

VERA CRUZ 2023

● *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

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°. Tartare de maquereau et dorade, langoustines juste cuites, Noix de Saint Jacques poêlées aux agrumes.

PRESSE

Vera Cruz, nous porte par une force saline incroyable et une concentration en cœur de bouche à la fois stimulante et apaisante. Une très belle définition du muscadet.

Guide la RVF 2024 BY Alexis Goujard

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.

Le goût de l'océan by le Journal de Montréal. Avril 2023

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 & BODIVIN

