

VIN DE FRANCE

« FOLLE BLANCHE » 2025

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% Folle blanche

Terroir : Argilo-limoneux

Température de Service : 8 à 10°C

Potentiel de Garde : 2026 - 2028

Observations : Le nez est fin et expressif, marqué par des arômes d'agrumes (citron, pamplemousse), de pomme verte, de poire croquante et de fleurs blanches. Des notes iodées et minérales viennent compléter l'ensemble, apportant une belle sensation de pureté. En bouche, l'attaque est vive et tonique. La fraîcheur naturelle du cépage Folle Blanche s'exprime pleinement à travers une acidité franche, parfaitement équilibrée par une matière légère et élégante. Les saveurs de fruits frais et d'agrumes se prolongent sur une finale nette, désaltérante et légèrement saline, offrant une belle persistance.

Quelques accords : Huîtres, Plateau de fruits de mer, Maquereau grillé, Tartare de saumon, Salade d'agrumes et fenouil...

