



Muscadet Sèvre & Maine Sur Lie "Cuvée des Deux Colombes"

Fiche technique:

Le Vignoble:

Superficie : 18 ha (Muscadet S&M Sur Lie)
Age des Vignes : 2 ha à plus de 50 ans
16 ha d'une moyenne de 20 ans

Le Vin: Muscadet S & M sur Lie 2013 "Cuvée des Deux Colombes"(30 000 bouteilles)

Surface : 4,5 ha

Cépage : 100% Melon de Bourgogne

Nature : 60 % provient d'une vigne de plus de 50 ans, au lieu dit : "Longue Vue" 40 % d'une vigne de 30 ans au lieu dit : "Le Colombier".

Vinification : 20 % de macération pelliculaire. Débourage par le froid
Maîtrise de température à 18°C puis progressivement en fin de fermentation une montée à 21°C. Durée de la fermentation: 20 jours. Batonnage 1 fois par semaine pendant 1 mois puis 2 fois par mois pendant 3 mois. Pas de collage, filtration juste avant la mise en bouteille.

Elevage: 100 % en cuve, sur sa lie durant 7 mois. Mise en bouteille mi avril.

Emballage: Bouteille de Muscadet couleur feuille morte, avec mention Sur Lie, 75 cl

Distinction : Médaille de Bronze Concours National de Mâcon 2014

Accord Mets et Vin : Notre Muscadet sèvre et maine sur lie est vinifiés de façon à présenter lors de leur jeunesse, cette fraîcheur, ce perlant particulier qui fait son charme. Vous l'appréciez donc mieux en le consommant dans ses 3 ans qui suivent sa récolte. Température de service : 9 – 11° Jeune (dans les 3 ans suivent la récolte) il est en parfaite harmonie avec les fruits de mer, notamment les huîtres, les poissons et crustacés. Il compose également un excellent apéritif. Toutefois, certains grands millésimes peuvent constituer des vins de plus longue garde et ainsi accompagner avec merveille poissons, volaille et fromage.

Température de service : 9 – 11°

Millésime 2013

Médaille de Bronze Concours National de Mâcon 2014

Millésime 2011

Médaille de Bronze concours Général Agricole de Paris 2011

Médaille d'Argent concours National des Vignerons Indépendants 2011

Sélectionné par le Guide Hachette des vins 2013

Millésime 2010

Médaille d'Or Concours National de Mâcon 2011

Médaille d'Argent concours Général Agricole de Paris 2011

Médaille d'Argent concours National des Vignerons Indépendants 2011

Millésime 2009

Médaille d'Or Concours National de Mâcon 2010

Médaille de Bronze concours Général Agricole de Paris 2010

Médaille de Bronze Concours des Féminales 2010

Sélectionné par le Guide Hachette des vins 2011

Millésime 2008

Médaille d'Or concours Général Agricole de Paris 2009

Médaille d'Argent concours National des Vignerons Indépendants 2009

Sélectionné par le Guide Hachette des vins 2010

Millésime 2007

Médaille d'Or concours Général Agricole de Paris 2008

Médaille d'Argent concours National des Vignerons Indépendants 2008

Médaille de Bronze Concours National de Mâcon 2008

[Sélectionné par le Guide Hachette des vins 2009](#)

Millésime 2006

1 ère Médaille d'Or Concours Cantonal de Vallet 2007

Médaille d'Or concours Général Agricole de Paris 2007

[Recommandé par le Guide DUSSERT-GERBER 2009](#)

Millésime 2005

Médaille d'Argent Concours National de Mâcon

Médaille d'Argent concours National des Vignerons Indépendants

2 eme Médaille d'Or régional de Vallet 2007

Millésime 2003

Médaille de Bronze Concours National de Mâcon

Médaille d'Argent au concours des grands vins de Nantes

Sélection Guide Hachette 2005

Prix des Vinalies au concours des Œnologues de France

Millésime 2002

Médaille d'Argent au concours des grands vins de Nantes

2 eme Médaille d'Or régional de Vallet 2004

Millésime 2001

Médaille d'Or cantonal de Vallet 2002

Médaille d'Argent concours National des Vignerons Indépendants

Médaille d'Argent au concours des grands vins de Nantes

Une étoile au Guide Hachette 2003

Millésime 2000

Médaille de Bronze concours Général Agricole de Paris

Deux étoiles au Guide Hachette 2002

Millésime 1999

Médaille d'Argent cantonal de Vallet

Médaille d'Or Concours National des Caves Particulières

Coup de Cœur Guide Hachette 2001

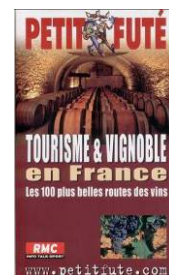
Deux ** dans le Gilbert & Gaillard 2001 (Vins Magazine)

Extrait du Petit Futé (Page 436)

Tourisme et Vignoble en France

DOMAINE DU COLOMBIER Tillières

Un domaine qui existe depuis quatre générations, situé sur les hauteurs de la commune de idéal pour accueillir un magnifique colombier. Pigeons et tourterelles sont toujours trouvent refuge aujourd'hui dans les granges du domaine. 27 hectares, répartis sur les de la Sanguèze, dont une bonne partie de vignes de plus de 50 ans. La production de Jeanse partage entre l'appellation muscadet sèvre & maine, le gros-plant du pays nantais et une vins de pays. Le muscadet sèvre & maine est un vin blanc sec fruité au bouquet épanoui. La Colombes 2003, est un vin minéral, rond et gras, aux notes de fruits à chair blanche.



Tillières, endroit présents et meilleurs coteaux Yves Bretaudeau belle gamme de cuvée des Deux

Extrait du Guide Hachette 2013 (page 960)

Muscadet Sèvre & Maine Sur Lie 2011*

Tillières est une des rares communes en AOC muscadet-sèvre-et-maine située à l'extrême est du vignoble, en bordure de la Sanguèze. Depuis plus de dix ans, les Bretaudeau militent activement pour la reconnaissance de crus communaux au sein de l'appellation. Pour l'heure, c'est sous la bannière « sous régionale » que ce 2011 se présente à la dégustation. Au nez, les fleurs blanches se mêlent aux agrumes (citron). Au diapason, la bouche se montre ronde et gourmande, égayée par une agréable fraîcheur. Un vin équilibré et friand.

Extrait du Guide Hachette 2011 (page 947)

Muscadet Sèvre & Maine Sur Lie 2009

Situé dans la dernière commune de l'appellation vers l'est, aux portes des Mauges, ce domaine de 30 ha présente une cuvée jaune paille, au nez délicatement floral (fleur de pommier, lilas, muguet), avec une pointe vive d'agrumes en appoint. La bouche se montre à la fois souple, fraîche et fruitée (citron, écorce d'orange), un rien acidulée en finale

Extrait du Guide Hachette 2010 (page 923)

Muscadet Sèvre & Maine Sur Lie 2008**

Jean-Yves Bretaudeau dirige depuis 1996 un vignoble de 30 ha situé à la limite Est du vignoble Nantais, aux portes de l'Anjou. Son muscadet né sur le bassin versant de la Sanguèze se signale au nez par de délicates senteurs de fleurs et de pêche. Les arômes de fruits jaunes se confirment en bouche, tout en harmonie et en longueur. Cité, le **Gros-Plant 2008** se montre discrètement citronné.



Extrait du Guide Hachette 2009 (page 954)

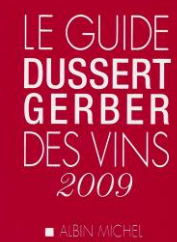
Muscadet Sèvre & Maine Sur Lie 2007*

Les Bretaudeau sont vignerons de père en fils depuis quatre générations. Le Domaine du Colombier est situé à l'extrême est du vignoble nantais, aux portes de l'Anjou et des Mauges. Le nez de ce vin singulier révèle d'intéressantes notes de réglisse et de minéralité. Fruité, il est long en bouche et d'un bon équilibre.

Extrait du Guide DUSSERT-GERBER (page 488)

Le domaine existe depuis 4 générations. Un vignoble de 30 ha répartis sur les coteaux de la Sanguèze, cave du XIXe siècle pour la vinification et l'entreposage des vins. Vinification en lutte raisonnée pour une partie et en lutte intégrée pour l'autre. Depuis 7 ans, le domaine s'est engagé dans la démarche de reconnaissance de crus communaux, l'objectif étant de faire reconnaître une typicité liée au terroir, ce qui n'est pas pour me déplaire. Cela donne ce Muscadet Sèvre & Maine sur Lie cuvée des deux Colombes 2006 (vignes de 30 à 50 ans, élevage en cuves sur lie durant 7 mois, pas de collage et filtration juste avant la mise en bouteille), un bien joli vin associant rondeur et nervosité, finement bouqueté (agrumes frais), de bouche persistante. Bien apprécié également le Muscadet Sèvre & Maine Rubis de la Sanguèze 2001 (vendanges manuelles, fermentation 15 jours, élevage en cuves sur sa lie durant 23 mois), qui sent légèrement le poivre blanc, de bouche ample, vive, avec des notes minérales et citronnées, un vin qui commence à fort bien se goûter sur des écrevisses, par exemple. Pas d'hésitation à avoir.

RECOMMANDÉ PAR



Guide Hachette 2005 "Une étoile"

Muscadet Sèvre & Maine Sur Lie 2003 "Cuvée des Deux Colombes" *

Avec deux colombes pour emblème sur son étiquette, ce vin ne pouvait qu'être charmant. Et ce n'est pas vaine promesse, puisqu'il se montre fruité, ample et harmonieux à souhait. La légère amertume finale devrait s'estomper avec le temps. Également très réussi, **le gros plant du pays nantais sur lie 2003** (moins de 3€) du domaine plaît par sa complexité aromatique (pain brioché), sa franchise et sa souplesse. A déguster dès maintenant. ([page 927](#))

Guide Hachette 2003 "Une étoile"

Gros-Plant sur Lie 2001 "une étoile"

Le Guide a souvent signalé les vins de ce domaine situé en Maine-et-Loire, à la limite est de l'aire d'appellation. Ce Gros-Plant, agréable par son caractère floral et son équilibre, témoigne d'une technique bien maîtrisée. Retenez aussi le **Muscadet Sèvre & Maine sur Lie Cuvée des Deux Colombes 2001**, de teinte jaune, plutôt minéral au nez comme en bouche. Rond et gras, celui-ci s'achève sur de sympathiques notes de poire. **Il obtient à son tour une étoile.** ([page 853](#))

Guide Hachette 2002 "Deux étoiles"

"Aux confins des Mauges et du pays nantais, Tillières accueille les premières vignes du muscadet. A 600 m du moulin Guillou, Jean-Yves Bretaudeau cultive 27 ha en lutte raisonnée. Coup de Coeur dans le Guide 2001, ce sèvre & maine confirme le talent de son producteur. Ouvert et expressif, son nez de fleurs blanches et jaunes, puis de fruits mûrs annonce une bouche riche et concentrée. La matière et le gras sont bien perceptibles. Ce vin pourra accompagner certains desserts. Du même domaine, **un gros-plant du pays nantais sur lie** (moins de 20 F), intensément floral et relevé d'une touche citronnée en finale, a reçu une étoile. (20 à 29 F)" ([page 896](#))

Guide Hachette 2001 "Coup de Coeur"

"Ce domaine est situé en Maine-et Loire, à la limite orientale de l'aire du Muscadet. Il a produit en 99 un beau vin perlant au subtil nez minéral et dont la bouche se développe tout en dentelle. Riche et racée, cette Cuvée des deux colombes séduit jusqu'à la dernière note de sa finale fraîche. Elle pourra attendre deux ou trois ans. Le domaine propose aussi un gros-plant du pays nantais sur lie 99 très réussi." ([page 843](#))

Guide Hachette 2000

"Bien dans le type de l'appellation, ce vin développe un nez assez complexe à dominante fruitée (agrumes, poire, pomme cuite). Son attaque douce et son bon équilibre, sa jeunesse et sa persistance lui permettront d'accompagner des coquillages." ([page 828](#))

Revue des Vins de France "Guide 1999"

" D'une belle limpidité, avec des notes élégantes à la fois minérales et florales, cette bouteille offre une bouche équilibrée, construite sur une fine acidité. Le type même du compagnon idéal des huîtres.." ([page 60](#))

Gilbert & Gaillard "La référence 2001 des meilleurs vignerons de France"

" Robe jaune pâle, nez net, floral, citronné, légèrement minéral. En bouche du gras. Un Muscadet souple et frais. Les arômes s'expriment avec discrétion et harmonie." ([page 488](#))

Gilbert & Gaillard " Les meilleurs vignerons de France 2003"

" Un Muscadet de bonne facture, typé, aux arômes croquants et acidulés, bien soutenus par la fraîcheur et l'acidité. Une cuvée idéale pour les fruits de mer." ([page 498](#))