

MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE

« LES GRAS MOUTONS » 2023

Domaine de la Pépière



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 : 100 % Melon de Bourgogne.

Terroir : Sols gneiss, roche feuilletée ; argilo-siliceux

Température de Service : 10 à 11°C.

Potentiel de Garde : 2025 à 2028.

Observations : Une robe jaune pâle, belle brillance. Un nez fin, racé et gourmand, sur un registre exotique et floral, d'une belle énergie. Ample, éclatant de fraîcheur, une matière croquante, la tension et la minéralité résument un vin tonique plein de vie. La finale démontre subtilement l'amertume et l'astringence du citron, sans la moindre agressivité. Son élevage de 8 mois sur lies fines, lui confère cette pointe oxydative venant complexifier sa palette aromatique. Un melon de Bourgogne qui démontre toute la maîtrise de Gwenaëlle et Rémi dans la vinification. Un Muscadet de gastronomie !



Quelques accords : Plateau de Fruits de Mer, Cabillaud au jus de coques, carpaccio de St-Jacques d'Erquy...

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com