

MUSCADET SEVRE ET MAINE

« MONNIERES ST FIACRE » 2020

DOMAINE DE LA PEPIERE



Situation : A Maisdon sur Sèvre, le domaine de 40 ha est situé en bordure de la Maine sur le village de la Pépière (dont le nom vient de "pépie" : avoir soif !). Il a été créé en 1984 par Marc Ollivier à partir de parcelles souvent âgées. Une taille courte, une fertilisation à base de compost végétal, le labour des sols, des vendanges manuelles, le travail en levures

indigènes, des vins peu sulfités et peu voire non filtrés ; tout concourt à produire des vins précis, droits sur le registre de la minéralité. Aujourd'hui dirigé par Gwenaëlle Croix et Rémi Branger, qui ont continué et approfondi le travail de Marc.

Encépagement : Melon de Bourgogne

Terroir : Roches métamorphique de type Gneiss.

Température de Service : 11°C

Potentiel de Garde : 2023 à 2030

Observations : Elevé 24 mois sur ses lies, ce vin racé s'habille d'une robe jaune or pâle. Son nez doté d'une riche et complexe intensité présente des effluves minéraux, fumés et iodés aux notes prononcées d'agrumes. L'attaque franche et opulente, évolue vers un milieu de bouche subtil et onctueux. Synonyme d'élégance, ce Muscadet est à la hauteur de ce grand terroir.



Quelques accords gourmands : Huitres de Bretagne, Lieu jaune au jus de coques, Fromages locaux (Machecoulais, Chèvre de pays) ...