



Muscadet Sèvre et Maine sur Lie Secrets de Chai

AOP Muscadet Sèvre et Maine, Vallée de la Loire et Centre, France

PRÉSENTATION

Quentin GAUFRETEAU, maître de chai à la Cave Robert et Marcel

« Fils et petit-fils de vigneron de l'Anjou, je suis né en 1991 à Angers. Vivant au milieu des vignes depuis tout petit, j'ai commencé mes études par un Diplôme d'Ingénieur Agricole à Toulouse en 2010 puis je me suis orienté vers le diplôme National d'œnologue en 2015 en alternance à la Cave Robert et Marcel. Mon diplôme en poche en septembre 2017, j'ai intégré le service vignoble de la cave Robert et Marcel en tant qu'Ingénieur Vignoble. En mars 2018, l'opportunité de prendre la responsabilité du service vignoble m'est proposée. Ce poste me permettra des rencontres quotidiennes au contact des vigneron, dans les vignes et sur les terroirs de Saumur et de Bourgueil. Après 5 ans au service vignoble, une nouvelle opportunité s'offre à moi, de pouvoir de nouveau vinifier les vins de la cave. J'aime élaborer des vins frais et équilibrés, complexes et élégants avec une belle longueur saline en bouche. »

SITUATION

Les vignes se situent en plein cœur de la région nantaise autour de la commune de Vallet.

TERROIR

Les vignes sont plantées sur un terroir à dominance de schistes et de micaschistes.

VINIFICATION

Vendange des raisins sur des profils aromatiques de type fruits mûrs. Pressurage très doux. Vinification permettant d'exacerber les arômes variétaux et fermentaires et d'apporter une jolie complexité. Fermentation lente avec contrôle des températures (20°C), permettant de conserver le potentiel aromatique du Melon B.

ÉLEVAGE

Élevage sur fines lies durant plusieurs mois. Mise en bouteille au printemps, puis stockage dans nos caves à 25m de profondeur où le vin continue son élevage à l'abri de la lumière et des variations de température.

CÉPAGE

Melon de Bourgogne 100%

SERVICE

Servir frais (10-12°C).

ASPECT VISUEL

Robe or paille aux reflets argentés.

AU NEZ

Au nez, découvrez un harmonieux mélange entre arômes de fruits blancs mûrs (poire), de fruits exotiques (ananas) et notes empyreumatiques (caramel).

EN BOUCHE

La bouche offre un joli volume, avec une matière très mure et arrondie. Une vivacité vient rafraîchir l'ensemble. Belle persistance sur une subtile minéralité.



ACCORDS GOURMANDS

Suivant vos envies, mariez ce vin à des apéritifs, poissons en sauce, coquillages et crustacés.
La recette conseil du maître de chai : Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes et safran.

