

Muscadet Sèvre et Maine

« Terroirs » 2024

Domaine Lucas Salmon



Situation : Mickaël Salmon, fils et arrière-petit-fils de vigneron, a fait ses armes très tôt dans les vignes, de France et d'ailleurs. C'est en 2019 qu'il va finalement s'associer à son père sur l'exploitation familiale et décide alors de créer en parallèle son propre domaine, en conversion biologique, afin d'apporter une approche différente à la vigne et à la cave. Les terroirs sont sélectionnés méticuleusement afin de réaliser uniquement des cuvées parcelles en blanc et rouge.

Aujourd'hui, le Domaine Lucas-Salmon s'étend sur 10 hectares en Melon Blanc, Folle Blanche, Gamay et Pinot Noir ; le nom Lucas, associé au nom Salmon, est aussi un bel hommage à ses aïeux, viticulteurs avant lui.

Encépagement : 100% Melon de Bourgogne, jeunes vignes

Terroir : Sol de limon sablo-caillouteux, sous-sol de granite et gneiss.

Température de Service : 10 à 11°C

Potentiel de Garde : 3 à 6 ans

Observations : Cette cuvée présente une robe d'un bel or pâle et un nez frais, très identitaire, où l'on retrouve des arômes d'agrumes (pamplemousse, citron jaune) mais aussi des notes de fleurs blanches, comme le chèvrefeuille. A cela s'allie une nette minéralité, qui se retrouve en bouche sous la forme d'une attaque vive dévoilant une belle salinité, sûrement due à la proximité des vignes avec la mer. Cela se traduit également par une agréable vivacité qui dure tout au long de la bouche, sans pour autant remettre en cause l'équilibre de ce vin rafraîchissant et tout en tonicité.

Quelques accords : Tartare de dorade aux agrumes, Cabillaud au beurre blanc ; Crevettes sautées à l'ail et persil, Salade de chèvre frais et citron...

