



Terre de pierre 2022

La Butte de
La Roche

CÉPAGE

100% melon de Bourgogne

AOP

Muscadet Sèvre & Maine

BIOTOP

Roche mère de péridotite altérée (manteau terrestre) en une butte de serpentinite. Les origines magmatiques, la composition même de la roche ainsi que les multiples bouleversements qu'elle a subi confère au lieu-dit La Butte de la Roche une énergie vibrante. Ce terroir unique en Pays Nantais est le socle de notre génération de vigneron. Il raconte par son caractère exceptionnel l'unicité des vins qui y sont produits. Le château de la Roche de l'Ouen dominait la colline au XV^{ème} siècle. Une des tours a été rénovée par le domaine à l'été 2023 comme témoignage patrimonial historique de ce promontoire sur les marais de Goulaine.

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. Densité à l'hectare de 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) + grès + porcelaine sans soutirage avant la mise en bouteille à l'été 2023.

DÉGUSTATION

Température de service 12°.
Langoustines à la plancha au tartare d'algues, émincé de poulet
à la thaïlandaise, sashimi et sushi.

PRESSE

DOMAINE LUNEAU-PAPIN, TERRE DE PIERRE 2020, MUSCADET-SÈVRE-ET-MAINE
Les différentes dégustations de l'année placent ce domaine au sommet de la hiérarchie des muscadets. Il peut compter sur l'énergie de Pierre-Marie et Marie pour continuer sa marche en avant. Vin d'une énergie désaltérante, élégance saline et finale iodée.
En Magnum - La classe de maître - avril 2022

Terre de pierre nous enchante par son expressivité éclatante, la salinité de ce vin est absolument vivifiante. Un style à la fois classique et dynamique, qui pare le vin pour plus de dix ans de garde. **RVF Guide Vert 2023 par Alexis Goujard**

Pleine saison des Saint-Jacques ! À déguster avec ce muscadet choisi parmi la douzaine de cuvées vinifiées avec maestria par Pierre-Marie et Marie Luneau. La minéralité de cette **Terre de pierre** 2018, à la fois vive et complexe, flirte à merveille avec la chair sucrée du coquillage, lustrée d'iode beurrée. **Stéphane Davet pour Le Monde des Vins, décembre 2020**

Vaste gamme de grands vins, particulièrement L d'Or et **Terre de pierre**.
NEW YORK TIMES 2014

CONDITIONNEMENT

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

CERTIFICATION

LABEL ECOCERT Agriculture biologique
LABEL DEMETER & BIODYVIN Agriculture biodynamique

