

Pierre-Marie Luneau-Papin (Muscadet)

« MON MUSCADET EXCELSIOR MÉRITE UN VERRE DE QUALITÉ »

par Florence Bal

Vin fringant, charnu, ample, la cuvée Excelsior du domaine Luneau-Papin, née en 2001, signe le renouveau du Muscadet. Elle est issue de vieilles vignes du cru Schistes de Goulaine. Pierre-Marie Luneau-Papin dévoile ses suggestions pour l'apprécier de la meilleure manière.

Quels conseils pour déguster Excelsior ?

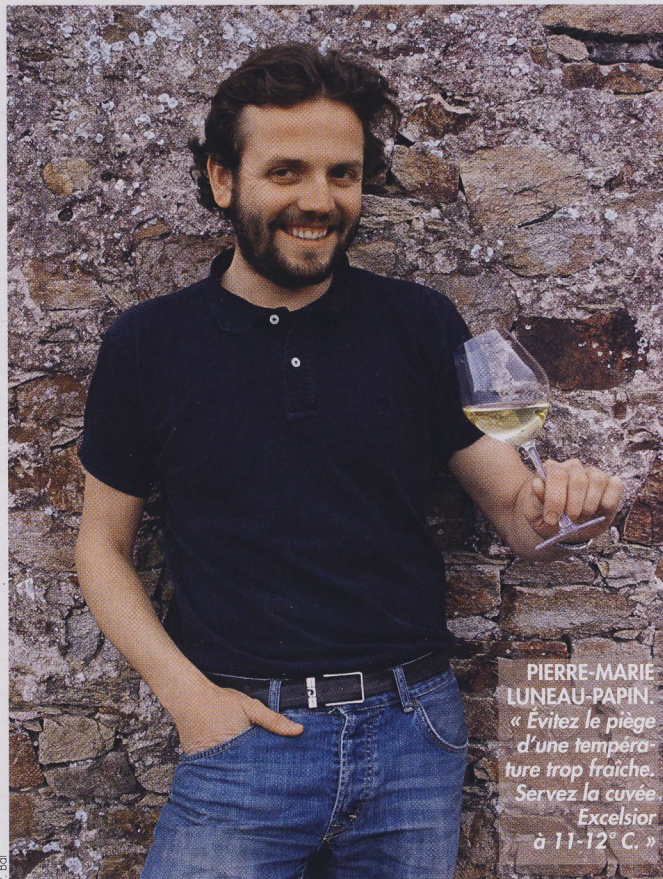
Toujours le déguster un jour de bonne humeur ! Prévoir par exemple une réunion de bons copains. Ne pas le boire trop jeune, ce vin mérite d'être attendu quelques années. Les millésimes 2001 à 2004 se goûtent très bien aujourd'hui.

Quelle température de service ?

Évitez le piège de servir le muscadet trop frais. Une température de 11-12° C est idéale, elle favorise l'expression des arômes.

Faut-il carafier ce vin ?

Oui. Osez le carafier. Après trois ans d'élevage sur lies, il demande à se réveiller et à s'ouvrir lentement. Opérez juste au moment du service pour les années 2001



à 2005, procédez une heure avant pour les plus jeunes millésimes en vente, 2006 et 2007. L'expression des arômes se révèle d'autant mieux.

Quels types de verres faut-il choisir ?

Des verres évasés à la base, ils facilitent l'aération du vin, avec une cheminée qui se resserre et concentre les arômes. Par exemple, les Arom'up Fruity de Chef & Sommelier ou les Vinum Extrême de Riedel. J'apprécie personnellement tout particulièrement la finesse de grain de ces derniers, elle donne un effet

“plume” et “léger” à la prise en bouche tout à fait agréable.

Quels plats suggérez-vous pour l'accompagner ?

Vous pouvez l'apprécier en apéritif, mais Excelsior est plutôt un muscadet de gastronomie. L'accord classique sur un brochet ou un sandre au beurre blanc nantais fonctionne très bien. Sinon, ce vin accompagne harmonieusement des ris de veau ou des viandes blanches. Les millésimes les plus anciens (2001, 2002, 2003) font merveille avec un vieux comté ou un salers de 24 mois. ■

