

## Terre de pierre 2024

### CÉPAGE

100% melon de Bourgogne

### AOP

Muscadet Sèvre & Maine

### BIOTOPE & HISTOIRE

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 vignerons. 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 XVème 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 Goulaine.

### 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, tant mécaniques que les préparas pulvérisés, nécessaires 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 cuve sous terre béton + carreaux de verre durant 14 mois sans soutirage avant la mise en bouteille en novembre 2025.

### DÉGUSTATION

Température de service, 12°. Salade d'écrevisses des marais de Goulaine, segments d'agrumes et vinaigrette « retour des Indes », bar en croûte de sel et jus réduit soja Timur, homard saisi à la plancha jus de carcasses safran, avec le temps (2014) poularde en vessie de Monsieur Paul.

### PRESSE

Domaine Luneau-Papin, of Marie and Pierre-Marie Luneau, has made a super-relaxed, supple, pure wine with Terre de pierre 2022. In the aroma green melon, but also a touch of butter, which makes it extra round. That's also how it slides into your mouth. Everything here is rounded and fine, and then, as a surprise, when you swallow it, it is suddenly very excitingly tight with that distinctive saltiness.

**fd by Hilary Akers 2024**

Difficile de penser aujourd'hui à l'appellation Muscadet Sèvre et Maine sans avoir immédiatement à l'esprit le Domaine Luneau-Papin devenu, au fil des décennies, l'une des références incontournables de la région. La Butte de la Roche, d'où est issue cette cuvée Terre de pierre, surplombe les marais de Goulaine et repose sur de la serpentinite, une roche tout à fait singulière. Le vin en tire une identité forte avec un nez immédiatement citronné évoluant vers des notes florales. D'attaque crémeuse, le jus se retend ensuite et déploie de superbes amers et une salinité bien caractéristique. Justesse, dynamisme et vraie plénitude.

**Cuisine & Vins de France by Jean-Michel Brouard 2024**

Terre de pierre, sur les Serpentinites, tire de son nom sa trame caillouteuse, qui cisèle une bouche épurée, très salivante.

**RVF Guide Vert 2026 par Alexis Goujard**

### CONDITIONNEMENT

Bouteille de 750 ML et de 1 500 ML sur le millésime **2023**  
Carton de 6 ou 12 bouteilles

### CERTIFICAT & LABELS

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



la Butte de  
La Roche

