

MUSCADET

« PONT CAFFINO » 2025

FERME DES CONFLUENCES



Situation : Thomas Foubert fait partie de cette nouvelle génération de vignerons ligériens qui cherchent avant tout à révéler leur terroir avec sincérité. Installé à La Hautière, au cœur du Muscadet Sèvre-et-Maine, il fonde la Ferme des Confluences avec une approche engagée, tournée vers l'agriculture biologique et les pratiques peu interventionnistes. À la cave, les vinifications se font avec des levures indigènes, sans artifices, et les élevages sur lies permettent d'apporter texture et complexité sans perdre en fraîcheur. À travers ses cuvées, Thomas Foubert propose des vins droits, salins et expressifs, qui participent pleinement au renouveau qualitatif du Muscadet.

Encépagement : Melon de Bourgogne 100%

Terroir : Granodiorite, autour des falaises de Pont-Caffino

Température de Service : 10 à 12°C

Potentiel de Garde : 2026 - 2028

Observations : Le nez, délicat et précis, s'ouvre sur des notes d'agrumes frais, de pomme verte et de fleurs blanches, accompagnées d'une expression minérale évoquant la pierre humide. En bouche, l'attaque est franche et énergique. La matière, tendue et ciselée, s'équilibre autour d'une belle vivacité. Le fruit reste discret, laissant s'exprimer la fraîcheur du terroir et une texture droite, presque saline. La finale, persistante et élégante, prolonge cette sensation de pureté avec une légère amertume qui apporte du relief. Un Muscadet de terroir, précis et sans artifice, où la fraîcheur et la minéralité priment sur la puissance.

Quelques accords : Huître fines de claire, St Jacques snackées et fondue de poireaux, Palourdes marinières au persil...



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com