



VERA CRUZ 2024

● *Navigateur*

CÉPAGE	100% melon de Bourgogne
AOP	Muscadet Sèvre & Maine
BIOTOPE	Village de Vallet. Vignes plantées en 1974. Roche de micaschistes et gneiss à deux micas. Parcelle cadastrée Vera Cruz. L'histoire raconte qu'un marin échoué dans nos contrées aurait donné le nom de Vera Cruz au lieu-dit.
SAISONNALITÉ	<p>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.</p> <p>Nous soignons les vignes avec des préparations naturelles (pas de produit de synthèse).</p> <p>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.</p>
VINIFICATION	<p>Fermentation alcoolique spontanée à partir des levures indigènes.</p> <p>Élevage en cuve sous terre béton + carreaux de verre durant 14 mois sans soutirage avant la mise en bouteille en novembre 2025.</p>
DÉGUSTATION	Température de service 12°. Tartare de maquereau et dorade, langoustines juste cuites, Noix de Saint Jacques poêlées aux agrumes.
PRESSE	<p>Vera Cruz révèle une fantastique intensité, une floralité et une salinité intenses.</p> <p><i>Guide la RVF 2026 BY Alexis Goujard</i></p> <p>Le melon de Bourgogne, cépage de l'appellation Muscadet, ne livre pas aisément son côté fruité. Toutefois, lorsque la météo estivale est généreuse et que les vignes sont soignées par des vignerons de talent comme les Luneau-Papin, le melon peut aussi surprendre par son intensité aromatique. La cuvée Vera Cruz 2020 rappelle certains vins de chablis, offrant un heureux mariage de légèreté et de volume, avec des saveurs de poire fraîche et de beurre, sur un fond de coquillage et de notes salines, rappelant que l'océan n'est pas bien loin. De toutes les appellations connues de France, le Muscadet est sans doute d'ailleurs la plus marquée par l'influence atlantique. Un match parfait pour le crabe et les crevettes nordiques.</p> <p><i>Le goût de l'océan by le Journal de Montréal. Avril 2023</i></p>
CONDITIONNEMENT	Bouteille de 750 ML & 1 500 ML sur la récolte 2023 Carton de 6 ou 12 Bouteilles
CERTIFICAT & LABELS	Agriculture biologique certifiée par ECOCERT FR-BIO-01 Agriculture biodynamique Labels DEMETER & BIODYVIN

