



REVUE DE PRESSE 2017 & Pique

Cuisine et Vins *de France* SEPTEMBRE OCTOBRE 2017

BIEN ACCOMPAGNER Une soupe de poissons

Le choix de Karine Valentin : Vera Cruz : « Karine ne voulait pas de Provence en élisant son vin. Elle adore le muscadet qui, pour elle, est une appellation d'avenir ; Elle a apporté l'un de ses préférés dont elle espère que la minéralité s'accordera avec la soupe. Celui – ci, élevé 10 mois sur lie et constitué à 100% de melon-de-bourgogne, un cépage cousin du chardonnay. Elle a envie d'un vin qui ait du grain, pas trop lisse pour contrebalancer l'aspect liquide de la soupe.

LE VERDICT

Le côté citronné et aérien du muscadet s'accorde bien aussi sur un autre modèle avec la soupe, car s'il est un ton en dessous au niveau aromatique, il tient tête au plat par sa fraîcheur.

Challenge SEPT 2017

Dossier Foires aux vins par Gérard Muteau



Muscadet- Pierre Luneau-Papin Clos du Milieu 2015 Monoprix

Grâce à des vigneron du calibre de Pierre Luneau-Papin, le muscadet devrait retrouver la part qu'il n'aurait jamais dû perdre sur les bonnes tables. Le melon de Bourgogne au meilleur de sa forme avec ses notes citronnées, sa finale saline, sa bouche d'une intense fraîcheur qui prépare le palais pour les coquillages, les crustacés et les poissons de mer sans oublier les fromages de chèvre frais.

femina version Sept 2017 Foire aux vins par Agnès Lascève

Muscadet- Pierre Luneau-Papin Clos du Milieu 2015 Monoprix

Très bon équilibre pour cet excellent muscadet dont la minéralité s'accompagne d'arômes de citrons jaune et vert et d'une note plus discrète de fruits blancs à noyau. On termine sur des notes salines et iodées. Avec un turbot, une sole, un plateau de fruits de mer.

MUSCADET SÈVRE & MAINE SUR LIE

Pierre, Monique, Pierre-Marie & Marie LUNEAU - VIGNERONS EN MUSCADET SEVRE & MAINE
3, La Grange 44430 LE LANDREAU - FRANCE - TÉL +33 (0)2 40 06 45 27 FAX +33 (0)2 40 06 46 62

contact@domaineluneaupapin.com www.domaineluneaupapin.com