

MUSCADET 2020

« Monnières Saint-Fiacre »

JULIEN BRAUD



Histoire : Ce membre de la nouvelle vague du Muscadet n'en est qu'au tout début de son histoire, mais la passion qui l'anime va certainement lui permettre de rejoindre très vite les référents du vignoble local (si ce n'est déjà le cas !) et peut-être même, d'être un des leaders de la génération montante. Le jeune homme, aujourd'hui âgé de 30 ans revient au bercail après ses études pour les vendanges 2009. Pendant trois ans, il travaille avec ses parents sur le domaine familial - Domaine du Fief aux Dames.

Mais Julien exprime en 2012 sa volonté de travailler en bio, tout en cherchant à distinguer les terroirs. Il propose donc de reprendre trois hectares, tout en continuant à travailler à mi-temps avec son père. Créant le domaine « Braud », il possède désormais 7,8 ha de vigne.

Encépagement : 100% Melon de Bourgogne.

Terroir : Gneiss

Température de Service : 10°C

Potentiel de Garde : 4 à 8 ans

Observations : on perçoit immédiatement l'imprégnation minérale du vin. Le nez s'ouvre dans un registre fin et vertical, sur des notes aériennes de poussière de roche. On retrouve en bouche l'ampleur juteuse et expressive typique du millésime, tout comme la droiture et l'énergie transmise par le sol. Autour des pommes Reinette et Granny, les agrumes se sont affirmés : on pense maintenant au citron vert. Si la densité fruitée nous accompagne jusqu'à la finale, celle-ci se montre particulièrement active et traçante, portée par une salinité effilée.



Accords Gourmands : terrine tiède de brochet ou de sandre, un gratin d'écrevisses, des moules à la crème ou un poisson poché au court-bouillon.

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎: 02 40 59 13 14

E-mail : accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com