

VIN DE FRANCE

« L'ÉCLAT » 2024

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 vignerons 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 % Melon de Bourgogne

Terroir : Gabbro

Température de Service : 12 à 13°C.

Potentiel de Garde : 2026 à 2028

Observations : Un blanc à l'éclat ciselé, droit comme une lame fraîche. Le Melon de Bourgogne, ici, fuse sur des notes de citron vert, de coquille d'huître et d'herbe mouillée, avec ce petit grain salin qui chatouille la langue. C'est franc, désaltérant, immédiat. Une cuvée qui claque comme un vent du large, parfaite pour qui aime les blancs sans détour, ni maquillage.

Quelques accords : Des huîtres simplement ouvertes fraîchement avec une goutte de jus de citron, Carpaccio de St Jacques juste assaisonné...

