

MUSCADET SEVRE ET MAINE

« CLISSON » 2020

Domaine de la Pépière



Situation : A Maisdon sur Sèvre, le domaine de 40 ha est situé en bordure de la Maine sur le village de la Pépière (dont le nom vient de "pépie" : avoir soif !). Il a été créé en 1984 par Marc Ollivier à partir d'un patrimoine de très vieilles vignes de plus de 40 ans de moyenne. Une taille courte, une fertilisation à base de compost végétal, le labour des sols, des vendanges manuelles, le travail en levures indigènes, des vins peu sulfités et peu voire non filtrés ; tout concourt à produire des vins précis, droits sur le registre de la minéralité. Aujourd'hui dirigé par Gwenaëlle Croix et Rémi Branger, qui ont continué et approfondi le travail de Marc.

Encépagement : 100 % Melon de Bourgogne.

Terroir : Sols Granitiques.

Température de Service : 10 à 11°C.

Potentiel de Garde : 2025 à 2030.

Observations : Un nez particulièrement fin et identitaire, aux effluves marines et iodés, ouvre la dégustation de ce cru communal de Clisson. Son important élevage sur lies lui confère cette pointe oxydative venant complexifier sa palette aromatique. La bouche, d'une amplitude rare pour un vin de melon de Bourgogne, démontre tout le potentiel de ces nouvelles appellations et la maîtrise de Gwenaëlle et Rémi dans la vinification. Le Muscadet à son plus haut niveau !



Quelques rencontres harmonieuses : Huitres de Bretagne, Lieu jaune au jus de coques, Fromages locaux (Machecoulais, Chèvre de pays) ...