



REVUE DE PRESSE 2013



GUIDE Ce domaine privilégie la sélection parcellaire, avec des cuvées précises, notamment le L d'Or produit sur des terroirs granitiques qui traduisent les côtes iodés propres aux vins du secteur.

La cuvée Excelsior, sur schistes de Goulaine, décline la minéralité dans ce qu'elle a de plus noble. Ce sont d'excellents vins de gastronomie.



GUIDE Sur cette gamme bien étoffée de huit millésimes, la jeunesse des 2010 offre des blancs purs et francs. Un Pierre de la Grange gras et salivant, un Clos des Allées généreusement fruité et finement épicé. Forcément, nous sommes sous le charme des millésimes plus anciens. L'équilibre du L d'Or 2005 constitue un bon compromis entre générosité et fraîcheur, mais vous pourrez remonter jusqu'au 1995, crémeux et d'une jolie évolution fumée. C'est évidemment sur le cru communal Schistes de Goulaine Excelsior que cette maison s'impose avec, notamment, un 2001 incroyablement complexe et épicé, d'une sensation tactile presque moelleuse tout en ayant une race franche en finale.



GUIDE ROUGE Meilleurs Vins à moins de 20€ :

« Domaine Pierre de la Grange vieilles vignes 2011 » &
« Pierre de la Grange 2011 »



Magazine Mars 2013 :

Expertise du terroir par Sophie de Salettes. Dossier **Crus du Muscadet** : La reconnaissance ; des vins qui affirment leur style. *à consulter*

l'union

L'Ardennais L'Union de Reims février 2013 : IL « MEURSAULTE » Cette salinité et ces amers que l'on retrouve notamment dans les cuvées de garde : L d'Or donc et **Excelsior**, qui montre que « *le melon de Bourgogne reste un cépage de garde qui « meursaulte » en vieillissant* ». L d'Or 2005 reste délicat, expressif et gourmand sur des notes d'abricot et même de pain grillé ; le 99 se tient encore bien et garantit une remarquable finale portée par cette belle fraîcheur « maison ». Gras, richesse et tension caractérisent aussi l'Excelsior 2002 (terroir de micaschistes démarche communale Goulaine) sur des notes évoluées, limite « pétrolées » très intéressantes (et bluffantes à l'aveugle). Et en revenant sur le 2007, toujours très frais, on peut assurément quitter les huîtres et bulots pour des poissons grillés ou fromages fins.