

# Les Vignes Saint-Vincent

Nouvelle dynamique  
générationnelle en Muscadet

Soutenez des producteurs français engagés

# Gabbro, Melon et bottes de pluie

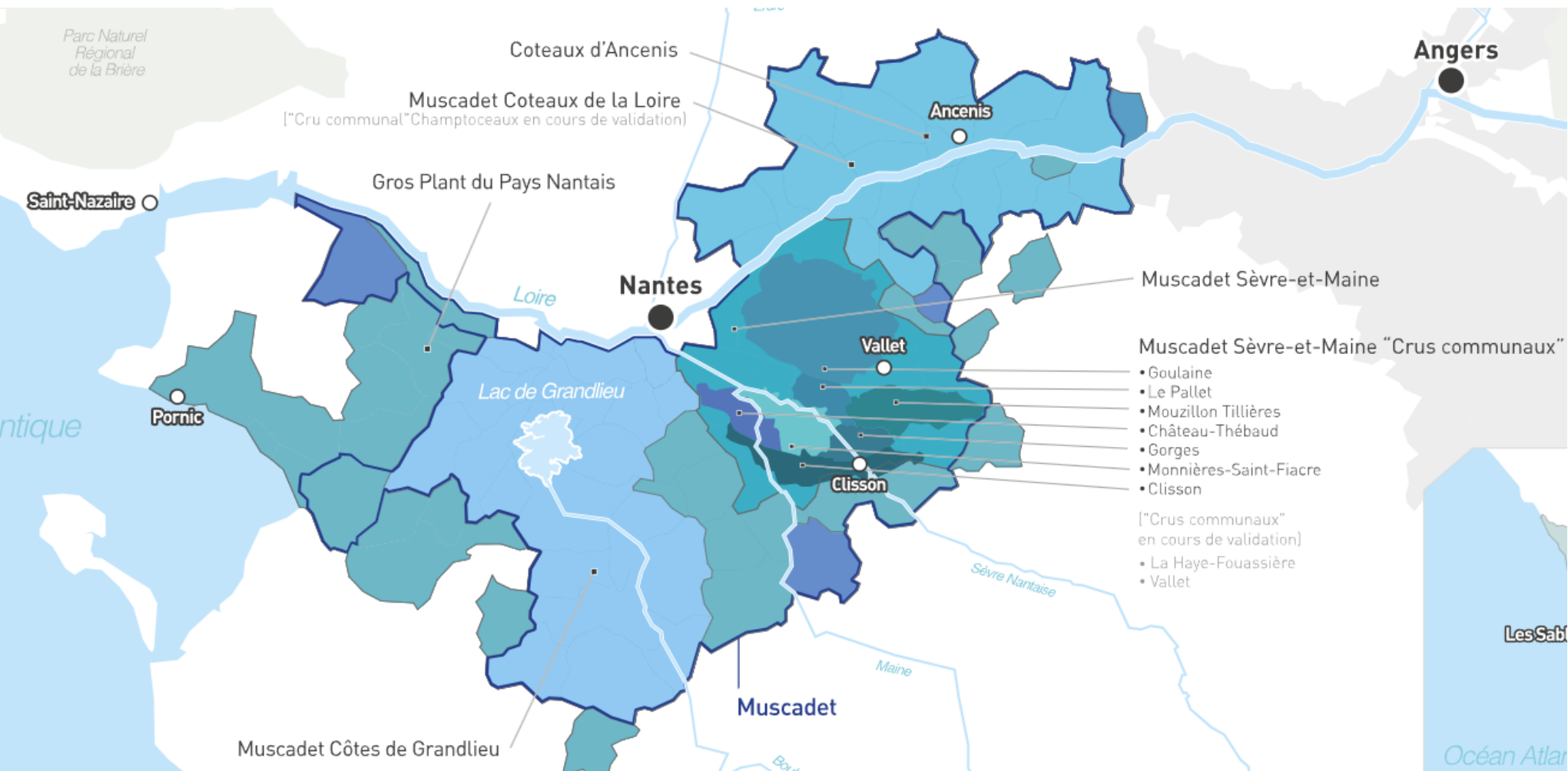


Le Muscadet représente 12 600 ha sur les 57 100 ha de la Vallée de la Loire. La région se caractérise par ses sols uniques, de gabbro et son cépage phare, le Melon de Bourgogne.

Le domaine des Vignes Saint Vincent, situé à 30min au sud-est de Nantes, sur le village de Monnières, s'étend sur 25 ha. Son repreneur, Michel Delhommeau est l'un des tout premiers à avoir entièrement converti son domaine en 2013 sur cette commune.

# Etat des lieux

Le Pays Nantais c'est 7 AOC, 10 dénominations et une IGP que se partagent 1 270 domaines, 45 négociants et 2 coopératives pour une production de 117 millions de bouteilles chaque année (normale).



Les sols se composent de roches éruptives et métamorphiques du massif armoricain : gneiss, granit micaschistes et roches vertes. On y trouve également les fameux **gabbro amphibolites**... utiles au Scrabble.

D'un climat océanique tempéré, on peut dire que la région nantaise bénéficie d'une atmosphère douce et humide, comme en Bretagne, mais ne nous faites pas dire ce que l'on n'a pas dit.



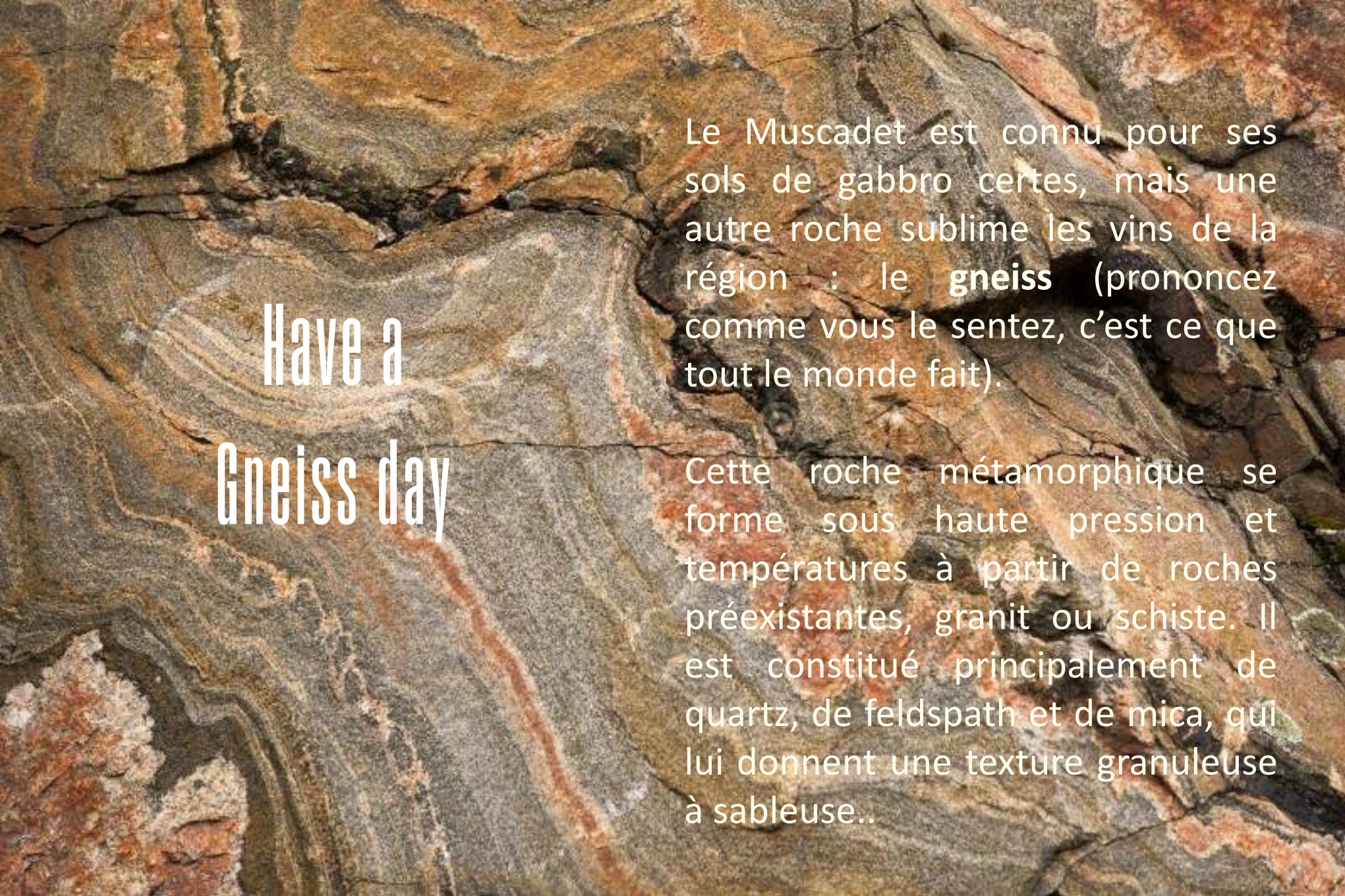
# Michel, Matthieu et Lucas

En 1988, Michel Delhommeau reprend les 17 ha de sa famille. Au fil des ans il agrandit sa surface et décide de convertir le domaine en bio en 2008.

Accompagné de Ludovic, chef de culture depuis plus de 15 ans ainsi que des renforts saisonniers tout au long de l'année, Michel soigne ses vignes et sélectionne les parcelles afin de faire émerger une gamme racée, alliant finesse et caractère.

Son fils Matthieu, en BTS viti-oeno et son nouvel œnologue Lucas ont rejoint le domaine en 2022. Ils perpétuent la tradition muscadienne tout en insufflant un vent de modernisme ! La sincérité et l'esprit de famille que dégage le domaine se ressentent dans les vins !





# Have a Gneiss day

Le Muscadet est connu pour ses sols de gabbro certes, mais une autre roche sublime les vins de la région : le **gneiss** (prononcez comme vous le sentez, c'est ce que tout le monde fait).

Cette roche métamorphique se forme sous haute pression et températures à partir de roches préexistantes, granit ou schiste. Il est constitué principalement de quartz, de feldspath et de mica, qui lui donnent une texture granuleuse à sableuse..

Pourquoi ce sol est-il su-per pour la viticulture ?

- C'est un sol bien **drainé**, ce qui empêche l'excès d'humidité et favorise un enracinement profond des vignes.
- La roche de gneiss se réchauffe rapidement et retient la **chaleur**, ce qui peut prolonger la période de maturation des raisins et améliorer la concentration des arômes.
- Les vins issus de vignes cultivées sur des sols de gneiss sont souvent décrits comme ayant une forte **minéralité**, apportant des notes de pierre à fusil et de silex. (Liste non exhaustive !)

# Ça continue enclore et enclore

Clos de la Bourgeonnais, Clos Armand, etc... ces noms de cuvées du domaine des Vignes Saint-Vincent comportent le terme « *Clos* ». Si sa définition paraît simple - une parcelle entourée par un minimum de 3 murets peut se définir comme un « *Clos* » - savez-vous à quoi servent les clos ?



Les murets servent à protéger la vigne de vents forts, d'animaux qui viendraient endommager les plants ou manger les raisins, également empêcher l'accès aux vecteurs de maladies ou de parasites qui pourraient infecter les vignes. Ils sont également un refuge pour nombre de petits organismes qui ont besoin d'un abri ! Et puis, esthétiquement, les murets façonnent agréablement le paysage !

# Leurs 3 cuvées emblématiques

Michel et Lucas élaborent une gamme très minérale, très vive avec une fidèle retranscription des terroirs ! Quelques expérimentations viennent surprendre les palais !



## CLOS ARMAND

Melon de Bourgogne sur gabbro en cuve béton.

Fabuleuse salinité et belle complexité ! Un vin qui appelle la mer et ses beaux produits.

Seeeaaa, sel & fun !



## MONNIÈRES

Melon de Bourgogne sur gneiss en cuve béton.

De nos jours, peu de régions offrent des millésimes « anciens » abordables; ce 2013 fait exception ! Magnifiques amers gastronomes et grande fraîcheur !



## DELTA

Melon de Bourgogne 18 mois en fût de Cognac !

Nez aux effluves de spiritueux, bouche enveloppante et épicée, quelle délice ! Sur gabbro, donc un vin qui à la... *gnac* !



**« Nous mettons en commun nos visions et nos compétences pour faire évoluer le domaine et compléter le travail de Michel. C'est important de garder l'âme du domaine. »**

**Matthieu Delhommeau et Lucas Sécher**





VIF

Agence de distribution  
De vins bio et naturels

-

18 Rue de Popincourt  
75011 Paris

-

hellovif@gmail.com

06.89.38.45.89

06.76.75.22.00

-

www.agencevif.com

@vif\_agencedevins