



📖 Ayant trouvé sa terre de prédilection dans la Loire Atlantique, Le Muscadet est devenu le **fleuron de la culture nantaise**. Tout particulièrement, Jean-Luc Viaud lui reste fidèle et le valorise :

- en lui offrant de bons terroirs et tout son savoir faire,
- d'autre part, il met un point d'honneur à sa gamme de « Muscadets millésimés ».

Un novice peut rester perplexe devant cette gamme mais il sera vite convaincu de la valeur de ces « Millésimés ». En effet, le cépage melon révèle **son origine bourguignonne** en prenant de l'âge : il gagne en rondeur et ses arômes changent de famille : fruits confits, fruits secs, beurre.

Superficie : 12 hectares

Cépage : melon de Bourgogne de sélection massale

Age : 3 à 60 ans

Terroir : ➤ **Coteaux**
➤ Sol sableux sur **micaschistes**



- ✂ Récolte mécanique
- ✂ Débourbage d'une durée de 12 à 18 heures et filtration des bourbes
- ✂ Fermentation alcoolique à 15- 20 °C
- ✂ Élevage sur lies jusqu'en mars de l'année suivant la récolte
- ✂ Assemblage sur les meilleures cuvées
- ✂ Il peut être bu dans sa jeunesse pour sa fraîcheur.
- ✂ Il peut aussi être soigneusement conservé pour qu'il exprime son caractère de « millésimé ».
- ✂ Ce vin réunit la **complexité et la finesse aromatiques** mais aussi il allie **la fraîcheur à la rondeur**. Il convient sur les huîtres comme **sur les fruits de mer** et des poissons cuisinés, notamment avec la fameuse recette **du beurre blanc**.

