



## LES PIERRES BLANCHES 2022

CÉPAGE

100% melon de Bourgogne

AOP

Muscadet Sèvre & Maine

**BIOTOP** 

Village de la Chapelle-Heulin. Roche mère de gneiss sur quartz roulés. Vignes plantées en 1954. Parcelle historique de la famille Papin, identifiée et mise en lumière depuis plusieurs décenies par cette longue lignée de vignerons. Les Pierres Blanches est le nom cadastral attribué à ce lieu qui fait face aux caves authentiques de la famille Bonneau-Papin, sur un côteau au sous-sol de gneiss à l'entrée du village de la Chapelle-Heulin.

SAISONNAI ITÉ

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 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°

Langoustines, carpaccio de Saint-Jacques, Bar en croûte de sel, fromages de chèvre frais

**PRESSE** 

Les Pierres Blanches nous subjugue par son énergie pierreuse et la structure amère-acide stimulante, tout à fait dans l'air du temps. RVF Guide Vert 2022 par Alexis Goujard

Les Pierres Blanches dévoile une chair étoffée, musclée par une trame saline. **RVF Guide Vert 2019** 

Les Pierres Blanches 2012 Fruits blancs, pamplemousse, bouche ample, gras, beaucoup de volume, éclatant, crayeux. Le Point mars 2014

Réussite exceptionnelle. Beaucoup de densité, de profondeur, une sève mûre et ferme qui structure une matière étoffée, nuancée. Un Muscadet assez compact, doté d'un grand potentiel, qu'il faudra savoir attendre. Superbe finale saline. RVF Magazine Spécial 2012

CONDITIONNEMENT

Bouteille de 750 ML & 1500 ML Carton de 6 ou 12 Bouteilles

CERTIFICATION

LABEL ECOCERT Agriculture biologique LABEL DEMETER & BIODYVIN Agriculture biodynamique

