

MUSCADET SEVRE & MAINE SUR LIE

« CLOS DE LOZANGERE » 2024

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 vigneron 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 (roches éruptives) et silico-argileux.

Température de Service : 10°C.

Potentiel de Garde : 2026 à 2029

Observations : La robe est d'un jaune paille clair et brillant, avec des reflets lumineux qui soulignent la jeunesse et la pureté du vin. Le nez s'ouvre sur des notes franches d'agrumes comme le citron et le pamplemousse, auxquelles s'ajoutent des arômes de pêche blanche et de poire. En bouche, l'attaque est vive et fraîche, marquée par une belle tension acide qui structure l'ensemble. La matière se révèle ensuite plus ample et soyeuse, offrant du volume tout en conservant une élégance droite et longiligne. La finale est longue, saline et minérale, avec une sensation de pureté cristalline.

Quelques accords : Artichauts barigoule, St Jacques snackées et beurre noisette, Homard rôti au beurre citronnée, Ris de veau croustillants...

