

# DOMAINE DE LA PEPIERE

*Rémi BRANGER, Gwénaëlle CROIX*

## Le cru MONNIERES – SAINT FIACRE



MONNIÈRES-SAINTE FIACRE

### SITUATION GEOGRAPHIQUE

L'aire de production du cru MONNIERES – SAINT FIACRE se trouve en plein cœur de l'appellation Muscadet Sèvre et Maine. Elle est bordée par les 2 rivières et leur confluent : au nord la Sèvre, au sud-ouest la Maine. Le paysage de collines est parsemé de moulins.

### TERROIR

Le cru MONNIERES – SAINT FIACRE est caractérisé par un sous-sol de gneiss recouvert de sols limono-sableux de texture assez fine. La précocité et la fertilité sont modérées. La maturation est régulière. Le vent très présent sur les pentes assainit la vigne.

### CULTURE

La vigne est conduite en culture biologique et biodynamique. Les sols sont labourés et griffés. Pour la protection de la vigne et le renforcement de sa résistance, nous utilisons soufre, cuivre, plantes et préparats biodynamiques mais aucune molécule de synthèse. Monnières – Saint Fiacre est un assemblage de raisins du domaine de la Pépière et d'un ami vigneron avec qui nous travaillons depuis des années. Sa parcelle de vieilles vignes est conduite en bio. Comme toutes les vignes du domaine, nous récoltons à la main avec notre équipe à la date opportune et nous assurons toutes les opérations depuis la récolte.

### VINIFICATION

Fruit d'un travail méticuleux à la vigne, les raisins sont récoltés à la main. Le raisin est transporté à la cave avec soin. Le remplissage du pressoir pneumatique se fait par gravité, les raisins ne sont pas foulés. Le jus de raisin est très légèrement débourbé puis fermente naturellement en cuve souterraine verrée pendant un à deux mois, sans ajout de levure. L'élevage dure ensuite au minimum 2 ans sur les lies issues de levure de la fermentation, avec d'éventuels bâtonnages. Cet élevage prolongé confère au MONNIERES – SAINT FIACRE une structure charnue.

### ACCORDS CULINAIRES

Servi carafé à 12-14°C, ce vin doté d'une texture crémeuse, d'une amertume et d'une touche d'agrumes rafraîchissantes peut accompagner votre repas de l'apéritif au fromage. C'est le partenaire idéal des poissons, de la cuisine asiatique légèrement épicée.

*36 La Pépière 44690 MAISDON SUR SEVRE*

*Tél : +33 (0)9 62 33 15 03 Mob : +33 (0)6 87 39 91 02 ou +33 (0)6 34 09 39 62*

[www.domainedelapepiere.com](http://www.domainedelapepiere.com) – [contact@domainedelapepiere.com](mailto:contact@domainedelapepiere.com)