

MUSCADET SEVRE ET MAINE - LE PALLET 2021

Domaine Bedouet



Situation : Michel Bedouet reprend les vignes de ses parents au Pallet en 1990. Mais c'est en 2010 que le domaine prend réellement son envol, en amorçant la conversion du vignoble vers l'agriculture biologique. Il a depuis été rejoint par son fils Antonin en 2020.

Écoutons Michel : « Vigneron depuis 1990, j'ai cru qu'une culture raisonnée de la vigne pouvait être un vrai concept de production. En lisant Descartes, j'ai pris conscience que je tournais en rond et que je me donnais bonne conscience en polluant mieux. Maintenant que je pratique une culture biologique, je redécouvre mon métier de vigneron. (...) Je respecte les équilibres de la nature, je fais revivre le sol pour faire vivre la vigne dans de bonnes conditions et qu'elle m'apporte des raisins sains et de qualité. C'est ainsi que je peux élaborer des vins biologiques et naturels qui expriment pleinement le potentiel des grands terroirs, dans la finesse, tout simplement. »

Encépagement : 100% Melon de Bourgogne

Terroir : Gneiss et Micashiste

Température de Service : 10°C.

Potentiel de Garde : 2024-2030

Observations : très floral et élégant dans son bouquet, ce cru, profond et vertical, 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.

En bouche, la densité de grain impressionne : encore très jeune, ce Muscadet Le Pallet confirme son rang par son ampleur, sa puissance et son intensité. Quelle chair ! Quelle persistance !

Quelques accords gourmands : une lotte au lait de coco et citronnelle, un tajine de poissons...

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

