

VAL DE LOIRE 2023

« Côteaux de Sèvre »

JULIEN BRAUD



Histoire : 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, aujourd'hui âgé de 30 ans 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.

Encépagement : 100 % Merlot

Terroir : Granit, Gneiss et Sables

Température de Service : 16°C

Potentiel de Garde : A boire sur la jeunesse des Arômes

Observations : Ce « Côteau de Sèvre » est le reflet de ce millésime 2022 : Riche, solaire et concentré. Un pur merlot aux effluves de cassis, jouant sur le registre aromatique des vins sudistes.

C'est en bouche que la fraîcheur du terroir Nantais s'exprime en domptant cette concentration, l'équilibrant de façon magistrale, pour lui permettre de s'évader vers une finale de fruits noirs et d'épices. Juteuse réussite pour ce vigneron pétri de talent.

Accords Gourmands : Pintadeau aux raisins, Wok de Bœuf au sésame, Ris de veau en persillade et poêlée de champignons...