

# Gula Ana 2023

CÉPAGE  
AOC  
APPELLATION  
VILLAGE GOULAINÉ

BIOTOPE & HISTOIRE

SAISONNALITÉ

VINIFICATION

DÉGUSTATION

PRESSE

CONDITIONNEMENT

LABELS

100 % melon de Bourgogne

Muscadet Sèvre & Maine Goulainé

La démarche des appellations villages 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, sa richesse et sa diversité dans le nantais. La démarche est lancée. Longtemps nommée Schistes de Goulainé, notre Gula-Ana se nomme aujourd'hui **Muscadet Sèvre & Maine Goulainé**, faisant référence à la rivière Goulainé affluent de la Loire et dénominateur commun d'une zone aujourd'hui cartographiée par l'INAO. Le paysage Goulainé 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 Goulainé, 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..

**GULA** en latin gorge, **gosier** **ANA** en gaulois marais.

Roche mère de péridotite altérée (manteau terrestre) en une butte de serpentinite. Les origines magmatiques, la composition même de la roche ainsi que les multiples bouleversements qu'elle a subi confère au lieu-dit **La Butte de la Roche** une énergie vibrante. Ce terroir unique en Pays Nantais est le socle de notre génération de vigneron. Il raconte par son caractère exceptionnel l'unicité des vins qui y sont produits. Le château de la Roche de l'Ouen dominait la colline au XV<sup>ème</sup> siècle. Une des tours a été rénovée par le domaine à l'été 2023 comme témoignage patrimonial historique de ce promontoire sur les marais de Goulainé. La replantation en partie des vignes en échelas sur la crête rocheuse vient dans le prolongement de notre vision pour ce territoire sauvage et préservé et les vins qui y naissent.

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 août 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.

Fermentation alcoolique spontanée à partir des levures indigènes. Élevage en cuve sous terre béton + carreaux de verre durant 21 mois sans soutirage avant la mise en bouteille en juillet 2025.

Température de service 12°. Pain de Brochet Croustillant, Homard et Petits Légumes, Jus de Carapaces. Poulette de Bresse et homard bleu en cocotte.

Gula-Ana 2021 - Une subtile réduction aromatique donne d'emblée une allure très élégante au vin. Des notes finement végétales et fumées du millésime s'ouvrent tranquillement. Magnifique bouche articulée autour d'un joli gras et d'une fraîcheur océanique inoubliable. Son amertume est vivifiante ! **Alexis Goujard pour la RVF 2024**

Gula-Ana 2020 - L'un des domaines les plus désirables du pays Nantais, dont les 35 ha de vignes se transmettent d'une génération à l'autre depuis le XVII<sup>ème</sup> siècle. Si l'on a un faible pour la pureté de sa cuvée de folle blanche, on monte ici d'un cran avec un vin d'une richesse et d'une ampleur peu communes dans le Muscadet, atténuées par de discrets amers, des touches tantôt fraîches, tantôt vineuses, et une complexité qui vous dispenserait presque d'avoir à faire la conversation. **Alicia Dorey pour Le Figaro 2024**

Gula-Ana 2020 - Né sur la Butte de la Roche, l'une des plus spectaculaires du Muscadet, ce 2020 révèle une belle carrure, une maturité juste du melon, évoquant les fruits blancs, une puissance et des amers stimulants qui le mèneront pendant les vingt ans à venir et au-delà. Quel éclat ! **Karine Valentin pour la RVF 2024**

Gula-Ana, 2020 - C'est l'un des domaines les plus estimés du vignoble du muscadet, et cette cuvée ne fait pas exception à sa réputation. Attention, la bête est puissante et ronge son frein. Doté d'une structure impressionnante, le vin est néanmoins savamment maîtrisé (en témoignent ses arômes francs et précis) et promet de faire des merveilles après quelques années en cave. Il pourra en effet déployer toute son élégance. **Stéphane Davet, Ophélie Neiman & Laure Gasparotto pour Le Monde des Vins - Fév. 2023**

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

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

Marais  
de Goulainé

