

VAL DE LOIRE

« COTEAUX DE SEVRE » 2025

Domaine Braud



Histoire : Ce membre de la nouvelle vague du Muscadet n'en est plus au début de son histoire. La passion qui l'anime et son travail acharné lui ont permis de rejoindre très vite les référents du vignoble et d'être un des leaders de la génération montante.

Installé à Monnières, en plein cœur du vignoble Nantais, Julien Braud est issu d'une famille de vignerons. Il s'est installé en 2009 en reprenant petit à petit des vignes de ses parents puis de voisins.

Il fut rejoint par sa femme Apolline, ingénieure agronome de formation, en 2020. Ils conduisent aujourd'hui 18 hectares de vignes en agriculture biologique.

Encépagement : Merlot 100%

Terroir : Granit, Gneiss et Sables

Température de Service : 16°C

Potentiel de Garde : A boire sur la jeunesse

Observations : Ce « Côteaux de Sèvre » est le reflet de ce millésime 2025 : Riche, solaire et concentré, des effluves de cassis, jouant sur le registre aromatique des vins sudistes.

C'est en bouche que la fraîcheur du terroir Nantais s'exprime en domptant cette concentration, l'équilibrant de façon magistrale, pour lui permettre de s'évader vers une finale de fruits noirs et d'épices. Juteuse réussite pour ce vigneron pétri de talent.

Quelques accords : Pintadeau aux raisins, Wok de Bœuf au sésame, Ris de veau en persillade et poêlée de champignons...

