LUNEAU-PAPIN, Muscadet Sèvre & Maine "TERRE DE PIERRE" 2022

75cl Blanc Loire AOC Muscadet Sèvre & Maine

La note by Christian Walter 94/100

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 fraicheur, ils gagneront en complexité et gourmandise avec le temps.

"Monique et Pierre Luneau ont complètement laissé les rênes de ce domaine emblématique à leur fils, Pierre-Marie, et à leur sémillante belle-fille, Marie, en 2018. La transmission de ce patrimoine de 40 hectares de vignes, réparties entre Le Landreau, la Chapelle-Heurlin et Vallet, s'est faite avec sérénité et toujours la même vision : tailler de beaux muscadets de terroir en passant par une viticulture biologique (certification en 2016) et biodynamique (2019). La gamme foisonnante est parfois difficilement lisible mais la cohérence et la régularité des vins sont sans faille, aussi bien la vivifiante folle blanche que les magnifiques blancs de garde des schistes de Goulaine. Voilà un domaine exemplaire et inspirant, révélateur des terroirs et des grands blancs de garde du Pays nantais." (RVF)

Le domaine Luneau Papin est noté 3*/5 au guide Bettane (production haute qualité pouvant servir de référence), et 2*/3 à la Revue des Vins de France (grand domaine doté de terroirs fabuleux, incontournable). Le domaine est en agriculture biologique et certifié Ecocert. Le-Meilleur-Du-Vin.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, vignerons 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, vignerons 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 Noe□lles » 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 fu□t 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.

Sur un terroir singulier de serpentinite de la butte de la Roche à Goulaine, Terre de Pierre prend une tournure plus réservée avec une profondeur magnifiquement sculptée. D'une belle austérité qui séduira

les amoureux de grands blancs septentrionaux. (RVF, millésime 2019, noté 93/100)

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 & Desseauve, producteur de haute qualité, noté 3/5)

Monique et Pierre Luneau ont complètement laissé les rênes de ce domaine emblématique à leur fils, Pierre-Marie, et à leur sémillante belle-fille, Marie, en 2018. La transmission de ce patrimoine de 40 hectares de vignes, réparties entre Le Landreau, la Chapelle-Heurlin et Vallet, s'est faite avec sérénité et toujours la même vision : tailler de beaux muscadets de terroir en passant par une viticulture biologique (certification en 2016) et biodynamique (2019). La gamme foisonnante est parfois difficilement lisible mais la cohérence et la régularité des vins sont sans faille, aussi bien la vivifiante folle blanche que les magnifiques blancs de garde des schistes de Goulaine. Pour survivre aux ravages violents causés par le gel, une activité de négoce bio a été créée, dans laquelle on retrouve des cuvées franchement fruitées. Voilà un domaine exemplaire et inspirant, révélateur des terroirs et des grands blancs de garde du Pays nantais.

Les vins : commençons une série de 2021 toniques au registre aromatique froid, à l'image de la Folle Blanche, à la fois vive et croquante. Dans ce millésime, les muscadets sont également construits sur la fraîcheur : Le Verger est ferme et saillant, quand La Grange s'affirme avec plus de rondeur et de chair. Sur les quartz, micaschiste et gneiss, Vera Cruz trouve un bel équilibre entre notes d'agrumes et gras modéré, porté par de beaux amers. Terre de Pierre nous enchante par son expressivité éclatante, la salinité de ce vin est absolument vivifiante. Un style à la fois classique et dynamique, qui pare le vin pour plus de dix ans de garde. L d'Or, quant à lui, s'exprime par un grain de grande finesse et une ampleur savoureuse réconfortante, mettant en lumière la saveur umami. Une magnifique expression venue des granites. Dans des tonalités plus solaires, deux 2020 sont à découvrir : Gula-Ana, d'une belle carrure, aux amers stimulants et aux notes de fruits blancs mûrs ; et Excelsior, d'une profondeur vivifiante encore plus importante qui lui promet un avenir serein de plus de quinze ans. (RVF, grand domaine doté de terroirs fabuleux, incontournable, noté 2*/3)

Caractéristiques

- **note RVF :** 93/100
- **Cépage :** 100% melon de Bourgogne
- **Terroir :** Serpentinite altérée. Origines magmatiques de plus de 500 millions d’années. Lieu dit "La Butte de la Roche" village du Loroux-Bottereau.
- **Vignoble :** "Butte de la Roche" parcelle plantée en 1974. Technique culturale traditionnelle (décavaillonnage et binage). Engrais uniquement organique. Écimage, ébourgeonnage, effeuillage. Raisins récoltés à la main et tri à la parcelle.
- **Viticulture :** Biologique (en conversion)

- **Vinification :** Pressurage pneumatique, débourbage à froid du jus de raisin, moût transféré par gravité en cuves souterraines recouvertes de carreaux de verre, fermentation alcoolique de plusieurs semaines en cuves thermorégulée à 20°C
- **Elevage :** Vin nourri et élevé sur lies de fermentation durant 20 mois, bâtonnages réguliers (mise en suspension des lies).
- **Millésime :** 2022
- **Période de consommation :** à boire entre 2024 et 2030
- **Alcool :** 12,5% vol.
- **Service :** 9 à 11°C