



# VERA CRUZ 2022

● *Navigateur*



**CÉPAGE** 100% melon de Bourgogne

**AOP** Muscadet Sèvre & Maine

**BIOTOP** Village de Vallet. Vignes plantées en 1974.  
Roche de micaschistes et gneiss à deux micas. Parcelle cadastrée Vera Cruz.  
L'histoire raconte qu'un marin échoué dans nos contrées aurait donné le nom de Vera Cruz au lieu-dit.

**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 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) sans soutirage avant la mise en bouteille à l'été 2023.

**DÉGUSTATION** Température de service 12°. Tartare de maquereau et dorade, langoustines juste cuites, Noix de Saint Jacques poêlées aux agrumes.

**PRESSE** Sur les quartz, micaschistes et gneiss, Vera Cruz trouve un bel équilibre entre notes d'agrumes et gras modéré, porté par de beaux amers. **Guide RVF 2023 par Alexis Goujard**

Le melon de Bourgogne, cépage de l'appellation Muscadet, ne livre pas aisément son côté fruité. Toutefois, lorsque la météo estivale est généreuse et que les vignes sont soignées par des vignerons de talent comme les Luneau-Papin, le melon peut aussi surprendre par son intensité aromatique. La cuvée Vera Cruz 2020 rappelle certains vins de chablis, offrant un heureux mariage de légèreté et de volume, avec des saveurs de poire fraîche et de beurre, sur un fond de coquillage et de notes salines, rappelant que l'océan n'est pas bien loin. De toutes les appellations connues de France, le Muscadet est sans doute d'ailleurs la plus marquée par l'influence atlantique. Un match parfait pour le crabe et les crevettes nordiques. **Le goût de l'océan by le Journal de Montréal. Avril 2023**

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

**CERTIFICATION** LABEL ECOCERT Agriculture biologique  
LABEL DEMETER & BIODYVIN Agriculture biodynamique

