

MUSCADET S&M SUR LIE

« CLOS CORMERAIS » 2024

Domaine Ménard-Gaborit



Situation : Le domaine Ménard-Gaborit est implanté dans le vignoble du Muscadet depuis 1734. Aujourd'hui dirigé par Francois Ménard, qui a rejoint son Père et son Oncle sur l'exploitation en 2018, après de nombreuses expériences à l'étranger (Espagne, Italie, Hongrie, Afrique du Sud) et en Bourgogne.

Jeune vigneron de caractère, animé par un projet précis et ambitieux, il convertit dès son arrivée le domaine à l'agriculture biologique, s'inspire de la biodynamie, expérimente les élevages en œufs en grès, ambitionne les vins sous soufre... Retenez ce nom, nous avons là l'un des prochains grands vignerons du Muscadet !

Encépagement : 100% Melon de Bourgogne

Terroir : Caillouteux et sous-sol de micaschistes

Température de Service : 10 à 12°C. (Carafage conseillé)

Potentiel de Garde : 2026 - 2036

Observations : Le nez est élégant et complexe, mêlant des arômes de fruits blancs mûrs, d'agrumes confits, de fleurs blanches et de subtiles notes de pierre à fusil et de brioche, apportées par l'élevage sur lies. En bouche, l'attaque est ample et soyeuse, soutenue par une acidité parfaitement intégrée qui apporte fraîcheur et équilibre. La matière est généreuse, avec une texture ronde et une belle expression minérale caractéristique du terroir. Les saveurs de fruits mûrs, d'agrumes et les nuances légèrement salines s'étirent sur une finale longue, précise et persistante.

Quelques accords : Tourteau mayonnaise, Lotte rôtie, Cabillaud en croûte d'herbe, Risotto aux asperges vertes, Fromages de chèvre affinés...

