

DOMAINE DE LA CHAUVINIÈRE

MUSCADET SÈVRE-ET-MAINE

Blanc : 48 hectares. Melon de
Bourgogne 100 %.
Production moyenne : 250 000
bt/an.



Jérémie Huchet, 30 ans, s'installe en 2001 derrière son père Yves, vigneron déjà estimé. Il a étendu son vignoble de Château-Thebaud en saisissant le Clos des Montys (vignes plantées en 1914) du château de Goulaine et, depuis 2006, le fermage du château de la Bretèche sur les coteaux de la Sèvre (gneiss). Plus de 40 hectares que Jérémie embrasse avec l'énergie des conquérants. Dans les caves d'un ancien monastère, l'élevage se fait partiellement en foudres et en fûts. On s'intéressera en priorité aux cuvées parcel-laires. Voilà un domaine en pleine ascension.

Les vins : belle entrée en matière avec une simple cuvée domaine précise, sans lourdeur, portée par un fruité fin et des notes végétale mûres. Le Bretèche offre d'avantage de tranchant et de minéralité. Il est préférable sur les fruits de mer. On entre dans le panthéon des blancs minéraux avec le Granit de Château Thébaud 2002, vanillé, fin, effilé, sans notes d'oxydation, c'est un des plus beaux représentant des nouveaux muscades dits de « troisième niveau ». Enfin, compact, exceptionnellement dense et pourtant parfaitement savoureux, le Clos de Montys 2005 (4 000 bouteilles) confirme son statut de plus grand muscadet du millésime à un prix de rêve. Les premiers arrivés seront les premiers servis. Et réservez déjà pour l'an prochain.

- Muscadet Sèvre-et-Maine sur lie Clos les Montys 2005 €118,5
- Muscadet Sèvre-et-Maine Granit de Château Thébaud 2002 €17
- Muscadet Sèvre-et-Maine sur lie Château de la Brétesche 2006 €15,5
- Muscadet Sèvre-et-Maine sur lie 2006 €15

MD *Domaine de la Chauvinière*

La Chauvinière, 44690 Château Thebaud.

Tél. : 02 40 06 51 90 - Fax : 02 40 06 57 13

E-mail : domaine-de-la-chauviniere@wanadoo.fr

Sur rendez-vous du lundi au samedi.

Jérémie Huchet