



# Le Verger 2022



Jardin



## CÉPAGE

100% melon de Bourgogne

## AOP

Muscadet Sèvre & Maine

## BIOTOP

Village de la Chapelle-Heulin. Vignes plantées en 1998.  
Roche mère de schistes. Parcelle cadastrée Les Bernardières.

## SAISONNALITÉ

La culture traditionnelle de printemps (décavallonnage 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 et dont la densité à l'hectare est de 6500 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 et la parcelle. Fermentation alcoolique spontanée à partir des levures indigènes. Élevage en cuve sous terre béton + carreaux de verre durant 6 mois sans soutirage avant la mise en bouteille en mars 2023.

## DÉGUSTATION

Température de service 12°

Apéritif, fruits de mer, bar en croûte de sel, filet de daurade cuit à l'unilatéral, crumble de saumon et courgettes confites, cuisine asiatique, fromages frais.

## PRESSE

Dans ce millésime, les muscadets sont également construits sur la fraîcheur : **Le Verger** est ferme et saillant, quand la Grange s'affirme avec plus de rondeur et de chair.

**RVF Guide Vert 2023 par Alexis Goujard**

L'ŒUF EN GELÉE, AVEC LUI, CAP SUR LES BLANCS FRAIS

Le muscadet **Le Verger 2020** du domaine Luneau-Papin offre une belle alternative en Vallée de Loire. Ce vin issu du village de La Chapelle-Heulin transpire les schistes tant dans ses arômes que dans ses saveurs. Sa trame élégante se finalise sur de beaux amers minéraux qui apportent du relief. Le domaine se distingue dès son entrée de gamme avec des cuvées marquées par la pureté et la salinité. **RVF Art de Vivre Accord minute par Olivier Poussier**

**Le Verger** - Coup de cœur pour ce vin caillouteux en diable. D'ailleurs, la belle étiquette figurant le péché originel tombe à propos : ce vin est si pur qu'il semble remonter aux origines du terroir. Attention, ne pas s'attendre à une flopée de fruits, on est sur un rocher surplombant la mer. Le nez sent intensément la pierre et le pétrole, délivrant une personnalité racée. La bouche très iodée couronne cette idée de lécher une plage de galets. Un rêve de Muscadet. **Le Monde des vins - Juin 2017**

## CONDITIONNEMENT

Bouteille Bourgogne chêne foncé de 750 Ml et 1 500 Ml  
Carton de 6 ou 12 Bouteilles Export

## CERTIFICATION

LABEL ECOCERT Agriculture biologique  
LABEL DEMETER & BIODYVIN Agriculture biodynamique

