

## Domaine Pierre Luneau-Papin - Excelsior Cru Communal Goulaine - 2015



Cette cuvée d'exception, désormais reconnue par son classement en « Cru Communal Goulaine », se distingue par sa complexité, son impressionnant relief en bouche et son grand potentiel de vieillissement, d'au moins 15 ans !

La famille Luneau-Papin possède et cultive, sur la commune de la Chapelle-Heulin au lieu-dit de la Plécisières, une superbe parcelle de plus de 2 hectares, exposée plein Sud, 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, à la minéralité raffinée.

Le vin a été nourri et élevé sur ses lies pendant plus de 24 mois, en petites cuves souterraines, avant d'être finalement mis en bouteille en mars dernier. Dès le premier nez, il se distingue des autres cuvées par ses arômes de yogourt aux fruits blancs et jaunes (pomme, pêche, mirabelle) et cette signature minérale sophistiquée et très élégante, sur des notes de pierre mouillée, d'algue nori et de coquillages. Le tout est délicieusement enrobé d'une touche gourmande évoquant miel fin et nougat.

Il séduit aussi par sa matière en bouche, très dense, presque crémeuse, toujours accompagnée de la tension et de l'énergie que l'on aime dans les grands Muscadets. Le vin révèle une belle complexité et une persistance étonnante 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 quinzaine 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... Un classique incontournable sur un superbe millésime, qui porte très haut les couleurs des terroirs du Pays Nantais.

## Domaine Pierre Luneau-Papin - Excelsior Cru Communal Goulaine - 2015



### Dégustation et accords

Robe : Dorée, légers reflets verts

Nez : Complexe : algue nori, coquillage, agrumes, yogourt à la poire, pêche blanche, mirabelle. Menthe, eucalyptus. Poivre blanc. Miel fin, nougat.

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 :  
Idéalement entre 2020 et 2035

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération recommandée (1 heure)



### Caractéristiques techniques

Appellation : Muscadet-Sèvre-et-Maine

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Melon de Bourgogne

Culture : Biologique