



# Muscadet Sèvre-et-Maine

## Terre de Gneiss 2015



### L'Inspiration :

Lors d'un déplacement professionnel dans le Muscadet pour la revue britannique Decanter, Christelle Guibert est alors frappée, d'une part par le nombre de vignobles à l'abandon ; mais surtout par le nombre croissant de producteurs dont le travail s'oriente sur le terroir. Cette région fut donc le parfait endroit pour réaliser son rêve et Terre de Gneiss est né de l'envie de faire renaître ce vignoble oublié. Christelle crée, en partenariat avec sa sœur Corinne, Vine Revival et fait appel dans la foulée à Vincent Caillé du domaine Le Fay d'Homme.

Terre de Gneiss est le fruit de cette association. Un Muscadet moderne et axé sur son terroir, il est issu d'une viticulture traditionnelle et biodynamique. Terre de Gneiss est d'une grande complexité qui aura sa place parmi les vins de premier échelon issus d'une région en plein renouveau. 2015 est le second millésime.

**Éléments de départ :** Le cépage, Melon de Bourgogne, provient d'un hectare de vieilles vignes plantées sur du gneiss en 1954 à Monnières.

**Origine :** Monnières

**Terroir :** Roches métamorphiques de type gneiss à deux micas

**Âge des vignes :** Supérieur à 60 ans

**Travail à la vigne :** Taille courte : baguette à 8 yeux, travail du sol et de la vigne selon les principes de l'Agriculture Biologique et Biodynamique. Vendange le 16 septembre 2015.

**Rendement :** 35 hl / ha

### Vinification Elevage :

- Débourageage par gravité  
Fermentation durant 21 jours sans apport de levures exogènes
- 8 mois d'élevage sur lies de fermentation en cuve béton ovoïde
- Mis en bouteille le 21 juin 2016, suivi d'un repos de trois mois avant la commercialisation

**Accords mets et vins :** Le Muscadet « Terre de Gneiss » accompagne aussi bien les poissons en sauce (beurre blanc, etc.) que les viandes blanches et les fromages.

**Service :** Servir frais aux environs de 10 à 12°C. Il est conseillé de carafer cette cuvée deux heures avant le service.