



CÉPAGE

100% melon de Bourgogne

AOC

Muscadet Sèvre & Maine

BIOTOPE & HISTOIRE

Village de Vallet. Vignes plantées en 1984.

Roche mère de granite et gneiss à deux micas du Massif Armoricaïn.

Cette parcelle, trésor historique de la famille Luneau, s'élève entre 2 villages et au milieu coule une rivière. Cultivée sur le village de Vallet, elle borde un coteau formant une veine de granite de 500 mètres de large venant s'échouer sur les gneiss du village du Landreau.

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 1/3 en foudre de bois autrichien, 1/3 en amphore de terre cuite italienne et 1/3 en cuve sous terre béton + carreaux de verre durant 21 mois sans soutirage avant la mise en bouteille en juillet 2025.

DÉGUSTATION

Température de service 12°. Huîtres en gelée, Brochet au Beurre Blanc, Sandre et Beurre d'agrumes, Homard à l'Armoricaïne, Comté affiné 18 mois ...

PRESSE

« Un souffle très singulier. Intensité et grande finesse se dégagent de **L d'Or**, un vin savoureux et profond qui devrait grandir plus de quinze ans. » **Alexis Goujard pour le guide R.V.F 2025**

« **L d'Or** is based on granite, as is proudly emblazoned on the modern label, pictured above-left. (The previous, old-fashioned label was retired with the 2011 vintage.) The vineyard is described as "mother rock of granite and gneiss with two micas of the Armoricaïn Massif". Marie Chartier-Luneau, the estate's "vigneronne dynamique", explains that this cuvée was first born from experiments in the 1970s: "over the course of several vintages, the granite plot coming out each time, [we] decided to isolate it at each harvest for the **L d'Or**". (...) » **Richard Hemming pour le guide Jancis Robinson Janvier 2022**

« On retrouve le grain de texture savoureux inimitable de **L d'Or**, étiré avec une grande subtilité tout en longueur. Quelle délicatesse ! » **Alexis Goujard pour le guide R.V.F 2024**

« La cuvée **L d'Or**, produite sur des terroirs granitiques, offre une dimension iodée et saline et rappelle, en vieillissant, la trame des grands rieslings alsaciens. Sa garde est assurée. » **Denis Hervier pour le Guide Bettane & Desseauve 2022**

CONDITIONNEMENT

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

CERTIFICATION

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

