



## Domaine de l'Épinay - Esprit



Domaine	Domaine de l'Épinay
Pays et région d'origine	France - Loire
Dénomination	AOP Muscadet Sèvre et Maine



Couleur	Blanc
Nom de la cuvée	Esprit
Millésime	2020
Cépages	100% Melon de Bourgogne
Élevage	Élevage en caves souterraines durant 14 mois
Prix	9,70 €
	<b>9,40 € pour les recommandes</b>



### Histoire du Domaine

Le Domaine de l'Épinay se situe au sud-est du Vignoble Nantais, sur la commune de Clisson. Cette cité, qui est aujourd'hui la deuxième cité touristique de Loire-Atlantique. La famille Paquereau y exploite le Domaine depuis le début des années 1900 qui était alors orienté polyculture-élevage. C'est suite à l'installation de Albert et de son épouse Odile en 1973 que le Domaine s'orientera progressivement vers la culture de la vigne qui en deviendra l'unique activité au début des années 80.

Depuis 2000 et 2006, Cyrille et Sylvain, les enfants d'Albert, ont pris la relève et gèrent l'exploitation familiale. Le vignoble est en Bio depuis la récolte 2011. La surface exploitée atteint aujourd'hui environ 55 hectares dont la moitié est plantée en Melon de Bourgogne. L'encépagement est très diversifié: les 10 variétés de raisins cultivées produisent pas moins de 26 cuvées différentes!

### Caractéristiques du vin

La robe est jaune pâle brillante avec des reflets verts. Le nez est flatteur et intense. Il révèle des arômes de fruits à chair blanche associés à une légère pointe acidulée. L'attaque en bouche est assez tendre, légèrement perlante révélant des arômes d'agrumes et un côté salin. La finale est gustative, très minérale et mentholée. Un beau blanc droit et tendu.

### Consommation et garde

Vin à boire dès à présent et qui se conserve jusqu'en 2024. Nous vous conseillons vivement de l'aérer 30 minutes avant de le déguster.

**Température de consommation idéale:** 8 à 10 °C

#### Accord Mets vin:

Ce beau blanc se boira à l'apéro. Mais il sera le compagnon idéal de vos huîtres et plateaux de fruits de mer.



## Le coin des curieux

### Une goutte de connaissance générale: Les vins oranges

Tous les amateurs en ont déjà dégusté au moins une fois et ils ne laissent jamais indifférent ! Certains adorent d'autres détestent et ne peuvent. Mais qu'est-ce donc ?

L'idée du vin orange est d'une simplicité confondante : il s'agit de vinifier des raisins blancs comme des rouges, avec un contact plus ou moins prolongé entre le moût en formation et les parties solides, peaux et parfois rafles. On parle alors de macération. Ici, c'est la peau des raisins qui apporte la couleur. Du « noir de blanc » en quelque sorte !

Le vin orange est donc sans doute aussi vieux que le vin lui-même. Ce que l'on sait des vinifications dans l'antiquité gréco-latine, avec le foulage et macération préalablement au pressurage, va également dans ce sens. Ces traditions archaïques se sont peu à peu perdues en France, où le vin clair issu de la seule fermentation de moût pressé dès la vendange s'est imposé. L'appellation « Orange Wine » apparaît aux États-Unis il y a une quinzaine d'années. Nostalgie d'une authenticité perdue ? Paradoxe d'une quatrième couleur du vin, devenue subitement à la mode, dont la découverte n'est qu'une redécouverte ? L'histoire redémarre en Europe où un groupe de vignerons italiens, dès les années nonantes, réinterprètent leurs propres traditions à la lumière des vins d'amphores géorgiens. En France, dans la vallée du Rhône, c'est en 2005 que Philippe Viret vinifie en jarre ses premiers blancs de macération, mais c'est l'Alsace et le Languedoc Roussillon qui sont les deux épicentres du phénomène actuel.

Et dans le verre que révèlent ces cuvées hexagonales de vin orange ? Beaucoup de bonnes volontés et quelques sommets. Muscat et Gewurztraminer offrent les résultats les plus spectaculaires. Traités en vins oranges, ils développent une finesse et une tonicité insoupçonnée. Souvent troubles, voire terreuses, les robes, quant à elles peuvent déconter. Puissantes notes racinaires, de fruits séchés, de thés et d'épices, parfois aussi hélas de cidre ou d'écurie : les expressions aromatiques décoiffent ! Autour de l'amertume les saveurs proposent des registres nuancés et inédits. Foncièrement originaux, ces vins ont davantage de volumes et de structures que les blancs traditionnels. Leur profil peut être austère, voire retors ; leur richesse en extrait sec peut dérouter, mais leur complexité et leur relief ne laissent pas indifférents.

### Ce que j'ai pensé de ce vin



Ok, mais bof



Vin bien fait, c'est ce qu'il me fallait



Une belle découverte



Génial ! J'en veux encore !

### Date et circonstances dégustation (nom des convives, plat accompagnant le vin...)

### Mes commentaires de dégustation (robe – nez – bouche – appréciation générale)

#### Contacts

Pierre Longueville - 0497/517.583  
Yves Lacomble - 0486/360.642

#### Ce vin vous a plu?

Passez commande sur notre site ou en envoyant un mail à [info@mywinebox.be](mailto:info@mywinebox.be)