

# MUSCADET SEVRE ET MAINE

## « LA COUVÉE » 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 d'un patrimoine de très vieilles vignes de plus de 40 ans de moyenne. 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. Vinifié sans sulfites ajoutés.

**Terroir** : Croupe dominant la Maine sur la commune de Saint Fiacre. Sol sargilo-siliceux.

**Température de Service** : 10 à 11°C.

**Potentiel de Garde** : A déguster sur la jeunesse des arômes.

**Observations** : La fraîcheur des notes citronnées est toujours au rendez-vous, associée à de fines notes mellifères, ces arômes fumés et pierreux caractéristiques et un très joli fruit évoquant la pomme et le melon. Toujours vif et énergique en bouche, le vin s'étend vers une finale saline, définitivement ancrée dans le sol.

**Accords Mets/vin** : Avocat farci au crabe, lasagne de fruits de mer, Risotto aux seiches...

