



## REVUE DE PRESSE 2014 (le retour !)

### Gault & Millau

**Excelsior 2010 Cru Communal Goulaine** : Ce vin dévoile une expressive palette aromatique imprégnée par les fruits

blancs, la pêche et les agrumes bien murs. La bouche minérale est soutenue par une jolie fraîcheur et un équilibre sans faille qui se termine par un auguste final. Un beau moment de bonheur ! **17.50/20**

**Excelsior 2003 : 17.50/20**

**Terre de pierre 2012 : 17/20**

**L d'Or 2005 : 17/20**

**Pueri Solis 2009 : 17/20**

**La Grange VV 2013 : 16.50/20**

**Folle Blanche 2013 : 16.50/20**



**MAGAZINE JUIN 2014 : Dans l'Edito** : « Moment de grâce, vint ce Muscadet Sèvre & Maine du domaine Pierre Luneau-Papin, un millésime 1999, traçant et minéral, un grand vin de gastronomie. Gloire au melon de Bourgogne ! Un souffle du XX<sup>e</sup> siècle dans une bouteille qui ne coûte que ... 35 euros.

**Dégustation Spécial Millésime 2013 : REUSSITES EXCEPTIONNELLES** Les Pierres Blanches : Beaucoup de densité, de profondeur, une sève mûre et ferme qui structure une matière étoffée, nuancée. Un Muscadet assez compact, doté d'un grand potentiel, qu'il faudra savoir attendre. Superbe finale saline.

### Cuisine et Vins *de France*

**MAGAZINE JUIN 2014 : CVF BON PLAN** : Froggy Wine 2013 C'est

parce que cette parcelle s'appelle « Les Grenouilles » que Pierre Luneau-Papin, l'un des meilleurs vigneron du Muscadet, a ainsi baptisé sa cuvée. Rigolote dans son habillage, fringante dans ses notes d'agrumes, elle rafraîchit dès l'apéritif.



**MAGAZINE VEND 23 MAI : L'Artisan** : Un domaine viticole converti au bio. Pierre et

Monique sont à la tête d'une quarantaine d'hectares de vignes au cœur du Muscadet. Leur fils, Pierre-Marie est de retour au domaine depuis 2005 et en charge des vinifications depuis 2007. Les sols sont composés de granit et gneiss à deux micas, schistes, micaschistes et serpentinite altérée. La reprise de la culture des sols s'effectue depuis 2008 sur la parcelle de « La Butte de la Roche » puis, année après année, sur la quasi-totalité du domaine. Une reconversion en culture biologique est en cours. Visite et vente au domaine, avec un gros coup de cœur pour la cuvée Excelsior, un Vieilles Vignes d'exception, à la fois minéral et gourmand.