

PETILLANT NATUREL

« LES BULLES DE L'OUEST »

Domaine Braud



Situation : Ce membre de la nouvelle vague du Muscadet n'en est qu'au tout début de son histoire, mais la passion qui l'anime va certainement lui permettre de rejoindre très vite les référents du vignoble local (si ce n'est déjà le cas !) et peut-être même, d'être un des leaders de la génération montante.

Le jeune homme revient au bercail après ses études pour les vendanges 2009. Pendant trois ans, il travaille avec ses parents sur le domaine familial - Domaine du Fief aux Dames. Mais Julien exprime en 2012 sa volonté de travailler en bio, tout en cherchant à distinguer les terroirs. Il propose donc de reprendre trois hectares, tout en continuant à travailler à mi-temps avec son père. Créant le domaine « Braud », il possède désormais 7,8 ha de vigne. Travaillant de concert avec sa compagne Apolline, le domaine se hisse vers les sommets du vignoble Nantais.

Encépagement : 100% Melon de Bourgogne

Terroir : Granitique

Température de Service : 8°C

Potentiel de Garde : A boire sur la jeunesse des arômes

Observations : Le nez est bien expressif, sur la pomme rôtie au beurre, la noisette grillée et la pêche de vigne. La bouche est vive, élancée, avec une acidité traçante qui apporte ce qu'il faut de tension. Sa matière ronde, fraîche, croquante, à la chair finement pulpeuse, parsemée de bulles toniques demandent quelques minutes pour s'assagir. Ça vous remet le palais à neuf et donne l'envie d'en reprendre une p'tiote goutte...

L'accord gourmand : A l'apéritif, Dessert aux fruits blancs, Tarte Bourdaloue

