

VIN DE FRANCE « PONCEAU » 2023

Jean-Baptiste Hardy



Situation : Longtemps considéré comme une région peu médiatique et de qualité moindre, le Muscadet est dorénavant sous le feu des projecteurs grâce à des vignerons talentueux tels que Jean-Baptiste Hardy. Après avoir parcouru le monde pour expérimenter différentes approches (Domaine Roulot, Leflaive, Patagonie, Nouvelle Zélande...), celui-ci a repris les vignes familiales en 2018, à Mouzillon, un village au cœur de l'appellation Muscadet Sèvre et Maine.

Jean-Baptiste Hardy tire toute la substance de ses 4ha de vieilles vignes, y pratiquant une viticulture biologique axée avant tout sur un parfait état sanitaire des raisins. Le résultat ? Des vins avec beaucoup de précision, d'élégance et de texture qui nous font parfois rappeler des grands Chablis. Une approche à la bourguignonne qui fait de Jean-Baptiste Hardy la star montante du Muscadet ! A découvrir sans tarder.

Encépagement : Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Terroir : Granit et Argile

Température de Service : 16°C carafe recommandé (20 min)

Potentiel de Garde : dès maintenant jusqu'en 2032

Observations : Un trio de Loire en pleine harmonie. Le Cabernet Franc et le Cabernet Sauvignon amènent le trait graphite et les épices, le Merlot, lui, dépose sa rondeur et sa pulpe. On est sur un vin de chair et de fruit noir, avec une belle fraîcheur en filigrane. La bouche est souple mais tenue, avec cette finale légèrement mentholée qui appelle la charcuterie ou la cuisine du jardin.

Quelques accords : Planche de charcuterie, Pièce de viande rouge grillée, Pavé de thon rouge grillé condiment à la provençale...

