

Muscadet SEVRE ET MAINE 2022

« Les Laures »

Domaine Bonnet-Huteau



Situation : Jean Jacques Bonnet, vigneron passionné, exploite le domaine Bonnet Huteau, propriété familiale depuis plus de 150 ans, au centre du Sèvre et Maine. Il s'applique à développer toute la palette des saveurs de vins de hautes expressions et la minéralité de chaque terroir.

La viticulture, respectueuse du sol et de la nature (labour, fertilisation organique, traitement à base de stimulants végétaux) certifiée en agriculture biologique depuis 2005, est conduite aujourd'hui en biodynamie. Mis en bouteille avec de faible dose de sulfites, les vins du domaine Bonnet- Huteau vous invitent sans modération à la découverte du vignoble Nantais.

Encépagement : 100% Melon de Bourgogne

Terroir : Granit de Vallet

Température de Service : 10°C.

Potentiel de Garde : 2026 à 2030

Observations : Le Granite de Vallet imprime une forte personnalité à cette cuvée. Lors de notre dégustation des vins du domaine, en Mars dernier, le résultat nous a franchement emballés : très floral et élégant dans son bouquet, profond et vertical, cette cuvée « Les Laures » est un véritable concentré de fruit et de terroir en bouche ! Aux notes végétales très fines et rafraîchissantes du premier nez succèdent une touche fumée et surtout un fruit resplendissant évoquant la pomme juteuse, la poire et une touche exotique. En bouche, la densité de grain impressionne : encore très jeune, ce cru confirme son rang par son ampleur, sa puissance et son intensité. Quelle chair ! Quelle persistance !



Quelques accords gourmands : Tajine de poissons, lotte au lait de coco et citronnelle, Huîtres chaudes rôties...