DOMAINE
LUNEAU-PAPIN
La terre, la vie, notre empreinte

CLOS DE L'ALLÉE 2023

● *monopole*

CÉPAGE
100% melon de Bourgogne

AOP
Muscadet Sèvre & Maine

BIOTOPE
Village le Landreau. Roche de micaschistes et gneiss altérés du Massif Armoricain. Vignes plantées en 1974. Le Clos de l'Allée est un lieu chargé d'histoire. 2Ha30 d'un seul tenant bordé d'allées, frontières historiques de trois seigneuries fin XVIIIème qui donnera naissance au village du Landreau. 75 propriétaires étaient répertoriés selon les cartes de Cassini. Ce clos, berceau de la famille Luneau, est attenant aux caves du domaine.

SAISONNALITÉ
Le millésime 2023 est une année d'équilibre : chaleur au printemps et au début d'été, pluies durant une grande partie du mois de juillet ainsi que début aout puis de fortes chaleurs en fin d'été et durant la récolte. L'équipe du domaine a donc arpenté les vignes de nombreuses fois tout au long de l'année afin de livrer des raisins à la singularité terroir, sans l'aspect solaire des millésimes précédents. Nous soignons les vignes avec des préparations naturelles (pas de produit de synthèse) Nous stimulons la vie du sol par la bouse de corne ; 500, au printemps par un à deux passages et appliquons une 501 après la fleur et avant récolte si besoin. Taille courte (guyot simple) et douce (respectant les flux de sève) durant l'hiver et dont la densité de plantation à l'hectare est de 6 500 pieds. Un tri soigné est effectué à la vigne par les vendangeurs avant pressurage dans les caves du domaine.

VINIFICATION
Fermentation alcoolique spontanée à partir des levures indigènes. Élevage en cuve sous terre béton + carreaux de verre durant 16 mois sans soutirage avant la mise en bouteille en février 2025.

DÉGUSTATION
Température de service 12°
Langoustines à la plancha au tartare d'algues, émincé de poulet à la thaïlandaise...

PRESSE
Montons d'un cran dans la vinosité. **Les Pierres Blanches** (gneiss) affirme ses épaules savoureuses, tout comme **Clos de l'Allée** (micaschistes), d'une dimension salivante particulière, dont la saveur umami dessine avec minutie la matière en bouche.
Guide la RVF 2025 BY Alexis Goujard

Né plein de dualité, entre l'iode d'une algue marine et des notes plus fruitées de pêches jaunes et de mirabelles. La noisette fraîche est également présente. En bouche, on note une belle allonge et une jutosité pleine de vie. Amande amère en finale.
Le Figaro by Martin Lemaire & Frédéric Durand-Bazin Juin 2024

CONDITIONNEMENT
Bouteill de 750 ML & 1 500 ML
Carton de 6 ou 12 Bouteilles

CERTIFICATION
Agriculture biologique certifiée par ECOCERT FR-BIO-01
Agriculture biodynamique Labels DEMETER & BIODYVIN

contact@domaineluneaupapin.com // Tél: +33(0)2 40 06 45 27 // 3, La Grange - 44430 Le Landreau - FRANCE
www.**domaineluneaupapin**.com