

# VIN DE FRANCE

## « L'AUBIER » 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 % Chardonnay

**Terroir :** Gabbro et Silico-Argileux

**Température de Service :** 10°C.

**Potentiel de Garde :** 2026 à 2028

**Observations :** Un Chardonnay du Pays Nantais tout en retenue, à l'opposé des clichés. Chair tendre et fraîcheur intérieure, le vin s'ouvre sur des notes de poire juteuse, de fleurs blanches et de craie humide. En bouche, le jus avance avec souplesse et finesse, sans lourdeur ni artifice. Une interprétation droite et sensible, qui parle plus sol que de bois.

**Quelques accords :** Huîtres, Ceviche de daurade aux agrumes, Moules marinières, Bar de ligne au beurre blanc...

