DOMAINE
LUNEAU-PAPIN
La terre, la vie, notre empreinte

Terre de pierre 2023

CÉPAGE
100% melon de Bourgogne

AOP
Muscadet Sèvre & Maine

BIOTOPE
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 XV^{ème} 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 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 en cuve sous terre béton + carreaux de verre durant 18 mois sans soutirage avant la mise en bouteille en mars 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. Et l'on comprend pourquoi. Pierre-Marie, qui a repris l'exploitation familiale après des expériences à l'étranger, et son épouse Marie cherchent à exprimer tout le potentiel de ce formidable terroir par un travail méticuleux et respectueux. L'agriculture biologique s'est imposée comme une évidence dès la fin des années 2000, suivie quelques années plus tard par la biodynamie. 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 nous enchante par son expressivité éclatante, la salinité de ce vin est absolument vivifiante. Un style wà la fois classique et dynamique, qui pare le vin pour plus de dix ans de garde. **RVF Guide Vert 2023 par Alexis Goujard**

CONDITIONNEMENT
Bouteille de 750 ML & 1 500 ML
Carton de 6 ou 12 Bouteilles

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

contact@domaineluneaupapin.com // Tél: +33(0)2 40 06 45 27 // 3, La Grange - 44430 Le Landreau - FRANCE
www.**domaineluneaupapin**.com