



## EXCELSIOR 2021

● GOULAINE



CÉPAGE  
AOP  
CRU COMMUNAL  
GOULAINE

100 % melon de Bourgogne  
Muscadet Sèvre & Maine Goulaine

La démarche des crus communaux remonte à la fin des années 90 dans le muscadet. Une poignée de domaines, dont le domaine Luneau-Papin, s'accordent sur la notion de terroir et sa richesse et sa diversité dans le nantais. La démarche est lancée. Longtemps nommée Schistes de Goulaine, notre cru se nomme aujourd'hui Goulaine, faisant référence à la rivière Goulaine affluent de la Loire et dénominateur commun d'une zone aujourd'hui cartographiée par l'INAO. Le paysage Goulaine est caractérisé par un relief finement sculpté, avec des buttes qui convergent vers les marais. Implantées sur le haut des coteaux, les parcelles viticoles offrent une vue dégagée sur les marais de Goulaine, dont l'aspect change en fonction des saisons selon qu'elles soient couvertes d'eau ou exondées. Le regard porte au loin sur les éléments remarquables des alentours, offrant une sensation unique d'ouverture paysagère.

BIOTOP

Parcelle de vignes du village de La Chapelle-Heulin. Vignes plantées en 1936. Sélection massale (pas de clones). Roche mère de schistes et Micaschistes, Lieu-dit « la Plécisière », parcelle les Noëlles.

SAISONNALITÉ

La culture traditionnelle de printemps (décavallonnage et binage) est étendue sur tout le domaine depuis 2009. Nous soignons les vignes avec des préparations naturelles (pas de produit de synthèse) et semons un couvert végétal (légumineuses et céréales) à l'écoute de chaque parcelle en fin d'été. 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) durant l'hiver. Densité à l'hectare de 6 500 pieds.  
Un tri soigné est effectué à la vigne par les vendangeurs.

VINIFICATION

Pressurage des raisins entiers en presseur pneumatique dont la durée et l'intensité varie selon le millésime. Fermentation alcoolique spontanée à partir des levures indigènes. Élevage en cuve sous terre béton + carreaux pâte de verre durant 12 mois puis en foudre de 1500 L durant 12 mois avant la mise en bouteilles à l'été 2023.

DÉGUSTATION

Température de service 12°. Araignée de mer décortiquée en carapace rafraîchie d'une émulsion crémeuse liée au corail. Homard bleu fumé, émulsion de beurre blanc.

PRESSE

La cuvée **Excelsior**, issue des schistes du cru communal Goulaine, élevée sur lies, décline la minéralité dans ce qu'elle a de plus noble. Une remontée dans le temps démontre la constance et la régularité au fil des millésimes. L'un des domaines les plus raffinés du Pays Nantais.  
**Guide Bettane & Desseauve 2022**

Dans des tonalités plus solaires, deux 2020 sont à découvrir : **Gula-Ana**, d'une belle carrure, aux amers stimulants et aux notes de fruits blancs mûrs; et **Excelsior**, d'une profondeur vivifiante encore plus importante qui lui promet un avenir serein de plus de quinze ans. **R.V.F Guide Vert 2023**

Domaine Luneau-Papin, **Excelsior 2014**. The flagship wine of this quality-focused domain, from vines at the heart of the Goulaine cru. Marie Luneau describes the 2014 vintage as 'always elegant', and at seven years of age, the wine is really hitting its stride. A smoky, mineral nose precedes a tight, focused palate with savoury, juicy acidity and a rich, saline finish. Enormous concentration and length, amazing intensity. Now certified biodynamic. Drink 2022-2037  
**DECANTER MAI 2022**

CONDITIONNEMENT

Bouteille de 750 ML et 1 500 ML  
Carton de 6 ou 12 Bouteilles

LABELS

Agriculture biologique certifiée par ECOCERT FR-BIO-01  
Agriculture biodynamique Label DEMETER

