



Domaine de la Bretonnière, Bertrand Cormerais Muscadet Sèvre et Maine sur Lie, Gros Plant

« Sur des terroirs de caractère et d'exception - le Granite - ce vigneron engagé produit des Muscadet Sèvre et Maine de caractère, vifs et frais. »



Portrait du vigneron

De mémoire, la **famille CORMERAIS** a toujours cultivé la vigne...

Cette passion s'est transmise de générations en générations depuis la fin du XIX^{ème} siècle. C'est en 1994 que **Bertrand** a rejoint Joël, son père au domaine. Il entretient et cultive son

vignoble dans un souci d'une démarche très qualitative et respectueuse de l'environnement. Bertrand n'a qu'une devise : « *la qualité du vin commence dans la vigne...* »

Dans la vigne...

- Vignoble classiquement planté en vignes étroites (7 000 pieds à l'hectare).
- **Maîtrise des rendements** avec la pratique d'une taille courte, du style « guyot nantais » (une branche fructifère et deux courçons).
- Lutte contre les maladies toujours plus respectueuse de l'environnement et enherbement pour un plus grand respect du sol
- **Vendanges très majoritairement manuelles**, le plus tard possible et à pleine maturité afin d'obtenir des vins amples, corsés et équilibrés en acidité.

Dans la cave...

- Extraction du jus de raisin par **pressoir pneumatique**, pour un pressurage délicat qui préserve la qualité du jus.
- **Vinification traditionnelle « sur lie »** dans des cuves souterraines recouvertes de carreaux de verre.
- Selon les années, un **bâtonnage** est effectué dans les cuves pour remettre la lie en suspension et enrichir ainsi le vin en arômes et en texture.

Gros Plant du Pays Nantais sur Lie

Fraîcheur et Légèreté

Cépage : 100 % Folle blanche

Terroir : Granite

Dégustation : Robe pâle aux reflets verts. On perçoit des arômes à dominante minérale et florale, avec quelques notes d'agrumes. Son côté acidulé est relevé d'une petite note citronnée et iodée. L'élevage « sur lie » lui confère souplesse et légèreté.

Accord mets et vins : Vin de prédilection pour accompagner les huîtres.



Les cuvées du domaine...

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

Fraîcheur et Vivacité

Cépage : 100 % Melon de Bourgogne

Terroir : Granite

Dégustation : Sa robe est blanc-vert. Son nez est complexe et intense et sa bouche se définit par une attaque fraîche et légèrement perlante. Selon les années, le terroir granitique apportera des notes plus ou moins mentholées.

Accord mets et vins : Idéal avec tous les fruits de mer, coquillages et poissons.



Muscadet Sèvre et Maine sur Lie - Prestige

Amplitude et Minéralité

Cépage : 100 % Melon de Bourgogne

Terroir : Granite - vignes âgées de plus de 50 ans, sur des sols particulièrement caillouteux.

Dégustation : Ce vin se distingue par la maturité légèrement plus tardive dont il a bénéficié. La bouche est plus ample et plus riche que la cuvée classique.

Accord mets et vins : Fruits de mer, coquilles Saint Jacques et poissons, notamment les poissons en sauce ou encore paëlla. Frais et fruité, il sera également très apprécié en apéritif.



Muscadet Sèvre et Maine sur Lie - Granite

Complexité et Minéralité

Cépage : 100 % Melon de Bourgogne

Terroir : Granite dit de « Château Thébaud » - classé en cru

Dégustation : Nez ample et minéral aux arômes mentholés. Beaucoup de gras en bouche avec des notes légèrement toastées qui donnent une trame noble. La finale se distingue avec des arômes de fruits secs et confits. Vin de garde sans aucun doute.

Accord mets et vins : Particulièrement recommandé sur les poissons nobles, notamment cuisinés en sauce. On peut aussi aller sur l'originalité et l'associer au fromage local le Curé Nantais servi chaud dans une feuille de brick.



Muscadet Sèvre et Maine - Château Thébaud

Noblesse et Tension

Cépage : 100 % Melon de Bourgogne

Terroir : Limono sableux sur granite, référencé « Granite de Château Thébaud » - classé en cru. Granite altéré où les racines des cepes de vigne pénètrent assez facilement en profondeur permettant de mettre à l'abri de la sécheresse les raisins pendant l'été. Les qualités drainantes de ce granite procurent un environnement favorable à la vigne et à la qualité des vins blancs.

Dégustation :

Nez d'agrumes confits. Bouche complexe et harmonieuse avec un trait de vivacité.

Accord mets et vins :

Particulièrement agréable avec tous les poissons en sauce, dits « de gastronomie ». N'hésitez pas l'accord original avec un homard grillé ou une langouste.



BOUQUET de LOIRE

Une passion, le Vin - Une région, la Loire

La Taille Loiseau - 32, route de Montlouis - 37270 SAINT MARTIN LE BEAU - Tél. 02.47.50.87.69 - Fax 02.47.50.88.78 - contact@bouquetdeloire.com

www.bouquetdeloire.com