Domaine Pierre Luneau-Papin - Cuvée L d'Or - 2014 - blanc



Voici un des vins emblématiques du Domaine et un must de l'appellation, 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 en tête) et la poire (bien mûre) évoquent 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 au rendez-vous, développant une finale très saline. Ce L d'Or est de toute évidence un vin de gastronomie à déguster sur un sandre au beurre blanc ou des quenelles de brochet !

Ajoutons qu'une garde de 5 ou 10 ans ne fera que renforcer sa structure déjà fort prometteuse et son onctuosité !

© 2017 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Pierre Luneau-Papin - Cuvée L d'Or - 2014 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

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

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 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 2022

Température de service : 11°

Ouverture : Aujourd'hui, aération recommandée (1/2 h)

Caractéristiques techniques

Appellation : Muscadet-Sèvre-et-Maine

Cépage : Melon de Bourgogne

Culture : En cours de conversion biologique