



Gula Ana 2021

● Marais de Goulaine



CÉPAGE AOP CRU COMMUNAL GOULAINÉ

100 % melon de Bourgogne
Muscadet Sèvre & Maine Goulaine

La démarche des crus communaux remonte à la fin des années 90 dans le muscadet. Une poignée de domaines, dont le domaine Luneau-Papin, s'accordent sur la notion de terroir, sa richesse et sa diversité dans le nantais. La démarche est lancée. Longtemps nommée Schistes de Goulaine, notre cru se nomme aujourd'hui **GOULAINÉ**, faisant référence à la rivière Goulaine affluent de la Loire et dénominateur commun d'une zone aujourd'hui cartographiée par l'INAO. Le paysage Goulainé est caractérisé par un relief finement sculpté, avec des buttes qui convergent vers les marais. Implantées sur le haut des coteaux, les parcelles viticoles offrent une vue dégagée sur les marais de Goulaine, dont l'aspect change en fonction des saisons selon qu'elles soient couvertes d'eau ou exondées. Le regard porte au loin sur les éléments remarquables des alentours, offrant une sensation unique d'ouverture paysagère.

BIOTOP & HISTOIRE

Parcelle de vignes du village du Loroux Bottereau. Vignes plantées en 1974. Sélection massale (pas de clones). Roche mère de péridotite et serpentinite altérée. Lieu dit La Butte de la Roche. Ce lieu mythique raconte les civilisations et les conquêtes passées et offre un panorama éblouissant sur le vignoble nantais. De notre rencontre avec Atelier Bingo est née une œuvre. Elle représente le lieu, biotope unique, ainsi que notre travail d'auteur.

**GULA (en latin gorge, gosier) ANA (en gaulois marais)*

SAISONNALITÉ

La culture traditionnelle de printemps (décavaillonnage et binage) est étendue sur tout le domaine depuis 2009. Nous soignons les vignes avec des préparations naturelles (pas de produit de synthèse) et semons un couvert végétal (légumineuses et céréales) à l'écoute de chaque parcelle en fin d'été. 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) durant l'hiver. Densité à l'hectare 6 500 pieds. Un tri soigné est effectué à la vigne par les vendangeurs.

VINIFICATION

Pressurage des raisins entiers en presseur pneumatique dont la durée et l'intensité varie selon le millésime. Fermentation alcoolique spontanée à partir des levures indigènes. Élevage en cuve sous terre béton + carreaux pâte de verre durant 21 mois avant la mise en bouteilles à l'été 2023.

DÉGUSTATION

Température de service 12°. Pain de Brochet Croustillant, Homard et Petits Légumes, Jus de Carapaces. Poulette de Bresse et homard bleu en cocotte.

PRESSE

Des vignes de 50 ans d'un vignoble unique sur socle de péridotite et serpentinite. Cueillies à la main. Fabriqué et vieilli sur lies pendant 22 mois dans des cuves enterrées en béton revêtues de carreaux de verre. Un autre insolite Muscadet en ce qu'il est passé par malo. RS 0,5 g/l. Des oranges mûres au nez, puis une beauté à couper le souffle en bouche. Tellement complexe ! Papaye mûre, mandarines parfumées à la réglisse, coings pochés à l'anis étoilé, bulbe de fenouil, graines de carvi, nigelle torréfiée. Je pourrais continuer. La matrice kaléidoscopique de ce vin est étonnant. Densité palpante. Résonnant d'énergie et de tension et de petits bourdonnements, des pixels de saveur grattant et pétillants qui semblent s'envoler du toit de ma bouche avec leur propre orchestre d'un autre monde. C'est exceptionnel. **JANCIS ROBINSON by Tamlyn Currin Mars 2023**

Muscadet Sèvre et Maine - Goulaine - Gula Ana, 2020. C'est l'un des domaines les plus estimés du vignoble du muscadet, et cette cuvée ne fait pas exception à sa réputation. Attention, la bête est puissante et ronger son frein. Doté d'une structure impressionnante, le vin est néanmoins savamment maîtrisé (en témoignent ses arômes francs et précis) et promet de faire des merveilles après quelques années en cave. Il pourra en effet déployer toute son élégance. **Stéphane Davet, Ophélie Neiman & Laure Gasparotto pour Le Monde des Vins - Fév. 2023**

Dans des tonalités plus solaires, deux 2020 sont à découvrir : Gula-Ana, d'une belle carrure, aux amers stimulants et aux notes de fruits blancs mûrs; et Excelsior, d'une profondeur vivifiante encore plus importante qui lui promet un avenir serein de plus de quinze ans.

R.V.F Guide Vert 2023 by Alexis Goujard

CONDITIONNEMENT

Bouteille de 750 ML et de 1 500 ML
Carton de 6 ou 12 Bouteilles

CERTIFICATION

LABEL ECOCERT Agriculture biologique
CERTIFICATION LABEL DEMETER Agriculture biodynamique