

44690 Saint Fiacre sur Maine
France

CEPAGE : Melon de Bourgogne issu de sélection massale.

COMPOSITION DU SOL : Sous-sol de gneiss. La roche mère est recouverte de seulement 20 à 30 centimètres de terre.

AGE DES VIGNES : 40 ans en moyenne

HISTOIRE : Sur la commune de Saint-Fiacre-sur-Maine au lieu dit « Les Perrières », ce coteau plein sud domine la petite Maine.

Dans ce site enchanteur, Louis Gadais établit son « Domaine des Perrières » dès les années cinquante, vinifiant alors ses vins en demi muids.

SURFACE EN PRODUCTION : 1.10 hectares.

RENDEMENT : 45 hl/ha.

QUANTITE PRODUITE: 6 000 bouteilles, 200 magnums.

TYPE DE VINIFICATION : Pressurage pneumatique à basse pression
Après une stabulation à froid de 12 heures en cuve inox, le moût est entonné en fûts de 300 litres où la fermentation va naturellement se déclencher. Sous l'effet des levures indigènes, elle va se dérouler une vingtaine de jours à température maîtrisée. Un long élevage de 30 mois sur lies avec des bâtonnages réguliers pendant les premières semaines va conférer au vin son caractère toasté et permettre au Melon de révéler son côté bourguignon.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION : Un vin étonnant par son ampleur et sa personnalité. A l'œil, il offre une robe or pâle presque cristalline. Au nez, les notes d'élevage sont bien présentes et évoquent tour à tour le pain brioché, la torréfaction et la vanille. En bouche, c'est un festival de richesse, longueur et persistance aromatique. Une grande bouteille.

TEMPERATURE DE SERVICE : 12 à 14°C. Il est conseillé de le carafier dans sa première jeunesse.

CONSERVATION : Peut être conservé plus de douze ans.

ACCORDS PARFAITS : osez le servir sur un plateau de fromage à pâte molle style vieux camembert.

