

VIN DE FRANCE « PETIT CLOS » 2024

Jean-Baptiste Hardy



Situation : Longtemps considéré comme une région peu médiatique et de qualité moindre, le Muscadet est dorénavant sous le feu des projecteurs grâce à des vignerons talentueux tels que Jean-Baptiste Hardy. Après avoir parcouru le monde pour expérimenter différentes approches (Domaine Roulot, Leflaive, Patagonie, Nouvelle Zélande...), celui-ci a repris les vignes familiales en 2018, à Mouzillon, un village au cœur de l'appellation Muscadet Sèvre et Maine.

Jean-Baptiste Hardy tire toute la substance de ses 4ha de vieilles vignes, y pratiquant une viticulture biologique axée avant tout sur un parfait état sanitaire des raisins. Le résultat ? Des vins avec beaucoup de précision, d'élégance et de texture qui nous font parfois rappeler des grands Chablis. Une approche à la bourguignonne qui fait de Jean-Baptiste Hardy la star montante du Muscadet ! A découvrir sans tarder.

Encépagement : 100% Gamay

Terroir : Limon et Gabbro

Température de Service : 16°C

Potentiel de Garde : 2026 - 2028

Observations : Elevé 18 mois en 228 litres et en amphores. Un rouge léger, juteux, qu'on boit sans y penser mais qu'on n'oublie pas. Le Gamay y exprime sa facette la plus vive, entre griotte fraîche, groseille et poivre blanc. En bouche, c'est fluide, croquant, presque infusé. Un vin de soif assumé, au fruit éclatant, à ouvrir dès que le soleil pointe ou que l'amitié appelle à partager un verre.

Quelques accords : A l'apéritif, Planche de charcuterie, Poulet rôti, Viandes rouges et les Ragoûts...

