

MAISON AUX ALOUETTES



Prélude 2022

Muscadet Sèvre et Maine

La cuvée Prélude 2022 est un assemblage des terroirs de Mouzillon et de Vallet qui a été plusieurs fois saluée. La Maison aux Alouettes a assuré son élevage durant 15 mois, lui imprimant un style qui préfigure celui des vins à venir.

Le Terroir :

Le Muscadet est situé géologiquement sur la partie sud du Massif Armoricaïn, très vieille chaîne de montagne érodée de l'ère primaire.

A Mouzillon, nous sommes sur du "gabbro", une roche magmatique grenue proche du granite, riche en pyroxène et feldspath qui vieillit en se transformant en argile et sable en surface.

A Vallet, le sous-sol est à dominante métamorphique, schistes et micaschistes. En surface, on trouve du sable et des cailloux à fort pouvoir drainant.

Prélude allie la richesse des vins de Mouzillon et la complexité de ceux de Vallet.

Le Cépage :

Le Melon, anciennement Melon de Bourgogne, est un raisin blanc à petites baies, cousin éloigné du Chardonnay. Il est introduit dans la région du Muscadet dès le 17ème siècle et s'impose très rapidement comme le cépage dominant de l'appellation.

Donnant des vins blancs secs, frais, aux arômes fins et subtiles, Prélude est en plus un vin digeste et équilibré. Mûrissant à 12 degrés, les vins sont au surplus peu alcoolisés.

Le Millésime :

Avec un début de vendanges historiquement précoces (23 août), le millésime est l'un des meilleurs de ces dernières années.

Après un épisode de gel de 3 jours en avril, les vignes ont subi une vague de sécheresse exceptionnelle avec des températures caniculaires et un vent régulier venant de l'est. Ces conditions ont accéléré la maturation du raisin tout en assurant un état sanitaire excellent.

En août, la pluie a permis d'atteindre un équilibre idéal entre le sucre du raisin (alcool potentiel) et l'acidité.

Le Vin :

Sa robe est claire et son nez est expressif avec des notes de fleurs blanches et de fruits secs.

C'est un vin frais, soutenu par une belle acidité qui ne manque ni de gras, ni de complexité. Il se partagera entre amis à l'apéritif ou au cours d'un repas avec plaisir et gourmandise. Il peut se boire immédiatement ou se conserver admirablement une dizaine d'années.



Numéro lot: L: M2022

SCEA Maison aux Alouettes - Beausoleil 44190 Gorges / contact@maisonauxalouettes.com

Rcs Nantes D 392358586 - TVA FR73392358586

www.maisonauxalouettes.com