

MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE

2025

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. Taillant court, fertilisant à base de compost végétal, labourant les sols, vendangeant manuellement,

privilégiant les 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 Granitiques.

Température de Service : 10 à 11°C.

Potentiel de Garde : 2025 à 2027, voir plus dans de bonnes conditions.

Observations : Le nez développe des notes de zestes de citron frais et de fleurs blanches, révélant une grande délicatesse. La bouche est volumineuse et ample, chacun des arômes occupent une place incroyable, opulente mais sans peser, subtile, hallucinante de raffinement. Le vin est à la fois tendu et riche, avec une énergie jouissive de bout en bout. La finale est longue et réellement rafraichissante. Un diable de vin !

Quelques accords : Plateau de Fruits de Mer, Saint-Jacques poêlées au beurre d'oursin, Lisette marinée à l'aneth...

