

LE VIN LIÉGÉRIEN

LE TRIMESTRIEL DES VINS DE LOIRE

N° 6 - JUIN - JUILLET - AOÛT 2013

Le vin est le roman de la Loire

L'été, les guinguettes
chantent le vin et
le bonheur des balades.

L'abbaye de Fontevraud
est une merveille.
A voir et à revoir.



92372
n°6
7,50€

LVL - N°6 - F: 7,50 €

Jean-Hugues Anglade n'oublie ni la Loire ni ses vignes.

PIERRE-MARIE LUNEAU

LE BONHEUR DU MARAIS

Pierre-Marie Luneau et Marie, son épouse, offrent aux visiteurs leur passion des muscadets. Au Landreau, au bord des marais de Goulaine, l'âme du vin se balade comme les bruits dessus de l'eau.

Jean-Claude BONNAUD

Le sol en terre battue n'est plus là, évidemment. Mais dans la grande pièce, où Marie et Pierre nous reçoivent, est inscrite l'âme de la famille. Ici, Pierre, le grand-père, avait sa cave et l'endroit, où s'alignent encore quelques barriques en guise de décoration, distille les vibrations de la sueur et du bonheur. Les deux ne présentent aucune contradiction. « Nous rêvons d'y faire une vinothèque avec tous les vins que nous aimons, de nos cousins. Une bibliothèque aussi. » Bref, continuer à leur manière à fissurer l'âme de ce domaine où l'union de deux familles a donné au pays des muscadets l'une de ses grandes maisons. Où l'accueil, en outre, garde la chaleur des passionnés.

Pas de doute : vous êtes toujours ici le bienvenu. Dans une atmosphère à l'ancienne qui vous invite à imaginer qu'il existe en permanence un couvert pour celui qui arriverait à l'improviste. Jeanne, 14 ans, dans les bras de Marie, suce un stylo en écoutant les premiers échanges de la conversation. La famille, au domaine, reste une pièce

maîtrisée. Et c'est tant mieux ! Où l'on ne rejette personne. Et surtout Pierre, encore un, mais le père cette fois, est encore « observateur international domaine », comme le dit avec humour et tendresse son fils Pierre-Marie. *travaille énormément sur le relationnel.*

À 33 ans, le jeune père de famille a conscience des responsabilités que lui a laissées la succession d'un bel domaine et une telle tradition de vigneron : « Je ne suis pas de ceux qui disent qu'à 13 ans, ils avaient déjà envie de faire ce métier. Mais dans ce milieu vaconne forcément à un moment donné. » D'où quelques études à Brissac, tout proche, et un BTS à Bordeaux. Mais sans l'envie de poursuivre les livres. Quelques stages du côté de la maison Bourgeois, à Sancerre, de la Roussillon, dans le Bordelais et en Australie ont complété sa formation de jeune adulte débutant. Avant de revenir au bercail en 2005 pour reprendre, sorte, un salaire malade.

Pierre... le père de Pierre-Marie : « Observateur international pour le domaine ».



FICHE TECHNIQUE DOMAINE PIERRE LUNEAU-PAPIN

Domaine Pierre Luneau-Papin, La Grange 44430 Le Landreau.
Tél. : 02 40 06 45 27
E-mail : domaineluneaupapin@wanadoo.fr
Site web : www.domaineluneaupapin.com

Les tarifs : Gros Plant Folle Blanche 2011 4,20 € ; muscadets de Loire 2011 de 6,50 € à 10,50 € ; Terre de pierre 2010 11 €. A l'exception de plus vieux millésimes et d'autres cuvées sont également disponibles (voir tarifs auprès du domaine).



UN AMPHITHEATRE DE QUATRE COMMUNES

Le moment était venu de la prise de conscience de l'importance du défi qui allait se présenter à lui. Quarante-cinq hectares de vignes, dont trente-cinq en propriété. Avec le vœu de travailler le plus proprement possible. De respecter le matériau végétal, l'équilibre de la vigne. D'affiner la démarche jusqu'aux vendanges parcelaires. La rigueur de détails qui permet d'accéder à l'excellence mais en se nourrissant d'un travail au long cours. « Mes grands-pères possédaient à eux deux près d'une trentaine d'hectares ! A partir de 1974, mon père s'est efforcé de conserver ce patrimoine et de chercher de très beaux terroirs. » Sans se départir de l'humilité nécessaire à toute progression, Pierre-Marie a fait sienne cette philosophie. « Pour comprendre les vignes, les entretenir au mieux, je crois qu'une dizaine de millésimes est nécessaire. »

Le compte n'y est pas encore pour lui. Mais tout de même : le résultat demeure dans le fruit du panier. Et cette quête du meilleur débouche aujourd'hui sur une large gamme de vins. Une dizaine de muscadets qui représentent autant de parcelaires travaillés par une dizaine de personnes. Et qui sont tous vendus en direct. Avec succès.

Pierre-Marie et son équipe s'efforcent de faire parler les terroirs dans cette région où les crans de Goulaine trempent la terre, alimentés par un système veineux de ruisseaux et de fossés qui collectent les pluies comme les perceps les impôts... Pas facile en conséquence de tirer des vignes des vins aux expressions les plus profondes. A tort ou à raison, un cépage, le melon, qui se fait souvent tirer la jambe pour mûrir. Mais dans cette zone d'amphithéâtre entouré de quatre communes, La Loroux, La Chapelle Heulin, Goulaine et Le Landreau, les schistes et les gneiss sont pourtant capables de donner le meilleur d'eux-mêmes. « Sur ces terres pauvres et précoces », souligne Pierre-Marie, « nous ramassons les raisins avec une maturité optimale. C'est l'une des raisons sur lesquelles nous insistons. En nous nous posons toujours des questions sur le bien-être de notre démarche. Je pense que ce qui différencie nos vins en regard

d'autres, c'est l'appréciation, l'appréhension que nous avons vis-à-vis de tout notre environnement de travail dont les vignes constituent l'indispensable base. »

LE SOURIRE ET LE BONHEUR DE GRANDS VINS

Un souci qui trouve dans le verre sa réelle traduction. Jamais peut-être le gros-plant - on n'en parle pas souvent - n'avait offert pareille illustration que dans cette cuvée Foie Blanche (2011) dont la propriété conserve deux hectares. Aromatique au possible, il donne envie de chanter. Quant à la série des cuvées de muscadets, elle est tout simplement superbe. Avec, en point d'orgue, l'extraordinaire Terre de pierre issue d'une parcelle acquise par le jeune couple en 2008 sur la Butte de la Roche, à partir de vignes d'une quarantaine d'années en surplomb du marais, constituée d'un sol siliceux (la serpentine). La bouche est ample et le vin sur le millésime 2010 présente une totale pureté mais également beaucoup de douceur. 2009 est somptueux et très droit, avec une fraîcheur de bon aloi qui nous fait presque oublier la chaleur du millésime.

La cuvée emblématique de la maison, Le L d'Or - les caves du domaine disposent d'une quarantaine de millésimes, une vraie richesse patrimoniale -, affiche en 2011 des notes mentholées et beaucoup de gras.

Mais toutes les cuvées présentent un intérêt. Preuve du souci du domaine de respecter le consommateur quel qu'il soit. Le marché étranger, lui, apprécie particulièrement puisqu'il capte environ 60 % de la production du domaine (au total entre 220 et 250 mille bouteilles par an en moyenne).

Sans aucune hésitation, il faut aller rendre visite à Pierre-Marie et Marie. Le sourire et le bonheur de grands vins vous y attendent. Qui plus est pour des prix qui ne grimpent pas au plafond !