



Muscadet Sèvre-et-Maine

Terre de Gneiss 2018



L'Inspiration :

Lors d'un déplacement professionnel dans la région du 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 la cuvée « Terre de Gneiss » est née 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. Le millésime 2018 est le quatrième de cette cuvée.

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.

Vinification – Elevage :

- Débourageage par gravité
Fermentation durant 21 jours sans apport de levures exogènes
- 9 mois d'élevage sur lies de fermentation en amphore
- Mis en bouteille fin juin 2019, suivi d'un repos de sept 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 carafier cette cuvée deux heures avant le service.