



REVUE DE PRESSE 2014 (acte 4)



GUIDE Ce domaine est une vraie affaire de famille : Pierre et sa femme Monique, leur fils Pierre-Marie qui les a rejoints en 2005, cultivent une bonne quarantaine d'hectares de melon de Bourgogne et les vinifient dans un style pur et précis, en privilégiant la sélection parcellaire de vieilles vignes et les engrais organiques. Le soin apporté par ce domaine tant aux vignes qu'aux vinifications est irréprochable. Les derniers millésimes sont de haute volée.

LES VINS : La cuvée L d'Or, produite sur des terroirs granitiques, offre une dimension iodée et saline et rappelle, en vieillissant, la trame des grands rieslings alsaciens. Sa garde est assurée, de l'ordre de vingt ans sur les plus beaux millésimes (1995, 2002, 2005, 2009). La cuvée Excelsior, issue des micaschistes du cru communal Goulaine, élevé sur lies pendant 36 mois, décline la minéralité dans ce qu'elle a de plus noble, des notes épicées et une complexité absolue. Les 2012 sont parmi les plus réussis du secteur.



MAGAZINE **Nos 500 Meilleurs cuvées : Réussites exceptionnelles :** Les Pierres Blanches 2013



MAGAZINE Décembre 2014. **Les recettes du traiteur du Shangri-La Hôtel.** Huître Gillardeau en fine gelée de cresson au caviar Petrossian. Vin Conseillé : Muscadet Sèvre & Maine « L d'Or » 2012 Domaine Luneau-Papin. Certainement l'accord le plus connu, mais lorsque vous avez l'un des meilleurs producteurs de cette appellation avec cette recette iodée, le résultat est fascinant.



MAGAZINE Déc/Janv. On connaît ce domaine pour la qualité globale de ses vins. Cette cuvée vendangée à la main est un très beau Muscadet Sèvre & Maine. Sur ce millésime 2013, il révèle immédiatement des notes mentholées, voire anisées qui permettent de se régaler à l'apéritif. Mais sur un bar grillé, pour citer un exemple de poisson, ce vin fera également merveille. Sur les petits amers des schistes et gneiss que l'on peut trouver dans la région, cette bouteille allie par ailleurs tendresse et vivacité, contrairement à ce que peuvent laisser entendre au premier abord la notion « d'amertume ». Ce vin est à l'image de Pierre-Marie, qui a pris la succession de son père, il y a maintenant quelques années, et de son épouse Marie, qui mènent en outre un combat permanent pour la reconnaissance des terroirs du Pays Nantais : il est élégant et ambitieux... à juste raison eu égard au plaisir que l'on prend à la dégustation.