

Dégustation thématique - Muscadet



22-25 avril 2018



Appellation	Millésime	Cuvée / Domaine
MUSCADET SEVRE ET MAINE GOULAINÉ	2015	Domaine de Guérande – Le Loroux Bottereau
MUSCADET SEVRE ET MAINE GOULAINÉ	2009	Domaine Jean-Luc Viaud – Le Landreau
MUSCADET SEVRE ET MAINE GOULAINÉ	2005	Domaine Luneau Papin – Le Landreau
MUSCADET SEVRE ET MAINE MOUZILLON TILLIERES	2012	Domaine du Colombier - Tillières
MUSCADET SEVRE ET MAINE MOUZILLON TILLIERES	2009	Patrice AUBRON - Tillières
MUSCADET SEVRE ET MAINE MOUZILLON TILLIERES	2007	Gaec LUNEAU Michel et Fils – Mouzillon
MUSCADET SEVRE ET MAINE CHATEAU THEBAUD	2009	Edouard Massard – Château Thébaud
MUSCADET SEVRE ET MAINE CHATEAU THEBAUD	2013	Vignoble Drouard – Château Thébaud
MUSCADET SEVRE ET MAINE CHATEAU THEBAUD	2012	Domaine Salmon – Château Thébaud
MUSCADET SEVRE ET MAINE MONNIERES ST FIACRE	2012	Domaine Ménard Gaborit – Monnières
MUSCADET SEVRE ET MAINE MONNIERES ST FIACRE	2012	Les Bêtes Curieuses – Château Thébaud
MUSCADET SEVRE ET MAINE MONNIERES ST FIACRE	2015	Domaine de la Pépière – Maisdon sur Sèvre



- Cépage : Melon de Bourgogne
- Millésime 2015
- Type de sol: sablolimoneux
- Roche mère : Serpentine
- Disponibilité 2000 Blles
- Coordonnées : JUSSIAUME Père et Fils

Guérande Marguais

44430 Le Loroux Bottereau

- Portable : 0622167462
- Mail : domainedeguerande@wanadoo.fr



📖 L'histoire de « Fleur de Panloup » s'inscrit dans la démarche de reconnaissance des Muscadets des **meilleurs terroirs** du vignoble nantais. La particularité des terroirs sélectionnés comme celui du Panloup est de donner des vins d'une grande richesse quelque soit l'année. La destinée de « *Fleur de Panloup* » est d'acquérir **le titre de Cru communal ou l'appellation « Goulaine »**

Superficie : une seule parcelle de 75 ares

Cépage : Melon de Bourgogne de **sélection massale**

Age : 27 ans

Terroir : ➤ **Coteaux** pentus exposés au sud-ouest

➤ Sol sableux sur **micaschistes et granite**

🌿 **enherbement naturel ou culture** au milieu du rang

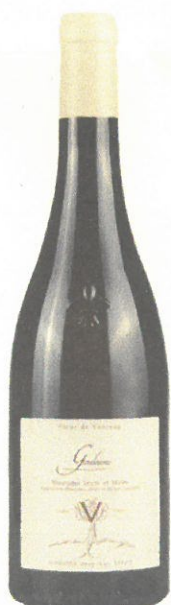
🌿 Palissage à 3 fils

🌿 **Taille à faible charge par ébourgeonnage** pour mieux concentrer la matière première (rendement 35 hl/ha) et aérer les raisins

🌿 Vinification traditionnelle

🌿 Les bourbes sont filtrées et réincorporées avant la fermentation

🌿 **27 mois d'élevage sur lies** avant la mise en bouteille



🌿 Le « fleur de Panloup » sera apprécié pour sa finesse et son onctuosité dès ses premières années.

🌿 La richesse de sa matière lui confère de la **longévité**

🌿 Au cours de sa garde en bouteille, il va s'étoffer tant au niveau de la puissance et de la complexité aromatique que dans son amplitude en bouche.

🌿 **Vin blanc racé** de par :

☺ Sa complexité aromatique (fruité, floral, épicé, ...)

☺ Sa voluptueuse structure

🌿 Il saura aussi charmer les convives à table sur :

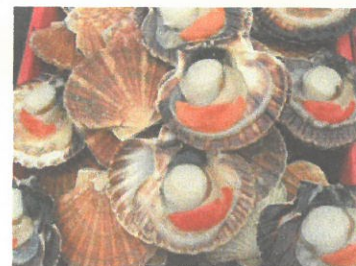
☺ Des **poissons fumés**, des **Coquilles Saint Jacques**

☺ Du **Foie gras**,

☺ Des viandes blanches, notamment avec des **blanquettes**

☺ De bonnes recettes à base d'**escargots**

☺ Un Plateau de **fromages affinés**



Jean-Luc Viaud- 2, La Renouère-44430 Le Landreau

☎ 02.53.78.13.25 ① Portable 06.70. 61. 54. 84 - contact@domainejeanlucviaud.fr site : www.domainejeanlucviaud.fr

“Excelsior Cru Communal Goulaine” Muscadet Sèvre & Maine”
Domaine Luneau Papin

Millésime	2005
CÉPAGES	100% Melon de Bourgogne Vieilles vignes plantées en 1936 Sélection massale (pas de clones)
TERROIR	Parcelle de vigne de la Chapelle-Heulin Roche mère micaschistes exposée plein sud Lieu dit “la Plécisière”
PRODUCTION	Technique culturale traditionnelle(décavaillonnage et binage). Fumure organique. Culture et traitements raisonnés pour une bonne constitution et maturité du raisin. Ecimage, ébourgeonnage, effeuillage. Raisins cueillis à la main Domaine en reconversion agriculture biologique
VINIFICATION	Pressurage pneumatique. Moût transféré par gravité en petites cuves souterraines recouvertes de carreaux de verre(typique du nantais). Débourbage à froid du jus de raisin (aucune chaptalisation). Fermentation alcoolique pendant plusieurs semaines thermo-régulée à 20° par les levures indigènes du terroir.
MISE EN BOUTEILLE	Vin nourri et élevé sur lies de fermentation durant 24 mois. Bâtonnage régulier(mise en suspension des lies).
DÉGUSTATION	Excelsior 2012 17/20 Ce vin provient d’une parcelle de 2.30 ha de vignes âgées de 80 ans situées à la chapelle-Heulin. Excelsior 2012 n’a connu que 24 mois d’élevage sur lies, car tout était en place dans ce vin précoc. Tendru, épicé, il offre beaucoup de charme et un grand potentiel. Sa finale complexe et aiguisée, sur le poivre blanc, s’avère magnifique. Crémeux, citronné, le 2010 (16.5/20) combine finesse et fraîcheur. Ferme, précis et serré, le 2007 (16.5/20) est encore tendu et très jeune. 2005 (17/20) enchantera par ses notes de coing et de fruits jaunes, 2002 (17/20) s’illustre avec sa fraîcheur mentholée et sa sève épicée et tonique. RVF Guide vert 2017 « La cuvée Excelsior, issue de micaschistes du cru communal Goulaine, élevé sur lies pendant 36 mois, décline la minéralité dans ce qu’elle a de plus noble, des notes épicées et une complexité absolue. Les 2013, 2014 et 2015 sont parmi les plus réussis du secteur. » Guide Bettane & Desseauve 2017

MUSCADET SEVRE ET MAINE CHATEAU THEBAUD 2013

Vignoble Drouard

Histoire : Reconnu comme cru communal Château Thébaud depuis 2016, ce vin de garde exprime l'excellence du terroir Type de « Granite Château Thébaud» cette cuvée est cultivée sur la rive gauche de la Maine.

Ce vin est élevé en cuve il a été conservé sur lie pendant 48 mois sans soutirage avec un batonnage tous les 6 mois, ce qui permet un épanouissement du fruit et du terroir.

Cépages : 100 % melon de bourgogne

Couleur : blanc sec

Surface : 0.87 ha

Age des vignes : 59 ans

Terroirs : sol limono sableux, roche métamorphique ortho gneiss

Notes de dégustation : jaune or aux nuances jaunes ambrées, nez flatteur et minéral, fenouil, réglisse noir, agrumes. Puissant et généreux, avec une finale légèrement saline...

Accords mets /vins : Apéritifs, Fruits de mer, coquilles st jacques, volailles à la crème, poisson mariné, fromages ...

Température de service : 12-14 °C

Durée de garde : 8 à 10 ans

MUSCADET

VINS DE NANTES



FICHE TECHNIQUE

AMBASSADEURS DES VINS DE NANTES

2018-2019

LE DOMAINE

Nom : Domaine du Colombier ☐ Négoce ☒ Viticulture ☐ Coopérative
Adresse : 3 Le Colombier Ville : TILLIERES
Téléphone : 02 41 70 45 96 Fax : Port : 06 82 93 94 70
Email : contact@lecolombier.com Site : XXXXX.LECOLOMBIER.COM
Nom du propriétaire : Bretonneau Contact / nom du responsable :
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ?
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☒ Oui ☐ Non Précisez : H.V.E (Haute Valeur Environnementale)
Appellations produites : MUSCADET SEVRE et MAINE SUR LIS, IGP Val de Loire
Surface de production Ha Volume produit en moyenne : Hl

LA CUVÉE

Appellation régionale : MUSCADET sous-régionale : SEVRE et MAINE communale : MAUZILLON-TILLIERES
Millésime : 2012 Couleur : Blanc
Nom de cuvée : Marque :
Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non
Prix à un concours : ☒ Oui ☐ Non Lequel ? 90/100 Magazine Decanter Juin // 91/100 Wine Enthusiast avec le choix de l'éditeur
DESCRIPTION DU VIN :

Ceil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : Melon

Age moyen des vignes : 35 Superficie des vignes pour cette cuvée : 0,70 ha

Densité pied/ha : 6800 Rendements (hl/ha) : 35

Nature du sol et du sous-sol : GABBRO

Mode de vendange : Machine Nombres de tries :

Conditions de vendange :

Spécificité de vinification et élevage :

Élevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : Type de bois :

Élevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 42 mois

Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non

% vol naturel : 12,30 % vol acquis : Sucre résiduel :

LA COMMERCIALISATION (de la cuvée)

Nombre de bouteilles commercialisées : 3000

Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation :

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 10 €/TTC

Export : 30 % 3 premiers marchés : Etats Unis, Hollande, Allemagne, Irlande du Nord

France : % 70

☐ GMS : 0 % ex de points de vente Paris / Province :

☐ Caviste : 10 % ex de points de vente Paris / Province :

☐ CHR : % ex de points de vente Paris / Province :

☐ Particulier : 90 %

MOUZILLON TILLIÈRES

Le Mouzillon-Tillières se situe à l'est du Muscadet Sèvre et Maine, sur les coteaux de la Sanguèze, où les paysages sont maintenus et façonnés depuis des générations par le travail des vignerons.

Son terroir est composé principalement d'altération de Gabbro (roche magmatique), qui donne à ces parcelles des caractéristiques tardives de débourrement et de maturité.

Issu de terroirs sélectionnés, de rendements limités, d'un élevage de 24 mois minimum, le Mouzillon-Tillières, grand vin de garde, éveillera tous vos sens.



Le Mouzillon-Tillières s'avère particulièrement puissant et élégant, avec une grande palette aromatique.

Nous vous conseillons de le servir carafé à 13°C.

Belle robe jaune or.

Nez fruité, marqué par des notes d'agrumes, de pamplemousse et de fleur d'oranger sur vin jeune, évoluant vers la mandarine, les fruits confits voire exotiques, et des arômes briochés, de cire, parfois même vanillés. Des notes de thym sur les cuvées plus âgées.

Bouche complexe : fraîcheur, avec des textures à la fois riches et amples.

Notes briochées, de fleur d'oranger, de poire pochée, exotiques comme l'ananas, d'épices, de pêche, de thym...

Accompagnement : apéritif, poisson en sauce, viande blanche et fromage.

Plus qu'une pépite, le Joyau du Muscadet !



FICHE TECHNIQUE
AMBASSADEURS DES VINS DE NANTES
2017/2018

LE DOMAINE

Nom : Grec LUNEAU MICHEL ET FILS ☐ Négociant ☒ Viticulture ☐ Coopérative
Adresse : 3 route de NANTES Ville : NOUZILLON
Téléphone : 02 40 33 95 22
Email : luneau.michel.et.fils@wanadoo.fr Site : claudesbourgignons.fr
Nom du propriétaire : LUNEAU Contact / nom du responsable : LUNEAU Stéphane et Thierry
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ?
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☒ Non Précisez :
Appellations produites : Auscastet Sèvre et Naine, Gros-Rant, UP
Surface de production : 36 Ha Volume produit en moyenne : 2 000

LA CUVÉE

Appellation régionale : AUSCASTET sous-régionale : Sèvre et Naine communale : Nouzillon-Tillière
Millésime : 2007 Couleur : BL
Nom de cuve : TRADITION STANISLAS Marque :
Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non
Prix à un concours : ☐ Oui ☒ Non Lequel ?
Description du vin :
Oeil / Nez / Bouche : Belle robe jaune or. Nez complexe aux parfums d'agrumes, fruits exotiques, brochés. Bouche fraîche, minérale, tendue et complexe.
Cépages utilisés (en %) : 100 % Melon de Bourgogne
Age moyen des vignes : 42 Superficie des vignes pour cette cuvée : 1,00 ha
Densité pied/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 45
Nature du sol et du sous-sol : Altération de Gabbro, riche en ferre-magnésiens
Mode de vendange : Mécanique Nombres de tries :
Conditions de vendange : normales
Spécificité de vinification et élevage : Élevage très long sur lies de vinifications
Élevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : Type de bois :
Élevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 53
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
% vol naturel : 11,5 % vol acquis : 12 Sucre résiduel : < 1 gr

LA COMMERCIALISATION (de la cuvée)

Nombre de bouteilles commercialisées : 2700
Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 10,30 €
Export : % 3 premiers marchés
France : % 100
☐ GMS % ex de points de vente Paris / Province :
☒ Caviste 10 % ex de points de vente Paris / Province :
☐ CHR % ex de points de vente Paris / Province :
☒ Particulier 20 %

FICHE TECHNIQUE– MILLESIME LOIRE - Crus du Muscadet

LE DOMAINE

Nom : LE JARDIN D'EDOUARD ☐ Négoce ☒ Viticulture ☐ Coopérative
 Adresse : ...7 LA PETITE JAUNAIE..... Ville : ...CHATEAU-THEBAUD.....
 Téléphone : 02 40 06 61 42 Fax : Port : 06 74 50 78 58.....
 Email : contact@jardinededouard.vin..... Site : www.jardinededouard.vin
 Numéro de référence client InterLoire (sur facture) : 800023.....
 Nom du propriétaire : MASSART..... Contact / nom du responsable : MASSART
 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☒ Oui ☐ Non Quelle année ? 2013.....
 Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☒ Non Précisez : **RAISONNE**
 Appellations produites : MUSCADET SEVRE&MAINE, GROS PLANT, IGP VAL DE LOIRE, VIN MOUSSEUX
 Surface de production : 16 Ha Volume produit en moyenne : 900 Hl

LA CUVÉE

Appellation régionale : MUSCADET Sous-Régionale... SEVRE&MAINE
 Communale CHATEAU-THEBAUD.....
 Millésime : **2009**.....
 Nom de cuvée : ..**CRU CHATEAU-THEBAUD**..... Marque :
 Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non
Description du vin :
 Œil / Nez / Bouche : Nez fumé et fruits confits (coing). Bouche riche et puissante. Longue finale minérale.
 Cépages utilisés (en %) : ...MELON 100%.....
 Age moyen des vignes : 60..... Superficie des vignes pour cette cuvée : 2 Ha
 Densité pied/ha : 7000..... Rendements (hl/ha) : 40.....
 Nature du sol et du sous-sol : GRANIT DE CHATEAU-THEBAUD, GRANODIORITE
 Mode de vendange : MECA..... Nombres de tries :
 Conditions de vendange : SAINE, PLEINE MATURITE
 Spécificité de vinification et élevage : ELEVAGE SUR LIES FINES – CUVES ENTERREES.....
 Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : Type de bois :
 Elevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : **75**.....
 Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
 % vol naturel : 12,8 %..... % vol acquis : 12,8%..... Sucre résiduel : ..0,5 g
 Nombre d'hecto produit pour cette cuvée : ...49 hL.....

LA COMMERCIALISATION

Nombre de bouteilles commercialisées : 5000
 Prix particulier TTC départ cave – : 12.90 €
 Export :20% 3 premiers marchés : SUEDE, CANADA.....
 France :80%
☐ GMS..... % ex de points de vente Paris / Province :
☒ Caviste..... 10... % ex de points de vente Paris / Province :
☒ CHR..... 30... % ex de points de vente Paris / Province :
☒ Particulier... 60... %

Muscadet Sèvre et Maine Sur lie



Dominique SALMON
Vigneron

CHÂTEAU-THÉBAUD Muscadet Sèvre & Maine

Appellation : Muscadet Sèvre et Maine

Millésime : 2012

Cépages : Melon de Bourgogne

Terroir : Granitique, coteaux de la Maine

Age moyen des vignes : 66 ans

Petits rendements

Vinification :

Traditionnelle sur lies fines avec bâtonnage régulier.

Cette cuvée est restée 40 mois sur lie.

Accords mets et vins :

Fruits de mer, poissons, viandes blanches, fromages.

Garde et conseil : A déguster entre 12° et 14°

Ce Muscadet Château-Thébaud est élevé avec patience et passion, gourmand, gras, ample, bien équilibré, avec des arômes complexes et riches de fruits mûrs, il reflète parfaitement la grande richesse de notre terroir.



EARL Domaine SALMON
Dominique Salmon-Vigneron
Les Landes Devin
44690 Château-Thébaud-France
Tél +33 (0)2 40 06 53 66 – Fax +33 (0)2 40 06 55 42
contact@domaine-salmon-muscadet.com
www.domaine-salmon-muscadet.com



DOMAINE
MÉNARD-GABORIT

Muscadet Sèvre et Maine

Cru Communal, Monnières-Saint-Fiacre

Région viticole	:	Vallée de la Loire
Appellation	:	A.O.P Muscadet Sèvre et Maine sur Lie
Production totale	:	45 Hl = 5000 bouteilles (Ave.)
Taille du vignoble	:	1 Ha
Cépage	:	100% Melon de B.
Sol	:	Argilo-siliceux
Age des vignes	:	35 to 45 ans
Vol. Alcool	:	12%
Sucre	:	1.6 g/l
Acidité	:	4.00 g/l

Méthode de vinification:

Domaine qualifié en « Haute Valeur Environnementale » depuis 2015. Récolte mécanique. Presses pneumatiques. Stabulation a froid pendant la fermentation. **Elevage de 36 mois min. sur lie.**

Notes de dégustation:

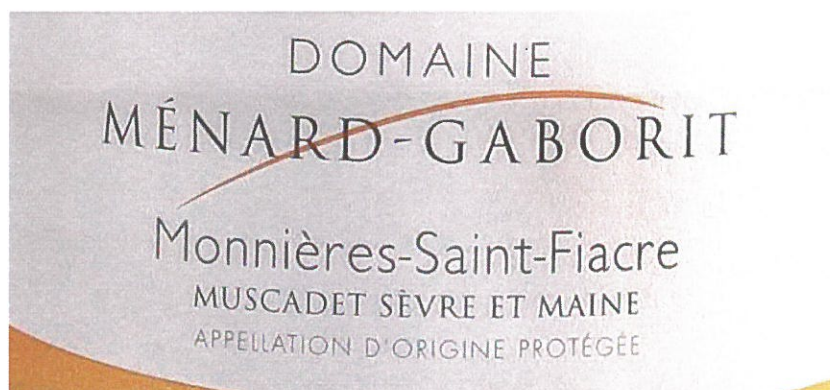
Visuel - Couleur Or, limpide, reflets jaunes/verts

Nez - Complexe, fruité

Palais - Fruits à chair blanche à maturité, intense, rond, minéral, bel équilibre, longue finale sur fruits secs

Potentiel de garde: 10 ans

Température de service: 13-15 degrés



La Minière, 44690, Monnières, France
Tél : +33 (0)2 40 54 61 06 Fax : +33 (0) 2 40 54 66 12
www.domaine-menard-gaborit.fr

DOMAINE DE LA PEPIERE

Marc OLLIVIER, Rémi BRANGER, Gwénaëlle CROIX

Le cru MONNIERES – SAINT FIACRE



SITUATION GEOGRAPHIQUE

L'aire de production du cru MONNIERES – SAINT FIACRE se trouve en plein cœur de l'appellation Muscadet Sèvre et Maine. Elle est bordée par les 2 rivières et leur confluent : au nord la Sèvre, au sud-ouest la Maine. Le paysage de collines est parsemé de moulins.

TERROIR

Le cru MONNIERES – SAINT FIACRE est caractérisé par un sous-sol de gneiss recouvert de sols limono-sableux de texture assez fine. La précocité et la fertilité sont modérées. La maturation est régulière. Le vent très présent sur les pentes assainit la vigne.

VINIFICATION

Fruit d'un travail méticuleux à la vigne, les raisins sont récoltés à la main. Le raisin est transporté à la cave avec soin. Le remplissage du pressoir pneumatique se fait par gravité, les raisins ne sont pas foulés. Le jus de raisin est très légèrement débourbé puis fermente naturellement en cuve souterraine verrée pendant un à deux mois, sans ajout de levure. L'élevage dure ensuite au minimum 2 ans sur les lies issues de levure de la fermentation, avec d'éventuels bâtonnages. Cet élevage prolongé confère au MONNIERES – SAINT FIACRE une structure charnue.

ACCORDS CULINAIRES

Servi carafé à 12-14°C, ce vin doté d'une texture crémeuse, d'une amertume et d'une touche d'agrumes rafraîchissantes peut accompagner votre repas de l'apéritif au fromage. C'est le partenaire idéal des poissons.

La Pépière

44690 MAISON SUR SEVRE

Tél : +33 (0)9 62 33 15 03 Mob : +33 (0)6 87 39 91 02 ou +33 (0)6 34 09 39 62

www.domainedelapepiere.com – earl.lapepiere@orange.fr



Jérémie HUCHET

VIGNERON EN MUSCADET

Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie Cru Monnières Saint Fiacre

Dégustation

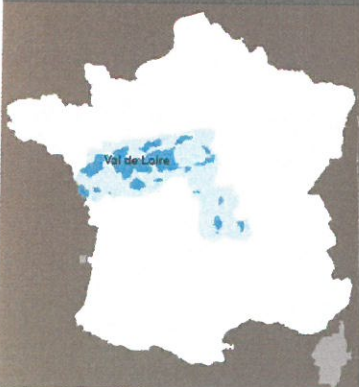
Ce vin est charnu, doté d'une texture crémeuse qui s'accompagne d'une subtile amertume rafraîchissante en finale. Son bouquet aromatique s'articule autour des agrumes, de la fleur d'oranger, des fruits exotiques, avec souvent des notes balsamiques telles que la cire et le miel.

Terroir

Monnières-Saint Fiacre occupe une position centrale parmi les Crus. Le vignoble est une succession de coteaux étendus sur la rive gauche de La Sèvre, complétés par des buttes autour de ses affluents. Le Long de la Sèvre, des "folies Nantaises" complètent le paysage. Les sols sont logiquement assez pentus, de texture plutôt fine et limono-sableuse, de profondeur moyenne. Ils sont néanmoins plus argileux sur les altérites, ces formations géologiques nées de la décomposition des gneiss, roche dominante de ce cru.

Melon de Bourgogne

Le Muscadet est issu d'un cépage unique le melon de Bourgogne. En 1709, après une terrible gelée, le cépage melon a quitté sa Bourgogne natale pour s'implanter sous un climat plus océanique, près de la Loire et de l'océan Atlantique.



AOC

Muscadet "Sèvre et Maine sur Lie"

**Cépage:**

100% Melon de Bourgogne

**Température de service:**

9-11C

**Potentiel de garde:**

10 ans

**Accords mets et vins:**

accompagne agréablement vos poissons et constitue un excellent apéritif.

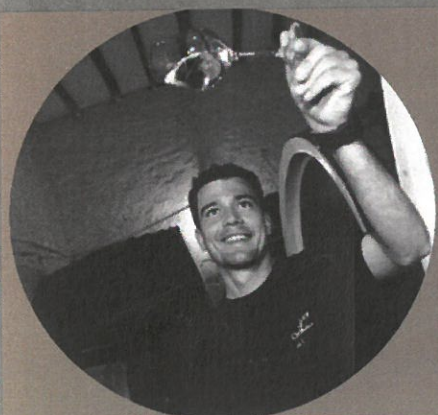
**Vinification et élevage:**

Sur lie fine pendant 3 à 4 ans sans aucun soutirage ; mois après mois, la complexité aromatique s'affirme et la structure s'amplifie. Progressivement, l'autolyse des levures se réalise, libérant des acides aminés et ainsi favorisant l'augmentation de la complexité aromatique sur des notes : brioché, fruits secs.

**La Chauvinière,
44690 Château-Thébaud**

Tél : 02 40 06 51 90

07 88 94 24 53



accueil@jeremie-huchet-vigneron.fr

jeremie-huchet-vigneron.fr



Jérémie Huchet Vigneron