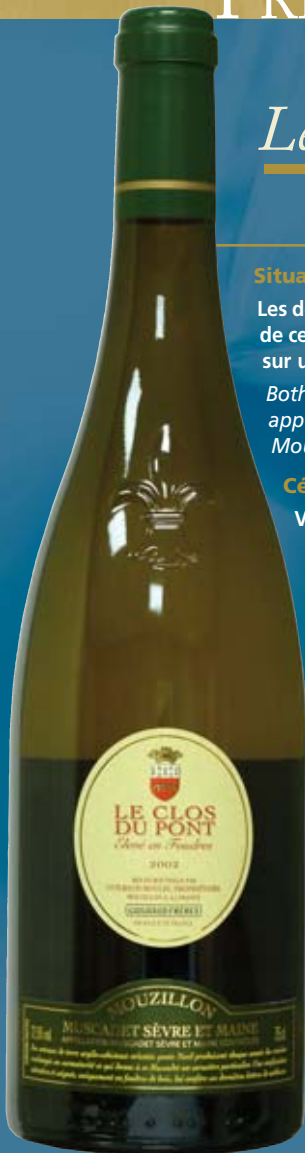


PRESS BOOK...



Le Clos du Pont

Situation Géographique / Wine-growing area:

Les deux rivières, La Sèvre et La Maine traversent cette aire et précisent l'appellation de ce terroir du Muscadet. Le CLOS du PONT se situe au sud du village de Mouzillon sur un vignoble exposé en pente nord.

Both Sèvre and Maine rivers are crossing and delimitate this area of MUSCADET appellation. The Clos du Pont vineyard is located in the south of the village of Mouzillon on a northern exposure.

Cépage / Grape variety:

Vin blanc à tendance jaune paille - Alcool : 12,5% vol.

White wine tinged with straw-coloured. Alcohol : 12,5% volume.

Couleur et degré alcoolique / Colour and alcohol content:

100% Melon (appelé aussi Muscadet).

100% Melon generally known as : MUSCADET.

Notes de Dégustation / Tasting notes:

Ce vin présente un nez plein : des fruits confits, des fleurs des prés, des touches beurrées. L'attaque est souple, prometteuse, la bouche, aux notes boisées, est ronde, grasse : sa palette est large : florale (forsythia) et fruits exotiques. Vin rond et long : du potentiel et de garde. Atypique à réserver aux amateurs éclairés. A consommer frais vers 8 à 10°C.

The exception proves the rule, as a matter of fact, we are reverting to the origin of the Melon de Bourgogne grape variety and consequently to a white Burgundy type of wine. An unusual tasting note with entrace cooked prune from the over ripeness, as well as the young and refreshing qualities of the MUSCADET combined with the roundness in mouth of Great Burgundys. The entire taste is linked to the tang of soil emphasized in oak cask. Complex but superb wine. Must be drunk cool between 8 to 10°C.

le Courrier

Une merveille de muscadet

10/16 mai 2007

Issu d'une région trop souvent cataloguée comme apte à ne produire que des petits vins pour accompagner les fruits de mer, le muscadet est en passe de gagner ses galons de grand terroir. Le Clos du Pont l'affirme haut et fort ! A la tête d'un vignoble de 48 hectares répartis dans l'AOC muscadet de Sèvre et Maine, Pascal Guilbaud a hérité des parcelles léguées par son grand-père. Il se souvient que son père ne tarissait pas d'éloges sur les raisins produits sur le Clos du Pont, une parcelle de 2 hectares sise à 500 mètres de la cave familiale sur la commune de Mouzillon. Pascal décide donc un jour d'isoler cette parcelle du reste de la propriété et d'en faire une bouteille qui serait le fleuron du domaine. Mais il ne le fera que dans les grandes années. "Ce clos du Pont est un Mouzillon pur jus" explique Pascal Guilbaud, "car il y a une grande différence entre les vins produits sur la rive droite et ceux issus de la rive gauche de la Sèvre".

Placé sur la rive droite, Mouzillon donne des vins plus ronds, plus gras et plus riches alors que ceux de la rive gauche sont plus minéraux, plus fermes et acides.

Le Clos du pont bénéficie d'un ensoleillement doux mais continu tout au long de la journée. Le sol est très argileux, sur un sous-sol schisteux et la terre, très pauvre, convient fort bien à la vigne.

Le Clos du Pont 2002, dernier millésime à la vente, possède une robe blonde et lumineuse avec un nez aérien, floral, des touches iodées et fumées. En bouche, sa droiture le rend élégant et souple, rond et charmeur.

Présenté dans une belle bouteille « sommelière », ce vin pourrait avoir la mention "sur lie" puisqu'il a été élevé sur ses lies pendant 22 mois, en vieux foudres de chênes. Mais, paradoxalement, cette mention ne s'applique qu'aux vins n'ayant séjourné que 4 à 5 mois sur lies ! Un paradoxe qui n'empêche pas ce muscadet de s'imposer comme un des meilleurs vins d'appellation.

août 2007

avantages

10 BOULEVARD DES FRERES VOISIN
92130 ISSY LES MOULINEAUX - 01 41 46 88 88

Très facile

Gratin de sardines

astuce en plus

■ Vin blanc. A table et en cuisine, le muscadet Clos du Pont 2002. Sa finesse, sa vivacité, son caractère minéral lui permettent d'épouser tous les plats de la mer, des plus fins aux doucement épicés. Servir à 8-9 °C. **Guilbaud Frères**, Beau Saleil, 44196 Gorges 02 40 06 90 69 info@guilbaud-muscadet.com

le nouvel Observateur

15 MUSCADET septembre 2007

Le Clos du Pont 2002

Fondée en 1927 par son grand-père et son oncle, la maison de Pascal Guilbaud élabore sous la marque Guilbaud Frère des muscadets issus de la rive droite de la Sèvre nantaise. « Des vins plus ronds, plus gras et suaves que sur la rive gauche. » Ce 2002 est épatant de générosité et de style. À boire sans se presser, sur cinq ans.

Revue Viticole Internationale juin 2007

> VIGNOBLES GUILBAUD FRÈRES

Le Clos du Pont : renaissance d'un cru

« Le Clos du Pont » est une cuvée de muscadet de Sèvre et Maine, éponyme de sa parcelle de provenance, relancée par Pascal Guilbaud dans le sillage de ses aïeux. Ce cru de vin blanc provient du cépage melon de Bourgogne sur sol argilo-schisteux. L'âge moyen des vignes est d'environ 25 ans et les vendanges sont manuelles. La fermentation, effectuée en foudre de 50 hl de 70 ans (fermentation malolactique bloquée), est suivie d'un élevage de 22 mois sur lies fines dans les mêmes foudres, puis le vin mûrit 22 autres mois au repos en bouteilles, dans une cave climatisée. « Le Clos du Pont » est présenté dans une bouteille type sommelière avec un habillage sobre. Ce terroir de 2 ha sur la commune de Mouzillon avait déjà été remarqué par le grand-père, et son petit-fils garde un souvenir ému d'une bouteille « Le Clos du Pont » 1923, grande année en Muscadet et sûrement une des premières mises en bouteille de la famille. Dès son retour au vignoble, dans les années 80 pour aider son père, Pascal Guilbaud décide d'isoler à nouveau ce cru du reste de la propriété de 48 hectares. Elle devient le fleuron du domaine sur des millésimes sélectionnés, car ce terroir tardif ne permet pas de révéler l'excellence chaque année. « Le Clos du Pont » 2002 en vente actuellement sera suivi de 2003, mais il n'y aura pas de 2004, ni de 2005, le 2006 étant encore en suspens.



■ CATÉGORIE : vins du Val de Loire-muscadet Sèvre et Maine.
■ CÉLÉBRITÉS : traditionnels.
■ PÉRIODE : depuis mai 2007.

septembre 2007

Kiné actualité
l'hebdomadaire des kinésithérapeutes

Le vin de la semaine

Muscadet Mouzillon 2002 "Clos du Pont"

Bravo les frères Guilbaud

Oublions les Muscadet que l'on buvait sur le coin du comptoir, faite de mieux! Les frères Guilbaud font partie de cette lignée de vignerons du pays nantais qui ont travaillé pendant des années à redonner au Muscadet ses lettres de noblesse. Le "Clos du Pont" en est le résultat, celui de la renaissance d'un cru. Bravo!

Sur une petite parcelle de 2 hectares bénéficiant d'un ensoleillement doux et continu, vendangée tardivement, naît ce Muscadet blond et lumineux, avec des touches iodées et fumées très légères. A ouvrir avec une terrine de poisson, des huîtres (tièdes), des coquillages crévés, des langoustines rôties... mais aussi avec une blanquette de veau ou une poule au pot.