

MUSCADET SEVRE ET MAINE

« LES PIEDS SUR TERRE » 2023

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 : Gneiss

Température de Service : 9°C.

Potentiel de Garde : 5 ans

Observations : N'oublions pas que nous sommes sur une macération pelliculaire de 24h avec par la suite un élevage de 7 mois. Le nez est axé sur l'élégance la finesse et l'agrumes, des notes de pamplemousse, pomelo en ressortent. La bouche est vive, salivante, il y a une belle complexité avec des tanins bien fondus d'ores et déjà. Le volume du vin est bien ressenti avec des notes de thé vert et légèrement fumé qui vont venir donner une certaine rondeur en finale.

Quelques accords : Tajine de poulet et légumes confits, toast d'abricot et chèvre frais, crème de petits pois à la menthe, Asperge verte et Côte de veau grillées voile de parmesan

