accords mets-vins : Fruits de mer, froids ou cuisinés (langoustine et émulsion crémeuse), 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 :
Idéalement entre 2020 et 2030

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération recommandée (1/2 h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Muscadet-Sèvre-et-Maine

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Melon de Bourgogne

Culture : Biologique