

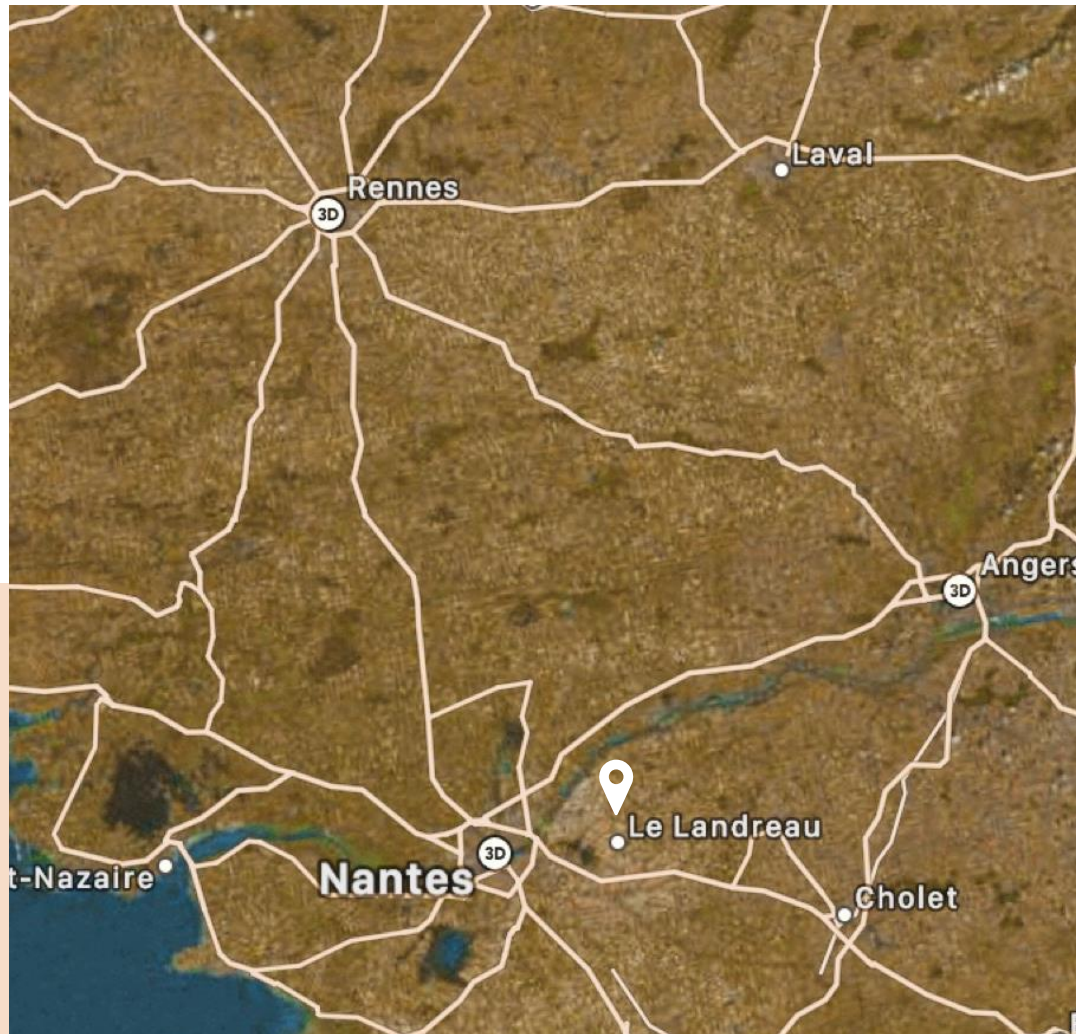


# Domaine du Haut-Planty

Le Muscadet  
autrement

Soutenez des producteurs français engagés

# Les iodés sont lancés !

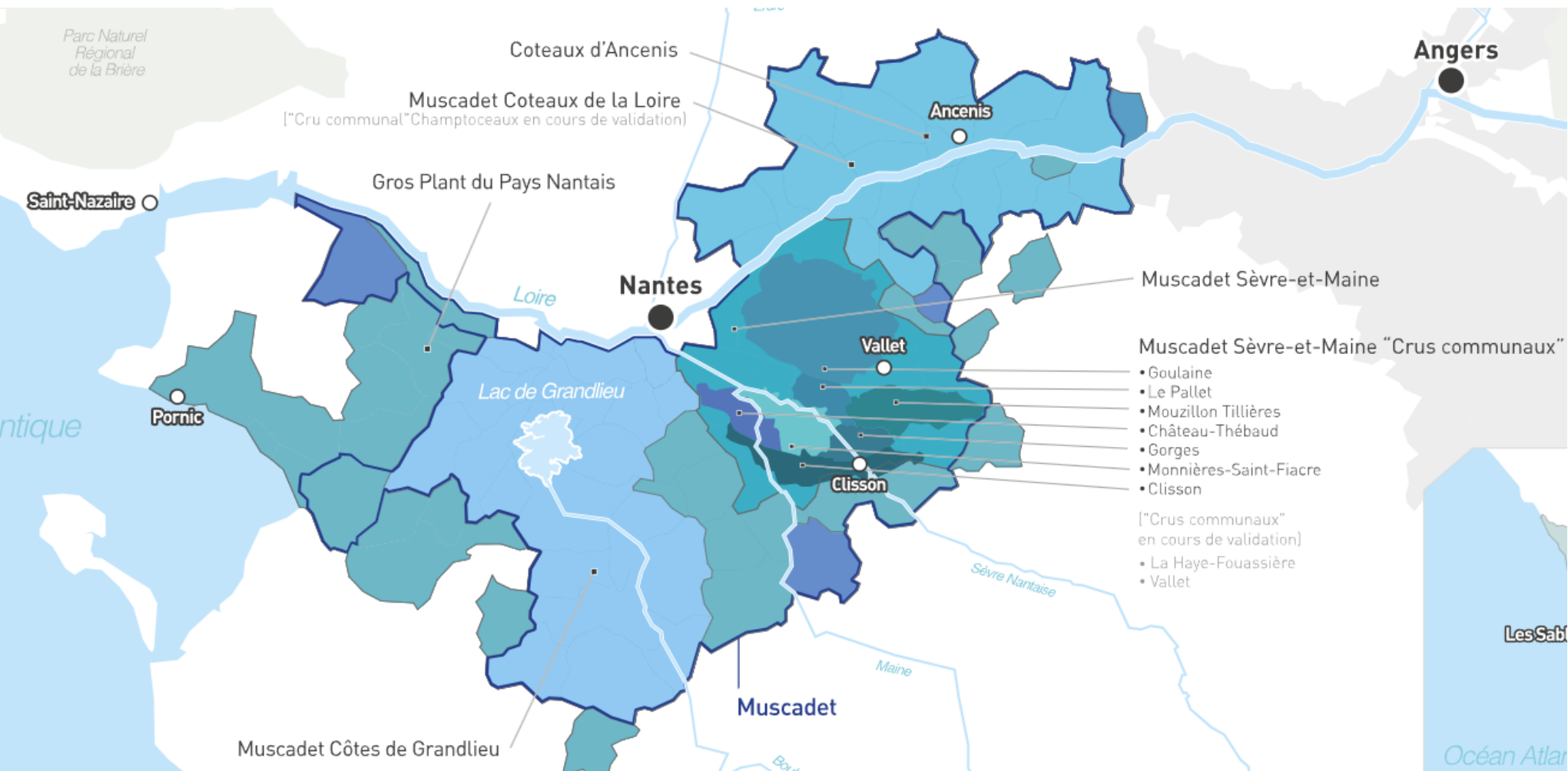


Le Muscadet se situe dans le Pays Nantais qui représente 12 600 hectares sur les 57 100 hectares de la Vallée de la Loire !

Le Haut-Planty travaille plus de 10 hectares en bio aux cépages typiques comme le Gros plant, le Melon de Bourgogne et l'Abouriou bien entendu !

# 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.





# Alain & Erwan

Avec son frère Christian, Alain a repris le domaine familial à quelques kilomètres à l'Est de Nantes, fin des années 90. Son but ? Faire des vins avec de la matière, rehausser le Muscadet au rang qu'il mérite : un vin fait pour la table.

A cette fin, Alain repousse encore plus le travail sur lies, qui donne beaucoup de complexité et de richesse. Les 2 frères ayant une vision différente de la viticulture, Alain s'est orienté rapidement vers le bio et le sans intrants à la vinif.

Rejoint par son neveu Erwan il y a quelques années, l'aventure familiale continue !





# Chapeau Melon !

Qu'est-ce donc que ce cépage que l'on ne trouve quasiment pas en Bourgogne ?

Le Melon de Bourgogne, issu du croisement entre le **Gouais Blanc** et le **Pinot Noir** (si, si) tiendrait son nom de la forme ronde de ses feuilles faisant penser à un melon et de son goût apparemment légèrement musqué.

Il aurait été importé en pays nantais au XVIIe siècle à la demande des négociants hollandais. Délaissé dans sa région d'origine, il a trouvé ici un sol et un climat favorables.

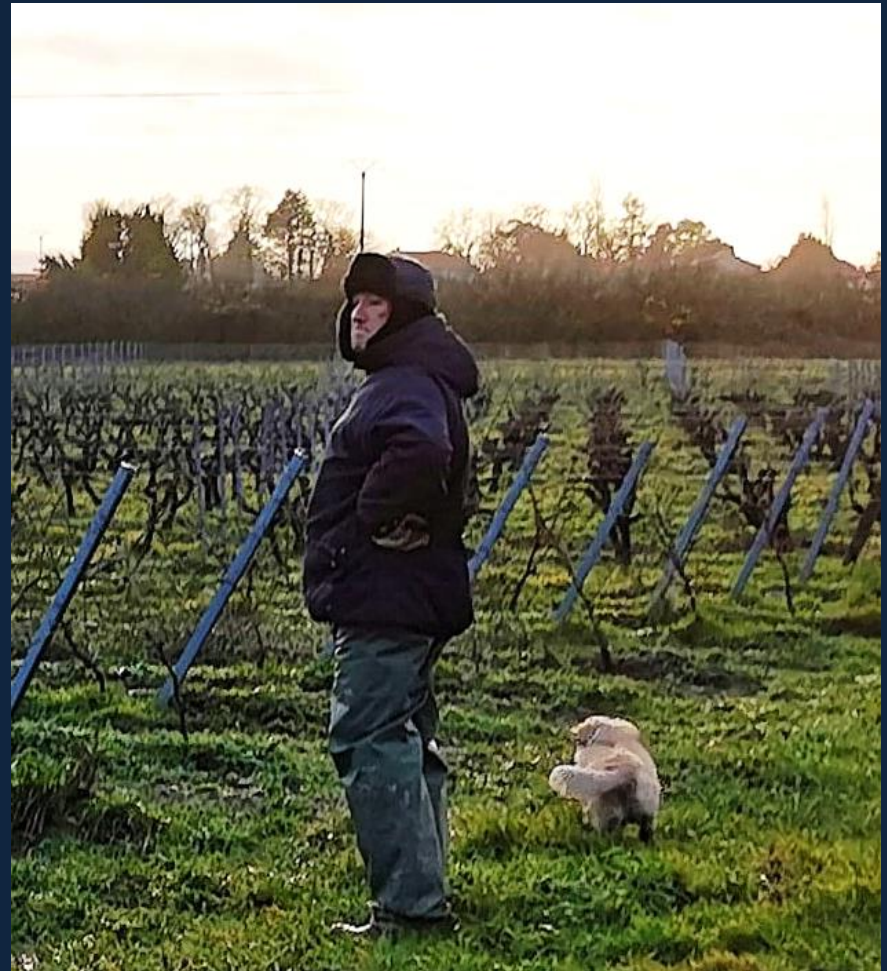
Il donne un vin à la robe pâle aux reflets verts, un nez floral, légèrement épicé, **étonnamment iodé** avec des notes de citron et de pamplemousse. Il est moins acide que l'on ne le croit mais est sensible à l'oxydation, c'est la raison pour laquelle on l'élève « sur lie ».





# Terre-Mer

Quand Alain réfléchit devant ses parcelles, c'est qu'une nouvelle idée est sur le point d'émerger ! Il a toujours eu mille projets, et une énergie de dingue pour les réaliser !



Dernière réalisation en date ?  
Planter des vignes au pied de  
la mer, près de Saint-Malo !  
Autres influences, autres sols,  
et donc nouveau goût !

Affaire à suivre..



# Ses 3 cuvées emblématiques

Alain façonne des vins de gastronomie. Le vin s'apprécie à table selon lui, c'est pourquoi il recherche l'amplitude et la longueur !



## LES YONNIERES

Melon de Bourgogne issu d'une parcelle de vieilles vignes en cuve béton travaillé sur lies.

L'iode à l'état pur ! Un vin sans coquilles. Enfin si, avec !



## ONE WAY TICKET

Melon de Bourgogne vinifié à la bourguignonne justement avec 2 ans de barrique.

Généreux, onctueux tout en étant vif, vous verrez que ça vaut le détour !



## ONE MUSK A NIGHT

Toujours du Melon, toujours aussi frais mais cette fois en macération de 10 jours !

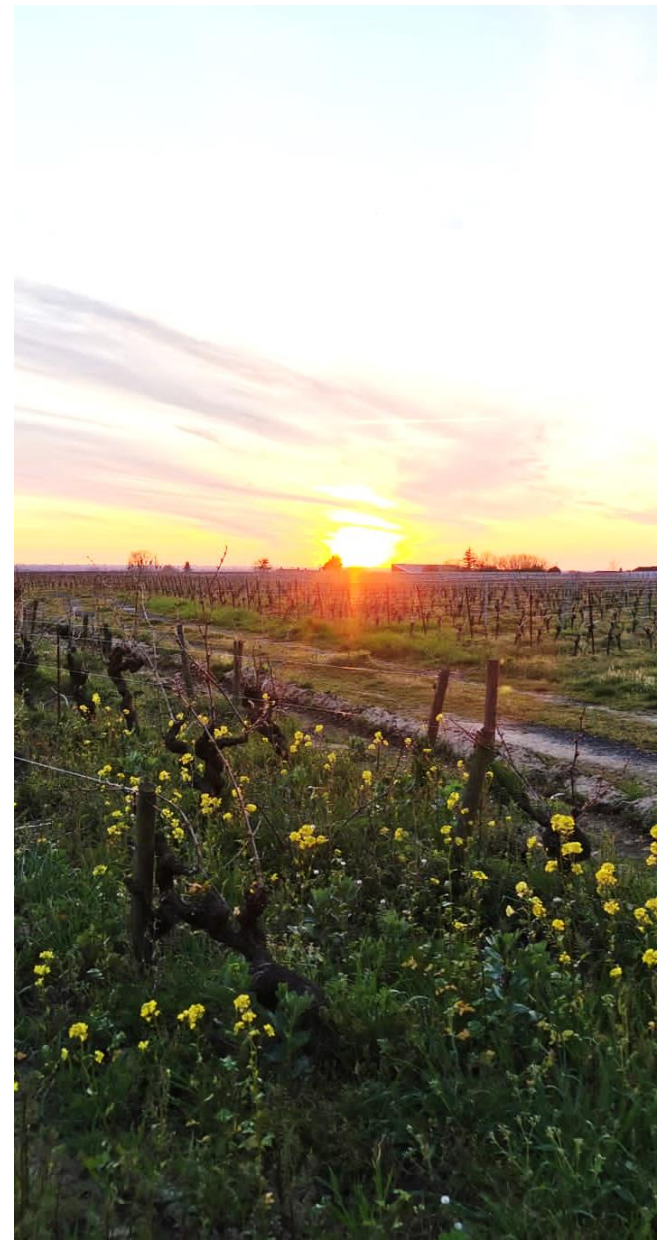
*One musk a night* ne se traduit pas, mais vous pouvez, cela dit, le déguster toute la nuit.



« On me définit comme un *vignoble-  
personnage* ! Je m'enthousiasme chaque  
jour à travailler ma vigne avec entrain et à  
élaborer des vins qui me ressemblent ! »

Alain Couillaud







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