



LES PIERRES BLANCHES 2023

Gneiss



CÉPAGE

100% melon de Bourgogne

AOP

Muscadet Sèvre & Maine

BIOTOPE

Village de la Chapelle-Heulin. Roche mère de gneiss sur quartz roulés. Vignes plantées en 1954. Parcelle historique de la famille Papin, identifiée et mise en lumière depuis plusieurs décennies par cette longue lignée de vigneron. Les Pierres Blanches est le nom cadastral attribué à ce lieu qui fait face aux caves authentiques de la famille Bonneau-Papin, sur un coteau au sous-sol de gneiss à l'entrée du 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 février 2025.

DÉGUSTATION

Température de service 12°
Langoustines, carpaccio de Saint-Jacques, Bar en croûte de sel, fromages de chèvre frais

PRESSE

Montons d'un cran dans la vinosité. **Les Pierres Blanches** (gneiss) affirme ses épaules savoureuses, tout comme **Clos de l'Allée** (micaschistes), d'une dimension salivante particulière, dont la saveur umami dessine avec minutie la matière en bouche.
Guide la RVF 2025 BY Alexis Goujard

Les Pierres Blanches 2012 Fruits blancs, pamplemousse, bouche ample, gras, beaucoup de volume, éclatant, crayeux. **Le Point, mars 2014**

Réussite exceptionnelle. Beaucoup de densité, de profondeur, une sève mûre et ferme qui structure une matière étoffée, nuancée. Un Muscadet assez compact, doté d'un grand potentiel, qu'il faudra savoir attendre. Superbe finale saline. **RVF Magazine Spécial 2012**

CONDITIONNEMENT

Bouteille de 750 ML
Carton de 6 ou 12 Bouteilles

CERTIFICATION

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