



Muscadet Sèvre-et-Maine AOC

Le Clos de la Févrierie 2015



Cette cuvée est le résultat d'une démarche volontaire au sein d'un groupe informel de vignerons nantais "Les Affranchis". L'objectif, simple mais ambitieux, pour l'élaboration de cette cuvée est la recherche optimale de la qualité. Celle-ci commence d'abord par un travail à la vigne selon les règles de l'Agriculture Biologique et les principes de la Biodynamie. Un travail de réflexion et de recherche est donc fait et surtout mis en application.

En ce qui concerne "Le Clos de la Févrierie", les premiers éléments pris en compte ont d'abord été le choix du terroir et l'origine des plants.

Ensuite au niveau du travail de la vigne, l'application de méthodes connues et reconnues a été effectuée.

"To make a great wine
You need a certain kind of philosophy
You need to be a dreamer"

Éléments de départ :

Terroir : Sol silico-argileux, caillouteux, chaud et peu profonds

Sous-sol : Orthogneiss

Plants : Sélection de vieilles souches de Melon de Bourgogne

Travail à la vigne :

Selon les règles de l'Agriculture Biologique et Biodynamique.

Taille courte : baguette à 8 yeux

Travail du sol : 4 façons

Vinification : Léger débourbage, levures indigènes

Fermentation longue : 21 jours, élevage sur lies de fermentation 9 mois en cuve ciment

Presse :



Le Rouge le Blanc

Clos de la Févrierie 2012

« Belle vendange malgré un printemps maussade. Ma plus petite récolte en tant que vigneron. »

Un muscadet tendre, cela existe-t-il ? On peut le croire avec ce Clos de la Févrierie aux notes de miel, de poire, de mirabelle et d'agrumes mûrs, avec sa minéralité séduisante, sa fermeté (une acidité intégrée) et sa légère suavité. Le vin ne semble pas tout à fait en place mais il est promis à un bel avenir.

Production : Le Clos de la Févrierie 2016 est certifié Demeter ainsi que AB.