

## LUNEAU-PAPIN, Muscadet Sèvre & Maine "TERRE DE PIERRE" 2019

75cl   Blanc   Loire   AOC Muscadet Sèvre & Maine



### La note by Christian Walter

# 93/100

Le Muscadet ? Une démarche qui prend forme maintenant avec l'émergence de dix crus communaux et qui tente de rattraper des décennies ... Le melon de Bourgogne, cépage local, produit des grands vins blancs de garde. "On avait oublié que les muscadets dix ans après, développent des arômes beaucoup plus complexes" souligne Pierre-Marie Luneau. Heureusement, de grands noms, comme Jo Landron ou Pierre-Marie Luneau s'efforcent de montrer la voie des grands vins de garde du Muscadet. Sur les grandes tables à travers le monde, les sommeliers n'hésitent plus à proposer des muscadets de 10 ou 15 ans d'âge. Les différentes cuvées parcellaires donnent des vins complets, remplis de minéralité et de fraîcheur, ils gagneront en complexité et gourmandise avec le temps.

Le domaine est noté 3\*/5 au guide Bettane & Desseauve et 2\*/3 à la Revue de Vins de France. Le domaine est en agriculture biologique et certifié Ecocert. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

### LUNEAU PAPIN (Muscadet - Loire)

Pierre Luneau-Papin font entrer leur muscadet de Sèvre-et-Maine dans le club des vins blancs de garde. Le terroir est multiple, composé de sables, de schistes, de micaschistes, de gneiss, de granites, et d'argiles variées. Le cépage melon de Bourgogne s'exprime avec des minéralités et fraîcheurs complexes et variées.

Les rendements sont inférieurs à 40hl/ha. Le labourage du sol a stressé la vigne et la production s'en ressent. Le domaine est en conversion bio. Ebourgeonnage, rognages, effeuillage font partie des travaux en vert et limitent les rendements. Les traitements sont uniquement bio.

Les fermentations se font majoritairement en cuves béton recouvertes de verre, thermorégulées à 21°C pendant 8 à 12 jours. Les maturités sont belles, les vins ne présentent pas de grandes acidités. Les élevages d'une durée 6 à 40 mois en fonction des cuvées, sont nourris et élevé sur lies de fermentation.

Notre sélection commence par : **Vera Cruz**, sur un sol de micaschistes et gneiss à 2 micas, ces vignes plantées en 1975 nous séduisent depuis de nombreuses années. Il est venu le temps de mettre en

lumière ce vin. L'étiquette, très largement inspirée de l'univers de l'artiste peintre Piet Mondrian (1872-1944) nous a suscité le puzzle que forment les parcelles de vignes et de leur diversité géologique depuis le ciel.

Ensuite "**Les Pierres Blanches**", appartenait à la famille Papin, vigneron sur la commune de La Chapelle-Heulin. Superbe terroir de gneiss à 2 micas aux pieds et fondements reconnus par le grand-père de Monique, toujours le beau Joseph Bonneau, ce clos était vendangé et vinifié séparément déjà au siècle dernier., qui appartenait à la famille Papin, vigneron sur la commune de La Chapelle-Heulin. Superbe terroir de gneiss à 2 micas aux pieds et fondements reconnus par le grand-père de Monique, toujours le beau Joseph Bonneau, ce clos était vendangé et vinifié séparément déjà au siècle dernier.

La Butte de la Roche, terroir d'exception du pays nantais, nous offre un pur jus de caillou "**Terre de Pierre**" depuis sa première récolte en 2008. Les parcelles soleil levant et soleil couchant s'harmonisent chaque année pour une trame racée, apanage des purs sangs.

Le Cru Communal Goulaine "**Excelsior**" propose, lui, un voyage allant de 2001 à nos jours, date à laquelle débuta la merveilleuse aventure des Crus Communaux Goulaine. La parcelle « Les Noëllles » est plantée par notre arrière grand-père Joseph Bonneau en 1945. Le vin grandit durant 24 à 36 mois en cuve souterraine, se fait ample, épicé et très persistant en 2010, un rien plus charnu en 2007, mentholé et tendre en 2004.

Cette même parcelle donne naissance depuis la récolte 2016 à un second Cru Communal Goulaine "**Gula-Ana**". Son nom tire ses origines dont le premier élément Gula- représente le latin gula "gorge, gosier". Le second élément Ana représente le gaulois ana "marais", d'où le sens global de "canal de déversoir des eaux du marais". Au printemps 2018, la rencontre avec Atelier Bingo est un déclic. Adèle & Maxime viennent marcher dans les vignes et déguster les vins. Ils penseront et créeront l'étiquette de la cuvée Gula-Ana afin de restituer la magie du lieu.

"**Pueri Solis**", est une cuvée lumineuse et haute couture réalisée sur le millésime 2005. Une année atypique, solaire et aux saveurs "madeleine de Proust" pour nous puisque ce millésime fut celui du retour de Pierre-Marie au domaine familial. 42 mois d'élevage en cuve souterraine et ce nouveau jus voyait le jour et les dégustations ! "Pueri Solis" pour "Enfant Solaire" est né une seconde fois sur la récolte 2009 pour 32 mois d'élevage. Cette cuvée rayonnante surprend, réconcilie, sublime les accords des plus prestigieux sommeliers.

## Le vin

La Butte de la Roche, terroir d'exception du pays nantais, nous offre un pur jus de caillou "Terre de Pierre" depuis sa première récolte en 2008. Les parcelles soleil levant et soleil couchant s'harmonisent chaque année pour une trame racée, apanage des purs sangs.

Nez de fleurs blanches, grande pureté minérale en bouche avec une intensité subtile. (Bettane & Desseauve, millésime 2014, noté 16/20)

Véritable jus de caillou croquant et tonique, ce vin plein de répartie, singulier dans l'éclat très ferme de son fruit tendu, est d'une rare intensité désaltérante et juteuse. (RVF, millésime 2014, noté 17/20)

Beaucoup de fruit mûr avec une allusion de coing et légèrement fumé aussi. Minéralité très présente sur le palais avec une concentration de fruits vibrants et frais. (Decanter 2014)

## La presse spécialisée en parle

La preuve par L que les grands muscadets évoluent parfaitement dans le temps peut être apportée par ce domaine familial de 40 hectares. Ici le vin est une vraie affaire de famille : Pierre, sa femme Monique

et leur fils Pierre-Marie qui les a rejoints, cultivent et vinifient dans un style pur et précis, en privilégiant la sélection parcellaire de vieilles vignes et les engrais organiques. Le soin apporté par ce domaine, tant aux vignes qu'aux vinifications, est toujours irréprochable. La cuvée l-dor, produite sur des terroirs granitiques, offre une dimension iodée et saline et rappelle, en vieillissant, la trame des grands rieslings alsaciens. Sa garde est assurée. La cuvée Excelsior, issue des schistes du cru communal Goulaine, élevée sur lies, décline la minéralité dans ce quelle a de plus noble. (Bettane & Desseuve, producteur de haute qualité, noté 3/5)

Pierre et son épouse, Monique, secondés par leur fils Pierre-Marie et son épouse Marie, perpétuent une viticulture attentive, racontant l'identité de chaque parcelle. Le domaine, d'une quarantaine d'hectares, s'étend sur Le Landreau, La Chapelle-Heulin et Vallet. Malgré le foisonnement des cuvées, le domaine préserve une étonnante cohérence dans la gamme, des très soignés "Froggy" et autres cuvées toujours désaltérantes mais plus sérieuses (La Grange Vieilles Vignes, Clos des Allées), aux brillantes cuvées parcellaires Les Pierres Blanches et Vera Cruz, la dernière-née. L d'Or offre une grande expression de granite, qui prend au vieillissement des saveurs étonnantes de complexité, sans se départir de sa fraîcheur. Terre de Pierre monte en puissance : c'est un vin à part, à l'image du lieu si singulier d'où il provient (terroir de serpentinite sur la butte de la Roche, au milieu des marais de Goulaine). Enfin, Excelsior et Pueri Solis pourront faire pâlir bien des blancs français plus illustres. Nous ne tarissons pas d'éloges sur le travail accompli dans ce domaine modèle ! (RVF noté \*\*/\*\*\*)

## Caractéristiques

- **note RVF** : 17/20
- **Cépage** : 100% melon de Bourgogne
- **Terroir** : Village du Loroux-Bottereau. Péridotide et serpentinite altérée. Origines magmatiques de plus de 500 millions d'années. Lieu dit "La Butte de la Roche"
- **Vignoble** : Parcelle plantée en 1974. Technique culturelle traditionnelle (décavaillonage et binage) Taille courte (guyot simple). Raisins vendangés à la main et tri à la parcelle.
- **Viticulture** : Biologique (certifiée)
- **Vinification** : Pressurage pneumatique. Débourage à froid du jus de raisin. Moût transféré par gravité en cuves souterraines recouvertes de carreaux de verre + élevage en fûts Taransaud. (2 vins). Fermentation alcoolique par les levures indigènes
- **Elevage** : Vin nourri et élevé sur Lies de fermentation durant 10 mois. Elevage en cuve sans soutirage avant mise en bouteille
- **Millésime** : 2019
- **Période de consommation** : à boire entre 2021 et 2029
- **Alcool** : 12,5% vol.
- **Service** : 9 à 11°C