

MUSCADET 2022

« MONNIERES SAINT-FIACRE »

JULIEN BRAUD



Histoire : Ce membre de la nouvelle vague du Muscadet n'en est plus au début de son histoire. La passion qui l'anime et son travail acharné lui ont permis de rejoindre très vite les référents du vignoble et d'être un des leaders de la génération montante.

Installé à Monnières, en plein cœur du vignoble Nantais, Julien Braud est issu d'une famille de vigneron. Il s'est installé en 2009 en reprenant petit à petit des vignes de ses

parents puis de voisins.

Il fut rejoint par sa femme Apolline, Ingénieure agronome de formation, en 2020. Ils conduisent aujourd'hui 18 hectares de vignes en agriculture biologique.

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.