DOMAINE DU COLOMBIER
E.A.R.L. BRETAUDEAU JEAN-YVES
3 LE COLOMBIER - TILLIERES
49230 SEVREMOINE
TÉL: (33) 2 41 70 45 96
contact@lecolombier.com
www.lecolombier.com
VINS DU VAL DE LOIRE

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE
Exploitation certifiée Niveau 3
Vigneron Indépendant

FICHE TECHNIQUE • MUSCADET SÈVRE & MAINE SUR LIE

L'ENVOL 2023

AOP MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE | TERROIR DE SCHISTE | COMPLEXITÉ & PUISSANCE



REPÈRES TECHNIQUES

Millésime	2023
Appellation	AOP Blanc Sec Muscadet S&M
Cépage	100% Melon B
Terroir	Micaschiste (Colombier)
Âge des vignes	75 ans
Degré	12,5 % Vol.
Élevage	15 mois cuve + 13% fût
Mise en bout.	Décembre 2024
Production	7 000 cols

1. TERROIR DE MICASCHISTES & VIEILLES VIGNES (90 ANS)

Sélection parcellaire sur terroir schisteux : La cuvée « L'Envol » naît au lieu-dit « Le Colombier » à Tillières (Sèvremoine). Elle puise son identité dans un terroir rare de micaschistes altérés, apportant une salinité et une minéralité profondes. Les vignes de Melon de Bourgogne affichent un âge moyen remarquable de 75 ans (vieilles vignes de plus de 90 ans). Cet enracinement profond offre une concentration naturelle optimale dédiée à une production confidentielle de 7 000 bouteilles.

2. VINIFICATION : 15 MOIS SUR LIE & 13% EN FÛT DE CHÊNE

Élevage prolongé et complexité sous bois : Vinifié selon la méthode traditionnelle « sur lie » pour exalter le potentiel du terroir de schiste, ce vin a bénéficié de plus de 15 mois d'élevage sur lies fines en cuve. Un mariage subtil de 13% de la cuvée vinifiée en fût de chêne neuf lui confère une bouche plus ample et structurée. À la différence de la « Cuvée des deux colombes », L'Envol est un vin tranquille sans perlant : un blanc sec de caractère, taillé pour la haute gastronomie et la garde.

3. ANALYSE SENSORIELLE & DÉGUSTATION

- **Robe :** Dorée, brillante et cristalline, aux reflets chauds et séduisants.
- **Nez :** Très puissant et complexe, dominé par des arômes de fruits jaunes confiturés et des notes florals de chevrefeuille.
- **Bouche :** Minéralité de micaschiste omniprésente et incisive. Matière dense, ample et structurée, offrant une finale d'une remarquable persistance.

4. ACCORDS METS ET VINS GASTRONOMIQUES

Par sa matière ample et sa tension minérale, L'Envol est le compagnon idéal de la gastronomie :

- **Poissons nobles en sauce :** Raie au beurre noisette, haddock poché au lait, sandre au beurre blanc.
- **Viandes blanches & volailles :** Porc au curry doux, volaille fermière en sauce crémée.
- **Fromages de caractère :** Livarot, fromages affinés à pâte molle et croûte lavée.

5. CONSEILS DE SERVICE & POTENTIEL DE GARDE

- **Température de service :** 9 à 11 °C
- **Potentiel de garde :** de 2 à 5ans