

# VIN DE FRANCE

## « L'AUBIER » 2022

### Jean-Baptiste Hardy



**Situation :** Longtemps considéré comme une région peu médiatique et de qualité moindre, le Muscadet est dorénavant sous le feu des projecteurs grâce à des vigneron talentueux tels que Jean-Baptiste Hardy. Après avoir parcouru le monde pour expérimenter différentes approches (Domaine Roulot, Leflaive, Patagonie, Nouvelle Zélande...), celui-ci a repris les vignes familiales en 2018, à Mouzillon, un village au cœur de l'appellation Muscadet Sèvre et Maine.

Jean-Baptiste Hardy tire toute la substance de ses 4ha de vieilles vignes, y pratiquant une viticulture biologique axée avant tout sur un parfait état sanitaire des raisins. Le résultat ? Des vins avec beaucoup de précision, d'élégance et de texture qui nous font parfois rappeler des grands Chablis. Une approche à la bourguignonne qui fait de Jean-Baptiste Hardy la star montante du Muscadet ! A découvrir sans tarder.

**Encépagement :** 100 % Chardonnay

**Terroir :** Gabbro

**Température de Service :** 10°C.

**Potentiel de Garde :** 2025 à 2028

**Observations :** La cuvée L'Aubier de Jean-Baptiste Hardy est issue de chardonnays, sur une jeune vigne. Vinifié et élevé sur lies, pendant 12 mois, en fûts de 600l et en amphores, puis assemblé en cuve souterraine verrée pendant 6 mois.

Au nez nous découvrons des notes de fruit à chair blanche. La bouche, expressive, se révèle d'une attaque nerveuse (note saline), mais évoluant vers une finale ronde et tendre, sur des registres de fruits secs (abricot sec) et agrumes (citron). L'équilibre de ce chardonnay ligérien est parfait !



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-mail : [accueil@cave-de-longchamp.com](mailto:accueil@cave-de-longchamp.com) - [www.cave-de-longchamp.com](http://www.cave-de-longchamp.com)