

MUSCADET SEVRE & MAINE SUR LIE

« FIEF DE CHAINTRE » 2023

Jean-Baptiste Hardy



Situation : Longtemps considéré comme une région peu médiatique et de qualité moindre, le Muscadet est dorénavant sous le feu des projecteurs grâce à des vignerons talentueux tels que Jean-Baptiste Hardy. Après avoir parcouru le monde pour expérimenter différentes approches (Domaine Roulot, Leflaive, Patagonie, Nouvelle Zélande...), celui-ci a repris les vignes familiales en 2018, à Mouzillon, un village au cœur de l'appellation Muscadet Sèvre et Maine.

Jean-Baptiste Hardy tire toute la substance de ses 4ha de vieilles vignes, y pratiquant une viticulture biologique axée avant tout sur un parfait état sanitaire des raisins. Le résultat ? Des vins avec beaucoup de précision, d'élégance et de texture qui nous font parfois rappeler des grands Chablis. Une approche à la bourguignonne qui fait de Jean-Baptiste Hardy la star montante du Muscadet ! A découvrir sans tarder.

Encépagement : 100 % Melon de bourgogne.

Terroir : Gabbro

Température de Service : 12°C.

Potentiel de Garde : 2025 - 2035

Observations : Le Fief de Chaintre offre un vin tout en finesse. Le nez s'ouvre sur des arômes de fruits blancs croquants (pomme, poire), de zeste d'agrumes et de fleurs blanches, relevés par une touche de pierre humide très typique des terroirs calcaires du Mâconnais. En bouche, le vin est à la fois élancé et précis, porté par une acidité et une minéralité crayeuse. L'élevage discret permet au fruit de s'exprimer avec netteté, sans maquillage. La finale est longue, saline et ciselée, avec une belle tension.

Quelques accords : Association de coquillages et gelée d'échalote, araignée décortiquée et bavaroise de brocoli, Velouté de courgette...

