

FICHE TECHNIQUE • DENOMINATION COMMUNAL DU MUSCADET

MOUZILLON - TILLIÈRES 2022

AOP MUSCADET SÈVRE ET MAINE | TERROIR DE GABBRO | MINÉRALITÉ & COMPLEXITÉ



REPÈRES TECHNIQUES

Millésime	2022
Appellation	AOP Blanc Sec Muscadet S&M
Cépage	100% Melon B
Terroir	Gabbro & amphibolite magmatique
Parcelle d'élite :	« La Grande Rivière »
Relief & Situation :	Coteaux dominant la Sanguèze
Âge des vignes	45 ans
Degré	12,5 % Vol.
Élevage	33 mois sur lie
Mise en bout.	Mai 2025
Production	5 000 cols
Pratiques culturales :	Lutte raisonnée, certifié HVE

1. LE TERROIR DE GABBRO & LA DÉMARCHE D'APPELATION

Engagé dès 2001 dans la démarche pionnière de reconnaissance des crus communaux du Muscadet (démarche d'AOP de type communal), le Domaine du Colombier façonne cette cuvée sur un terroir géologique rare. Le gabbro, roche magmatique d'une extrême densité dont les fragments peuvent atteindre plusieurs tonnes, confère à la vigne un enracinement profond. La vigne y prend tout son temps : nous sommes régulièrement les derniers du Sèvre et Maine à vendanger, condition indispensable pour obtenir une parfaite maturité des raisins sur ces parcelles de 45 ans.

2. VINIFICATION ET ÉLEVAGE PROLONGÉ SUR LIE (33 MOIS)

Pour exprimer pleinement la minéralité typique de son terroir de gabbro, ce vin fait l'objet d'un élevage sur lie prolongé durant 33 mois. Ce lent travail d'affinage confère au vin une texture ample, soyeuse et complexe, tout en préservant une vibrante fraîcheur. Mis en bouteille en mai 2025 pour une production confidentielle de 5 000 bouteilles, il révèle la quintessence d'un grand vin blanc sec.

3. ANALYSE SENSORIELLE & DÉGUSTATION

- **Robe** : Robe brillante d'un bel or pâle limpide, rehaussée de reflets dorés étincelants.
- **Nez** : Palette aromatique complexe et intense, alliant des notes d'écorce d'agrumes, de thym frais, d'herbes sèches et d'épices douces.
- **Bouche** : Attaque ample et veloutée. Le long élevage confère une matière généreuse et du gras, magnifiquement contrebalancée par la vivacité minérale du terroir. Finale saline, persistante, d'une grande distinction.

4. ACCORDS METS ET VINS GASTRONOMIQUES

Véritable grand vin blanc de gastronomie, le Cru Mouzillon-Tillières transcende les accords classiques :

- **Poissons nobles** : Bar de ligne en croûte de sel, turbot au beurre blanc nantais, lotte rôtie aux agrumes.
- **Coquillages & Crustacés** : Noix de Saint-Jacques poêlées, homard grillé, langoustines au beurre d'herbes.
- **Viandes blanches & Volailles** : Chapon de Bresse à la crème, ris de veau braisés, foie gras poêlé.
- **Fromages de caractère** : Comté affiné 24-36 mois, Beaufort d'alpage, vieux chèvres du Val de Loire.

5. CONSEILS DE SERVICE & POTENTIEL DE GARDE

- **Température de service** : 10 à 12 °C (un carafage de 30 minutes avant le service sublime ses arômes).
- **Potentiel de garde** : Grand vin de garde (8 à 15 ans). Sa fraîcheur et sa structure garantissent une excellente longévité.