

MUSCADET « REFLETS » 2024

FERME DES CONFLUENCES



Situation : Thomas Foubert fait partie de cette nouvelle génération de vignerons ligériens qui cherchent avant tout à révéler leur terroir avec sincérité. Installé à La Hautière, au cœur du Muscadet Sèvre-et-Maine, il fonde la Ferme des Confluences avec une approche engagée, tournée vers l'agriculture biologique et les pratiques peu interventionnistes. À la cave, les vinifications se font avec des levures indigènes, sans artifices, et les élevages sur lies permettent d'apporter texture et complexité sans perdre en fraîcheur. À travers ses cuvées, Thomas Foubert propose des vins droits, salins et expressifs, qui participent pleinement au renouveau qualitatif du Muscadet.

Encépagement : Melon de Bourgogne 100%

Terroir : Granit et Gneiss

Température de Service : 11°C

Potentiel de Garde : A boire dans la jeunesse

Observations : Le nez s'ouvre sur une grande pureté aromatique, mêlant agrume frais, pomme croquante et délicates notes florales, relevées par une subtile touche iodée qui évoque la proximité de l'océan. La bouche est droite, vive et tendue, portée par une acidité fine qui structure l'ensemble sans jamais dominer. La matière reste fluide et précise, laissant s'exprimer des saveurs de fruits blancs et de citron, prolongées par une finale saline, longue et particulièrement désaltérante.

Quelques accords : Apéritif, Huîtres, Fruits de mer, Bar grillé, Sole meunière, Tartares de poissons, Sushis, Ceviche de dorade et granny smith...

