

MUSCADET S&M SUR LIE

« GORGES » 2022

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 (Vignes de 50ans)

Terroir : Gabbro

Température de Service : 12 à 14°C. (Carafage conseillé)

Potentiel de Garde : 2026 - 2041

Observations : Le nez est intense et complexe, dévoilant des arômes de fruits blancs mûrs, de coing, d'agrumes confits, ainsi que des notes de fleurs séchées, de pierre à fusil et une subtile touche fumée. L'élevage prolongé sur lies apporte une belle profondeur aromatique, avec des nuances de brioche et de fruits secs. En bouche, l'attaque est ample et structurée. La matière est généreuse tout en conservant une remarquable fraîcheur, portée par une minéralité profonde caractéristique du terroir de Gorges. La finale est longue, tendue et persistante, marquée par une élégante salinité et une belle expression du terroir.

Quelques accords : Gambas flambées au cognac, Turbot rôti au beurre blanc, Sole meunière, Homard bleu grillé, Ris de veau dorés au sautoir...

