



CÉPAGE

100% melon de Bourgogne

AOP

Muscadet Sèvre & Maine

BIOTOP

Village de Vallet. Vignes plantées en 1984.

Roche mère de granite et gneiss à deux micas du Massif Armoricain.

Cette parcelle, trésor historique de la famille Luneau, s'élève entre 2 villages et au milieu coule une rivière. Cultivée sur le village de Vallet, elle borde un coteau formant une veine de granite de 500 mètres de large venant s'échouer sur les gneiss du village du Landreau.

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 (quyot 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 pressoir pneumatique dont la durée et l'intensité varie selon le millésime. Fermentation alcoolique spontanée à partir des levures indigènes. Élevage en cuve souterraine (béton + carreaux en pâte de verre) + amphore (terre cuite italienne) sans soutirage avant la mise en bouteille à l'été 2023.

DÉGUSTATION

Température de service 12° Brochet au Beurre Blanc, Sandre et Beurre d'agrumes, Huîtres en gelée Comté affiné 18 mois

PRESSE

L d'Or, quant à lui, s'exprime par un grain de grande finesse et une ampleur savoureuse réconfortante, mettant en lumière la saveur umami. Une magnifique expression venue des granites. RVF Guide Vert 2023 par Alexis Goujard

L d'Or is based on granite, as is proudly emblazoned on the modern label, pictured above-left. (The previous, old-fashioned label was retired with the 2011 vintage.) The vineyard is described as 'mother rock of granite and gneiss with two micas of the Armoricain Massif'. Marie Chartier-Luneau, the estate's 'vigneronne dynamique', explains that this cuvée was first born from experiments in the 1970s: 'over the course of several vintages, the granite plot coming out each time, [we] decided to isolate it at each harvest for the L d'Or'. (...) Jancis Robinson par Richard Hemming Janvier 2022

La cuvée L d'Or, produite sur des terroirs granitiques, offre une dimension iodée et saline et rappelle, en vieillissant, la trame des grands rieslings alsaciens. Sa garde est assurée. Guide Bettane & Desseauve 2022 par Denis Hervier

CONDITIONNEMENT

Bouteill de 750 ML & 1 500 ML Carton de 6 ou 12 Bouteilles

CERTIFICATION

LABEL ECOCERT Agriculture biologique LABEL DEMETER & BIODYVIN Agriculture biodynamique



