

CafésHotelsRestaurant

Val de Loire

août 2007

Les Frères Guilbaud misent sur Mouzillon

Grand nom du muscadet Guilbaud Frères met sur le marché sous l'appellation « mouzillon » (autre nom des rubis de la sanguèze) une cuvée Clos du Pont 2002 issue de la production de 2 ha de vignes âgées en moyenne de 25 ans. Cette parcelle est enclavée dans la cuvette de Mouzillon avec un sol argileux et schisteux.

Ce terroir particulier, associé à une vinification en foudres et un élevage de 22 mois sur lie et 22 mois en bouteilles, donne un vin à la fois minéral et rond aux arômes très présents de fruits blancs. « Avec ce vin, on rejoint les grands vins de Loire, voire les accents bourguignons. C'est un vin de garde que l'on peut conseiller en accompagnement d'un fromage. » Assure Pascal Guilbaud.

27 juillet 2007



À la tête d'un vignoble de quarante-huit hectares, répartis dans l'appellation Muscadet de Sèvre-et-Maine, Pascal Guilbaud a isolé une parcelle de deux hectares héritée de son père et située à cinq cent mètres de la cave familiale, sur la commune de Mouzillon. Et a recréé la cuvée de ses ancêtres baptisée Clos du Pont. « C'est devenu notre grand cru maison » s'amuse Pascal Guilbaud qui milite pour une AOC Mouzillon. Le muscadet issu des vignes de vingt-cinq ans a été vinifié en foudres de soixante-dix ans avec une fermentation malolactique bloquée par des cannes réfrigérantes. L'élevage sur lies fines, dans les mêmes foudres, a duré vingt-deux mois et le vin est resté ensuite autant de temps au repos. Belle robe lumineuse, nez floral, notes iodées voire fumées caractérisent ce muscadet volumineux, minéral en bouche avec une très belle finale. Reste à faire griller les langoustines.

RECETTE

août / septembre 2007

Tourteau farci

QUE BOIRE AVEC

La délicatesse de la chair du tourteau se mariera à un blanc de Loire comme cet élégant muscadet iodé et minéral, longuement élevé sur lie en foudre de chêne.

La bouteille idéale : muscadet-sèvre-et-maine, Le Clos du Pont 2002. Guilbaud Frères. 8,15 €. Tél. : 02 40 06 90 69.



GAULTMILLAU
Le plaisir se cultive
août-septembre 07

Guilbaud Frères
...notre préférence rive droite pour le domaine de la Moutonnière 2006, un vin bien équilibré et élégant affichant une belle minéralité.

Domaine de la Moutonnière

TASTED
June 07

Domaine de la Moutonnière
Guilbaud Frères (sur lie)

COLOR : Attractive, bright, shiny pale yellow, hint of citrus green, brilliant reflections.
NOSE : Beautiful, fresh fruit, delicately ripe quince, pear and apple notes. Quite rich and ripe with brisk acidity, citrus notes. A complete, refined bouquet with balance and deliciously lingering aromas. Yet delicate hint of austerity.
PALATE : Clean, energetic, tight, straight, deeply fruited, balanced and integrated acidity, fine mineral strain. Long and harmonious finish. A delicate Muscadet with purity and finesse. An iron fist in a velvet glove. Excellent wine!

May 07

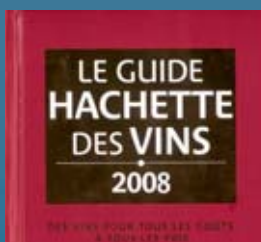
Newsweek

France's Loire Valley remains relatively unknown to many wine drinkers. The area is not as famous as Bordeaux or Burgundy, but the high-quality whites, reds and dessert wines from this region are distinctive, delicious and often well priced. Some favorites.

Score / Price
87
\$14

Guilbaud Frères Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie, Domaine de la Moutonnière 2005 Racy and fresh, with lemon zest, floral and salt flavors and a crisp finish.

Wine Spectator
Wine Spectator rates wines on the 100-point scale, all wines are blind-tasted. Prices are those suggested by producers or importers. For more information visit winespectator.com



DOM. DE LA MOUTONNIÈRE Sur lie 2006 *

4 ha 20 000

Les dégustateurs n'ont pas manqué de qualificatifs pour décrire ce vin : les arômes de fruits exotiques mûrs comme la mangue et l'ananas, nuancés d'épices, explosent dans le verre, tandis qu'en bouche la chair ronde et ample dès l'attaque bénéficie de la fraîcheur des saveurs d'agrumes.

SCEA Guilbaud-Moulin, 1, rue de La Planche, 44330 Mouzillon, tél. 02.40.06.90.69, fax 02.40.06.90.79

Situation Géographique / Wine-growing area:

Terroirs situés près des bords de la Loire. Deux rivières, La Sèvre et La Maine traversent cette aire d'appellation. Propriété de 7 hectares située sur la commune de Mouzillon - partie Est.

Both Sèvre and Maine rivers are crossing and delimitate this area of MUSCADET appellation.
7 hectares estate located in the eastern part of Mouzillon.

Cépage / Grape variety:

100% Melon de Bourgogne (appelé aussi Muscadet).
100% Melon de Bourgogne, generally known as : MUSCADET.

Couleur et degré alcoolique / Colour and alcohol content:

Jaune pâle avec de discrets reflets verts - Alcool : 12% Vol.

Pale yellow tinged with green.

Alcohol : 12% volume.

Notes de Dégustation / Tasting notes:

Vin de dentelle. Très beau nez fruité suivi d'une attaque en bouche subtile. Vin à caractère féminin qui se distingue par une touche minérale. De grande classe. A servir autour de 9°C.

Delicate wine with fruity smell followed by a subtle tackle of the tongue. Delicate wine generally appreciated for its feminine touch. Serving at 9°C.

