

LE MASTER 2014

MUSCADET SÈVRE-ET-MAINE AOP

Sélection parcellaire de Melon de Bourgogne

« Cuvée historique depuis 1984 »

C'est au Château Cassemichère que Donatien Bahuaud, alors propriétaire des lieux, a pensé cette cuvée devenue le porte étendard du savoir-faire de la Maison. Né en 1984, « Le Master » est soumis à un comité de dégustation (œnologues et professionnels du vin), chargé de valider à l'aveugle, le meilleur assemblage des lots qui allaient constituer cette grande cuvée

— L'art de l'Élevage selon Donatien Bahuaud —

Élevé comme un Cru, ce Muscadet Sèvre-et-Maine bénéficie d'un élevage en cuves souterraines particulièrement long. 12 mois minimum sont en effet nécessaires pour observer l'extraction parfaite des composés sapides contenus dans les lies fines. Une période durant laquelle des bâtonnages réguliers apportent rondeur et complexité à l'ensemble. S'en suit un nouvel élevage de 12 mois en bouteilles venant consolider, l'aptitude au vieillissement de cette cuvée.

Élevage : 12 mois • Vieillessement en bouteilles : 12 mois • Temps de garde : 10 ans

Le Vignoble

Situé sur la partie septentrionale du vignoble Nantais, le terroir du « Master » repose sur des roches issues du massif armoricain, le granit principalement. Ces sols pauvres d'un point de vue agronomique favorisent la maturité des baies. Ainsi le Master est produit sur les parcelles les plus précoces de l'appellation et la maturité obtenue permet d'augmenter la durée de l'élevage pour en faire un vin d'exception.

De la vigne à la cave

Cépage : 100% melon de Bourgogne

Sols / Terroirs : Gneiss et Orthogneiss (Massif Armoricain)

Vignes : 35 ans avec une haute densité de plantation (7 000 pieds/ha) permettant de limiter le rendement

Type de vinification : Vinification en cuve souterraine typique du vignoble nantais qui permet de bénéficier de l'inertie thermique du sol. La filtration avant mise en bouteilles est très légère.

La Dégustation

Robe : Jaune pâle

Nez : Floral de camomille et de tilleul avec des notes fruitées qui rappellent l'abricot et la tarte au citron

Bouche : Attaque sur la fraîcheur, à la fois minérale et sur le fruit mûr, une finale longue et très saline

Du verre à l'assiette : Friture de Loire, Crevettes, Poisson grillé (Daurade), Fromage de chèvre

Température de service : 10°C

Sucres résiduels : < 2gr/L

