

# Domaine du Colombier

Jean-Yves BRETAUDEAU - 49230 TILLIERES  
Tél: 02.41.70.45.96 - [www.lecolombier.com](http://www.lecolombier.com)  
[contact@lecolombier.com](mailto:contact@lecolombier.com)



**Le Vin:** Muscadet Sèvre & Maine - Mouzillon-Tillières -  
Année 2005 ( 2000 bouteilles)  
Année 2007 (3000 bouteilles)

*Surface* : 0,40 ha  
*Cépage* : 100% Melon de Bourgogne  
*Nature* : 100 % provient d'une vigne de plus de 50 ans,  
au lieu dit : "La Grande Rivière"  
Sous sol de Gabbro  
*Vinification* : Vendange manuelle  
Pas de débourage  
Maîtrise de température à 20°C puis  
Durée de la fermentation: 15 jours  
Pas de collage, filtration juste avant la mise en bouteille  
*Elevage* : 100 % en cuve, sur sa lie durant 48 mois,  
Mise en bouteille novembre 2009.  
*Emballage* : Bouteille Val de Loire antique, 75 cl.



## Une nouvelle appellation pour notre Muscadet Sèvre et Maine

Voilà déjà la quatorzième récolte, que le Domaine du Colombier, s'est engagé dans la démarche de reconnaissance de crus communaux, qui est une démarche d'Appellation Origine Contrôlée de type communal. L'objectif est de faire reconnaître une typicité liée au terroir. Un premier travail, a mis en évidence l'existence de cuvées particulières, issues de parcelles sélectionnées, bénéficiant parfois de vinification spécifique et donnant des vins riches, typés par leur terroir et dotés d'une bonne aptitude à la garde.

Un muscadet couleur rubis? En fait, sur les côteaux qui surplombent la rivière Sanguèze, le nom désigne le gabbro, cette roche dont les fragments, qui peuvent atteindre plusieurs tonnes, possède l'une des plus fortes densités qui soit. Sur cette base de gabbro et d'amphibolite, la vigne prend son temps: les vigneron sont souvent les derniers du Sèvre et Maine à vendanger. C'est la condition indispensable pour obtenir une parfaite maturité des raisins. De la même manière, les vins nécessitent un élevage sur lie prolongé pour exprimer pleinement la minéralité typique de leur terroir. Ils s'avèrent particulièrement puissants et élégants, avec une palette aromatique balsamique (tyms) et d'épices.

Température de service : 9 – 12°

Ce vin de gastronomie appellent poissons nobles, viandes blanches, foie gras et fromages affinés

**14/20**  
■ **DOMAINE DU COLOMBIER (JEAN-YVES BRETAUDEAU)**  
Mouzillon-Tillières 2005  
Bel équilibre : de la matière, de la rondeur, une puissante veine acide et une expression encore timide.  
Bouteilles/an : **2 600**