



Château du Coing
Comte de Saint Hubert
Cuvée Vieilles Vignes

MUSCADET de Sèvre et Maine
sur lie
-Mis en bouteille au Château-

Autrefois appelé le Château du Coin, le nom de notre domaine provient du fait qu'il est situé au Coin de la Sèvre et la Maine.



HISTOIRE : Ce château emblématique du Vignoble Nantais fut édifié sous

Louis XIII, reconstruit au XVIII^{ème} siècle, puis remanié au XIX^{ème} siècle sous Charles X. Le Château du Coing se situe sur la commune de Saint Fiacre sur Maine, la commune la plus viticole de France.

La parcelle Saint Hubert est située sur une **pente exposée plein sud de 15%**. Le **promontoire entouré de bois**, qui surplombe le confluent de la Sèvre et la Maine, était autrefois, le rendez-vous de nombreux chasseurs. Le **patron des Chasseurs** s'appelant **Saint Hubert**, c'est tout naturellement que nous avons appelé notre parcelle « Saint Hubert ».

CEPAGE : Le Melon de Bourgogne fut implanté dans la région Nantaise à la suite du gel de 1709 qui détruisit la totalité des vignes. Ce cépage bourguignon a trouvé sa vocation en s'acclimatant à merveille au terroir Nantais.

Les Vignes sont presque centenaires, elles ont été plantées en 1920. Leur rendement est **de 25 HL/Ha**.

SOL : Cette parcelle exceptionnelle du Château du Coing repose sur un sous-sol d'origine métamorphique : (**gneiss** à deux micas et **grenat**) recouvert d'un sol de faible épaisseur. L'orientation du coteau sur la Maine a donné naissance par érosion à une grande proportion de gneiss en feuillets fortement décomposés sur l'ensemble de la parcelle; de plus la pente est forte et la roche affleure le sol.

MILLESIMES : Les muscadets millésimés ont fait notre notoriété. Nous ne vinifions ces vins que lors des **meilleures années**. Cette cuvée exceptionnelle a un potentiel de garde étonnant. Cette cuvée est mise en bouteilles après être restée sur sa lie au moins 14 mois

VINIFICATION : Le vin est vinifié « sur lie » comme tous les autres Muscadets du domaine. Néanmoins pour permettre d'exalter le potentiel des vignes et du terroir, on laisse cette cuvée plus longtemps sur sa lie que les autres cuvées. On obtient un vin plus riche et aromatique qui demandera par la suite un vieillissement de 2 à 3 ans pour arriver à parfaite maturité.

GASTRONOMIE :

Millésime 2010 : Le vin a une couleur jaune aux reflets dorés. Le nez est expressif : les fleurs blanches et les fruits blancs dominant (pêche, pomme). En bouche, le vin est très structuré et minéral. Les arômes de fruits secs se mêlent avec élégance aux arômes légèrement miellés. Il est le parfait compagnon des plats gastronomiques tels que les coquilles Saint Jacques, les langoustines, ou les grands crustacés.

Millésime 2000/1996 : La robe est dorée. Son nez est très puissant, sur des notes de fruits jaunes confiturés (pêches jeunes, abricots). En bouche, la minéralité s'est adoucie mais est toujours très présente. La bouche se termine par des notes de miel. Ce vin est un parfait compagnon de poissons nobles de mer ou de rivière, mais peut être servi avec certains fromages, température de service entre 10°C et 12°C pour les 2 millésimes.