

Muscadet des Coteaux de la Loire

VINIFICATION DU MUSCADET SUR LIE

Au début du siècle, les vignerons nantais avaient pris comme habitude de conserver une barrique de leur meilleur vin pour fêter les grands événements familiaux. Cette « barrique de noces », conservée sans soutirage, donnait au vin un caractère différent du reste de la production. En fait le **MUSCADET SUR LIE** venait de naître. Cette méthode typiquement nantaise, consiste à laisser les vins un hiver entier dans la cuve de vinification pour qu'ils se nourrissent de leurs lies.

Après un pressurage délicat (presseur pneumatique), le moût est débourbé à basses températures 10°C. La fermentation commence doucement, le contrôle des températures est permanent (19°C).

Après la fin de fermentation le vin est élevé sur des lies fines pour assurer une plus grande stabilité de la richesse aromatique.

DEGUSTATION

Le **MUSCADET SUR LIE** est un vin blanc frais, sec, aux arômes subtils de fleurs blanches, de pomme, coing, datte, menthe et eucalyptus.

Ne bénéficie aujourd'hui de la mention **SUR LIE**, que les **MUSCADET** issus des meilleurs terroirs.

La robe couleur jaune pâle aux reflets d'or gris s'ouvre sur un nez aux odeurs de fruits d'automne. La bouche est immédiatement ronde et charnue, puis la minéralité se déploie. Elle se prolonge, enrobée par la rondeur dans une finale poivrée. Beau **MUSCADET** charnu, gourmand et fruité.

DOMINIQUE DELANOE ET ROBERT PUJOL.

VOYAGE DANS LES GRANDS MUSCADET A TRAVERS TERROIRS ET SAVEURS. Editions du Petit Pavé