

Le Verger 2024

Jardin

CÉPAGE

100% melon de Bourgogne

AOP

Muscadet Sèvre & Maine

BIOTOPE

Roche mère de schistes et micaschistes, parcellaire familial de la famille Papin sur le village de la Chapelle-Heulin.

SAISONNALITÉ

Le millésime 2024 est une année de labeur, de challenge où nous avons su trouver malgré tout l'énergie pour sécuriser et sauver une demi récolte. La pluie est apparue fin octobre 2023 et n'est plus jamais repartie durant toute l'année 2024. L'équipe du domaine a donc arpenté les vignes de nombreuses fois tout au long de l'année afin d'apporter les soins nécessaires, tant mécaniques que les préparas pulvérisés, à la production de raisins sains et équilibrés. 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 en un à deux passages et appliquons une Maria Thune & une 501 après la fleur et avant récolte si besoin. Taille courte (guyot simple) et douce (respectant les flux de sève) durant l'hiver sur nos parcelles 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 foudres, barriques et cuve sous terre béton + carreaux de verre durant 12 mois sans soutirage avant la mise en bouteille fin octobre 2025.

DÉGUSTATION

Température de service 12°
Apéritif, fruits de mer, coquillages, poissons marinés et crus; sushis, oursinade, moules marinières ou plancha, poissons grillés, fromages frais.

PRESSE

Toute la gamme du domaine mérite d'être explorée tant les expressions des différents terroirs s'expriment avec précision. La cuvée Le Verger est affutée comme le fil d'un Opinel et d'une énergie vibrante. On adore sa minéralité saline qui matche à la perfection avec la fine sucrosité d'un carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes ou la chair nacrée de Spéciales de Claire. **By Gérard Muteaud pour le magazine Challenges 2024**

Du côté des muscadets, la gamme est menée avec tact en 2023, à commencer par Le Verger, d'emblée franc et tendre. **By Alexis Goujard la RVF guide vert 2025**

L'OEUF EN GELÉE, AVEC LUI, CAP SUR LES BLANCS FRAIS
Le muscadet Le Verger 2020 du domaine Luneau-Papin offre une belle alternative en Vallée de Loire. Ce vin issu du village de La Chapelle-Heulin transpire les schistes tant dans ses arômes que dans ses saveurs. Sa trame élégante se finalise sur de beaux amers minéraux qui apportent du relief. Le domaine se distingue dès son entrée de gamme avec des cuvées marquées par la pureté et la salinité.

RVF Art de Vivre Accord minute par Olivier Poussier

CONDITIONNEMENT

Bouteille Bourgogne chêne foncé de 750 ML & 1 500 ML sur le millésime **2023**
Carton de 6 ou 12 Bouteilles Export

CERTIFICAT & LABELS

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

