

APPELLATION / Cuvée	Millésime	Type de Sol	Commentaires	Accompagnements
MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE				
Amphibolite (potentiel de garde : 15-18 mois)	2017 	Amphibolites (roche métamorphique, roches vertes en dégradation)	Avec des arômes fruités d'agrumes et citron, ce vin révèle une extrême fraîcheur soutenue par une acidité minérale iodée et saline persistante. On retrouve avec ce 2017 la précision et la tension des millésimes comme 2013-2011-2008. La finale cristalline est très élégante	Huitres, coquillages, poissons crus de la cuisine asiatique.
La Louvetrie (potentiel de garde : 2 à 3 ans)	2016 	Assemblage des parcelles de bordures ou vignes plus jeunes	Fraîcheur citronnée. Très élégant et délicat. Le vin est précis, fruité et acidulé montrant une structure minérale siliceuse lui conférant équilibre et finesse avec une finale très légèrement fumée.	Crustacés, poissons fins (raie, merlu, sole), salade composée autour du poisson.
Le Clos La Carizière (potentiel de garde : 3 à 5 ans)	2017 	Clos de 4ha, vigne de 60 ans Sol silico argileux sur orthogneiss,	Avec des arômes fleurs séchées et fruits secs, ce muscadet apparaît plus chaleureux et soutenu par une structure plus complexe et quelques amers en finale. Ce vin dévoilera son plein potentiel d'ici 10 à 15 mois soit fin 2019.	Poissons cuisinés, cotriade, sandre beurre blanc, saumon fumé.
Les Houx (potentiel de garde : 3 à 5 ans)	2017 	Sommet du vignoble Sol argilo sableux et graves galets de quartz, et grès sous-sol : argile et gneiss	Arômes d'agrumes mûrs la bouche est dense et complexe, structurée, révélant un bel équilibre entre l'acidité et les amers qui donnent un potentiel de garde de 3 à 5 ans.	Huitres charnues, plates, langoustes, araignées, poissons fumés, bars, St Jacques, poissons cuisinés avec fenouil ou épices anisés
Le Fief du Breil (potentiel de garde : 10 ans voire plus) <i>Cru Communal La Haye Fouassière</i> (en cours de reconnaissance)	2014 	Coteau de la Sèvre exposé sud, sol pauvre, érodé, peu profond, argilo siliceux, très caillouteux sur orthogneiss + quartz	Ce muscadet est élevé 24 mois sur ses lies conformément à la charte de production du « Cru La Haye Fouassière » en cours d'étude. Le nez intense révèle une grande complexité alliant le floral et le fruité, avec ses agrumes mûrs, au fumé pierreux du quartz. Le Fief du Breil révèle ici sa personnalité constante et infaillible de grand terroir. La bouche est racée, riche avec une expression pierreuse et fumée révélant un excellent potentiel de garde (7 ans)	Noix de St Jacques poêlées, poissons, viandes blanches, ris de veau, côte de veau, volaille, fromages, ...
La Haute Tradition (potentiel de garde :+ de10 ans)	2015 	Sol filtrant sur orthogneiss et quartz, sous-sol argileux <i>Elevage d'un an en fût</i>	Nez frais et discret La bouche évoque les fruits secs liés à une bonne maturité des raisins. Le vin est structuré avec une salinité marquée et une légère touche boisée qui apporte une certaine complexité.	Homards grillés, veau, volaille, fromages de brebis et de chèvre.
VIN MOUSSEUX DE QUALITE				
Brut "Atmosphères" <i>Méthode Traditionnelle</i>		Sol argilo sableux pour la folle blanche (80%) et sol graveleux pour le pinot noir (20%)	Nez frais, floral et fruité (groseille, poire). Bouche vive, rafraichissante aux notes de coing et légèrement briochée, avec une finale tranchante d'une pureté cristalline.	Toasts, saumon, anchois, crudités, terrines de sardine,...