



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 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.

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 janvier 2025.

DÉGUSTATION

Température de service 12°

Apéritif, fruits de mer, bar en croûte de sel, filet de daurade cuit à l'unilatéral, crumble de saumon et courgettes confites, cuisine asiatique, 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 affûtée 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'embrée franc et tendre. **By Alexis Goujard la RVF guide vert 2025**

L'ŒUF 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 et 1 500 ML
Carton de 6 ou 12 Bouteilles Export

CERTIFICATION

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

