Muscadet-coteaux-de-la-Loire sur Lie, Domaine des Genaudières



Depuis 1635, la famille Athimon veille sur ce domaine planté à flanc de coteaux de la Loire. Le vignoble bénéficie d'une exposition sud sud-ouest et l'orientation du fleuve crée un couloir naturel où le vent asséchant, protège le raisin, lui garantissant une parfaite maturité. Vignes enherbées, confusion sexuelle pour protéger la vigne des prédateurs, respect de la nature... des pratiques qui donnent des vins de terroir.

Origine: Il se caractérise par des sols composés de schistes, micaschistes et gneiss, offrant un bon drainage et une richesse minérale. Le climat océanique tempéré apporte une fraîcheur qui favorise la vivacité des vins. L'autre particularité est que le vignoble se situe au nord de la Loire, avec des vignes exposé Sud. Ce terroir unique donne au Muscadet une minéralité marquée et une grande finesse aromatique.

Encépagement: 100% melon de bourgogne

Vinification: 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. Ainsi 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. L'autolyse, autodestruction des levures par des enzymes donne du gras au vin. Après un pressurage délicat (pressoir 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.

Dégustation: Nez exubérant de fruits blancs et d'agrumes. Expression d'une belle minéralité. Ce vin généreux affiche jeunesse, richesse aromatique et authenticité.

Potentiel de garde: Idéalement entre 18 mois à 3 ans.

Température de service: 8-10 °C

Association mets: Idéal pour des moules, huîtres et terrines de poissons.

- Huîtres
- Escargots, beurre à l ail
- Moules marinières
- ...