



DOMAINE
MÉNARD-GABORIT

DOMAINE MÉNARD-GABORIT
- Famille de vignerons en Muscadet -



DOMAINE MÉNARD-GABORIT - *Vignerons Indépendants -*
34 la Minière, 44690 Monnières, FRANCE | Tél : +33 (0)2 40 54 61 06
contact@domainemenardgaborit.com | www.domainemenardgaborit.com





L'HISTOIRE DU DOMAINE MÉNARD-GABORIT

C'est au cœur du Muscadet près de **Nantes**, dans l'**appellation Sèvre et Maine** que notre domaine est implanté depuis 1734. Une passion pour le vin qui se transmet de **générations en générations**.

Après Thierry, Pascale et Philippe, François et sa femme Pauline se lancent dans l'aventure en s'inscrivant à leur tour dans cette lignée de vignerons. Nous souhaitons ensemble donner une nouvelle impulsion au domaine en poursuivant cette histoire familiale, en alliant tradition et modernité.

Notre vignoble est situé à l'Ouest de la **Vallée de la Loire** à proximité de l'**Océan Atlantique**. Cela nous permet de produire des **vins blancs frais, iodés, ancrés dans leur terroir par leur grande minéralité**. Nous pouvons constater une grande diversité de nos terroirs avec la coexistence de roches plutoniques (gabbros) et métamorphiques (gneiss, orthogneiss, micaschistes). L'essentiel de notre production est issu du cépage Melon B ou Melon de Bourgogne. Notre gamme de Muscadet se décline en différentes cuvées parmi elles ; l'emblématique Muscadet Sèvre et Maine sur Lie, les crus communaux : Monnières Saint Fiacre, Gorges, le Pallet.

Vignerons est un métier magnifique où il faut savoir être patient, observer le végétal, respecter le vivant, écouter la nature, comprendre la biodiversité. Porter une attention toute particulière à l'environnement est donc pour nous une évidence.

Certifié en Agriculture Biologique, nous avons à cœur de respecter nos sols et de préserver ce patrimoine qui nous a été transmis par nos ancêtres.



1734

Création du Domaine Ménard-Gaborit

L'existence de vignes autour du Moulin de la Minière a été confirmée par le plan cadastral de Napoléon III en 1857



1914

Le domaine entame la construction de sa cave à barriques, un concept d'avant-garde à l'époque

1947

Le Muscadet est embouteillé pour la première fois par notre arrière grand père

2005

Certification en Agriculture Raisonnée

2017

Début de la conversion en bio

2015

Certification HVE (Haute Valeur Environnementale), niveau 3

2019

Nous avons accueilli la 6e génération au domaine, François, rejoint ensuite en 2021 par sa femme Pauline.

3



2020

Certifié en Agriculture Biologique.

Sols labourés (décavaillonnage de printemps, disques et lames). Aucun produit chimique n'est utilisé dans nos vignes

2

DÉCOUVREZ LA GRANDE DIVERSITÉ DES MUSCADET !

Notre production provient essentiellement du **cépage Melon B** (ou **Melon de Bourgogne**). Un cépage unique que vous trouverez uniquement dans le vignoble de Nantes ! Il s'épanouit à merveille dans notre région grâce au climat océanique et aux sols argilo-siliceux. La grande richesse de nos sols nous permet d'affirmer qu'il n'existe pas un mais des Muscadet, nous espérons que vous trouverez celui qui vous correspond le mieux !

Muscadet & compagnie !

Cuvées classiques et historiques en AOC Muscadet élevées sur Lie (pages 4-5)

Crus Muscadet

Muscadet sur terroirs spécifiques avec un long élevage sur lie (pages 6-7)

Vins festifs et autres cépages

Autres cépages de notre domaine (page 8)

Inspirations par François Ménard

Cuvées parcellaires de Muscadet réalisées par **François Ménard**, jeune vigneron (page 10-11)



MUSCADET & COMPAGNIE !

1ÈRE ESCALE - AOC MUSCADET



1ère Escale est issu de nos jeunes vignes.

Un **élevage court de 3 mois** pour une cuvée de Muscadet **fraîche & fruité** !

Zone de production

Vallée de la Loire, Monnières

Appellation

A.O.C Muscadet

Vinification

3 mois sur lies

Cépage

100% Melon de Bourgogne

Terroir

Argilo-siliceux

Degré d'alcool

12%

Potentiel de garde

2 ans

Accords mets & vins

Fruits de mer ou tout simplement à l'apéritif !

Nouveauté !



POUR L'HISTOIRE AOC MUSCADET SÈVRE ET MAINE



La cuvée Pour l'Histoire est issu de **vignes de 45 ans**. Cette sélection parcellaire de nos meilleurs terroirs a été élaborée à la suite d'une dégustation à l'aveugle, réalisée en famille. Ses **10 mois d'élevage sur lie** lui apporte richesse, complexité et structure tout en gardant une belle minéralité.



Zone de production

Vallée de la Loire, Monnières

Appellation

A.O.C Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

Vinification

10 mois min. sur lies

Cépage

100% Melon de Bourgogne

Terroir

Argilo-siliceux

Degré d'alcool

12%

Potentiel de garde

5 à 8 ans

Accords mets & vins

Crevettes roses, roulés de saumon au chèvre ou une daurade grillée

Pour l'Histoire est un hommage à nos générations passées et présentes, une collection qui mettra en lumière chaque année un évènement marquant de notre Domaine. Cette année, nous vous racontons une petite anecdote sur Philippe qui part à la retraite. Par un bel après-midi d'automne 1966, le vigneron en herbe du haut de ses 4 ans, s'endort au pied d'un cep. L'équipe de vendangeurs, s'étant affairée toute la journée à la récolte des précieux raisins en finit par oublier le jeune rêveur dans la parcelle !

ACCOSTAGE - AOC MUSCADET SÈVRE ET MAINE



Accostage est un véritable trait d'union entre la mer et la terre ! Un **vin frais, iodé**, aux notes d'agrumes et aussi naturellement ancré dans son Terroir par sa minéralité.

Zone de production

Vallée de la Loire, Monnières

Appellation

A.O.C Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

Vinification

7 mois min. sur lies

Cépage

100% Melon de Bourgogne

Terroir

Argilo-siliceux

Degré d'alcool

12%

Potentiel de garde

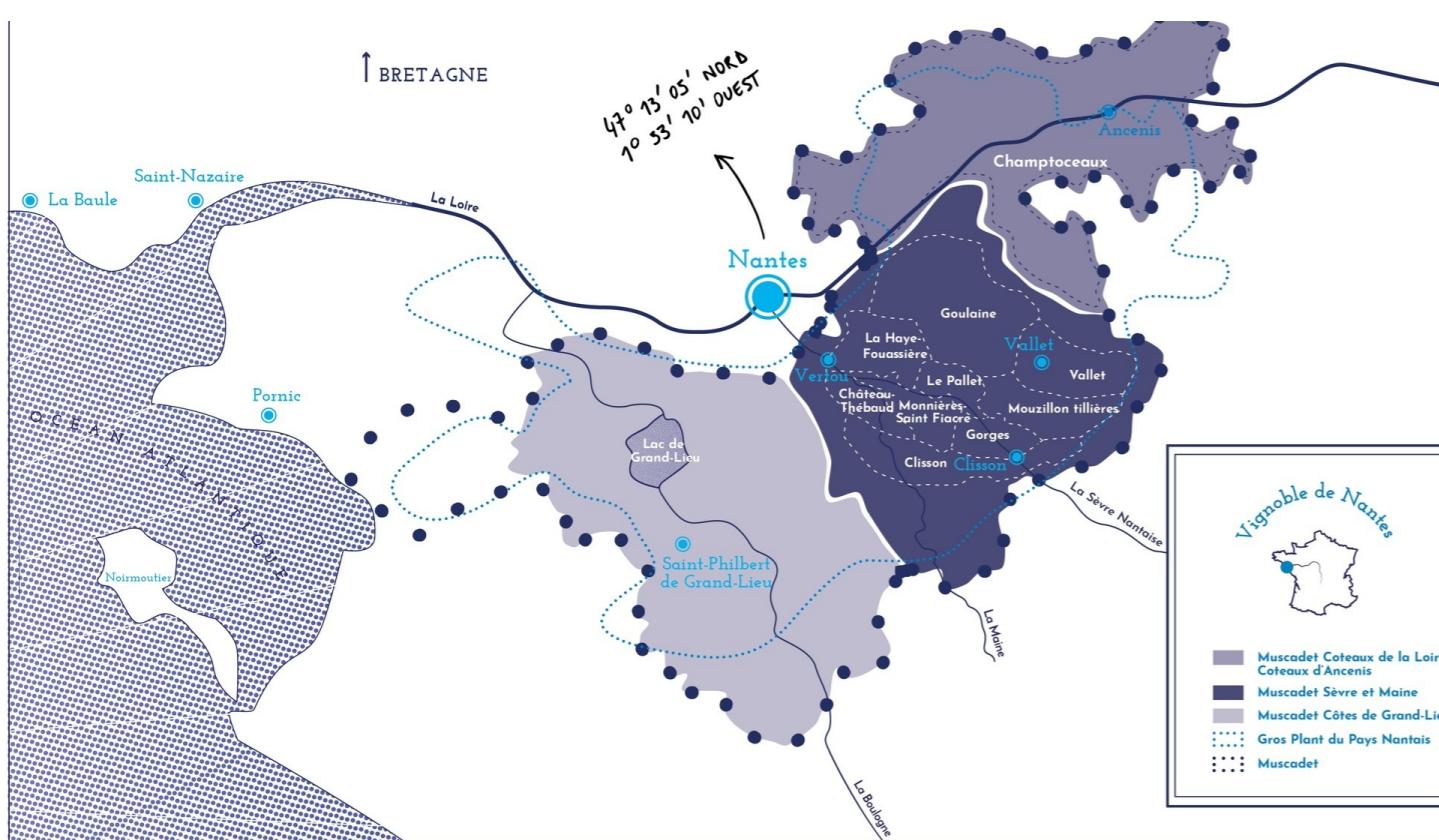
3 ans

Accords mets & vins

Fruits de mer, moules ou sardines grillées

CRUS MUSCADET

La démarche des appellations communales dans le Muscadet remonte à presque 20 ans. L'idée était de faire émerger des **Terroirs d'excellence** au sein de cette vaste appellation du Muscadet (la plus grande du Val de Loire), grâce à la grande diversité de sous-sols. Ces vins sont ensuite élevés de **24 à 36 mois sur lies** dans des cuves en béton verré, typique du vignoble de Nantes.



MONNIÈRES SAINT-FIACRE, CRU MUSCADET

Produit sur les meilleures parcelles sur la butte du Moulin de la Minière, le Monnières Saint Fiacre est élevé **36 mois sur ses lies**. C'est un vin gourmand, gras avec des expressions aromatiques intenses, riches et mûres.

Zone de production	Vallée de la Loire, Monnières
Appellation	Appellation Communale Monnières Saint-Fiacre
Vinification	36 mois sur lies
Cépage	100% Melon de Bourgogne
Terroir	Gneiss
Degré d'alcool	12,5%
Potentiel de garde	10 ans
Accords mets & vins	<i>Risotto aux cèpes, fromage à pâte dure ou anguille de Loire fumée</i>



GORGES, CRU MUSCADET

Produit sur les meilleures parcelles de la commune de Gorges, ce vin est élevé **24 mois sur ses lies**. Le terroir de Gabbro confère à ce vin une belle minéralité, sur la tension. **Un grand vin de garde !**

Zone de production	Vallée de la Loire, Monnières
Appellation	Appellation Communale Gorges
Vinification	24 mois sur lies
Cépage	100% Melon de Bourgogne
Terroir	Gabbro
Degré d'alcool	12,5%
Potentiel de garde	10 à 15 ans
Accords mets & vins	<i>Turbot grillé à la plancha, fromage à pâte dure ou St Jacques snackées</i>

LE PALLET, CRU MUSCADET

Produit sur les meilleures parcelles de la commune du Pallet, ce vin est élevé **24 mois sur ses lies**. Un vin de garde, sur la complexité, grâce à sa belle **mosaïque de terroirs** (gabbro, orthogneiss et micaschistes).

Zone de production	Vallée de la Loire, le Pallet
Appellation	Appellation Communale le Pallet
Vinification	24 mois sur lies
Cépage	100% Melon de Bourgogne
Terroir	Gabbro, orthogneiss et micaschistes
Degré d'alcool	12,5%
Potentiel de garde	10 ans min.
Accords mets & vins	<i>Merlu au beurre blanc, blanquette de veau ou fromage à pâte dure.</i>



VINS FESTIFS & AUTRES CÉPAGES



NUIT BLANCHE

« MÉTHODE TRADITIONNELLE BLANC »

Assemblage de trois cépages : Melon B, Folle Blanche et Chardonnay. Cuvée élevée 18 mois sur lattes. Un vin à la fraîcheur aromatique pour toutes les occasions festives !

Zone de production	Vallée de la Loire, Monnières
Appellation	« Méthode traditionnelle »
Vinification	18 mois sur lattes
Cépage	Melon de Bourgogne, Folle Blanche et Chardonnay
Degré d'alcool	12%
Potentiel de garde	3 ans.
Accords mets & vins	<i>A l'apéritif comme au dessert (moelleux chocolat, salade de fruits)</i>

ROSE ASTRAL « MÉTHODE TRADITIONNELLE ROSÉ »

A partir du cépage gamay, cette cuvée est élevée 18 mois sur lattes. Un vin aux senteurs de fruits rouges et avec un final sur la gourmandise !

Zone de production	Vallée de la Loire, Monnières
Appellation	« Méthode traditionnelle »
Vinification	18 mois sur lattes
Cépage	Gamay
Degré d'alcool	12%
Potentiel de garde	3 ans.
Accords mets & vins	<i>Parfait en dessert comme avec une charlotte aux fraises</i>



À DÉCOUVRIR ÉGALEMENT
NOTRE ROSÉ &
CHARDONNAY !

LA PRESSE PARLE DE NOUS EN FRANCE ET DANS LE MONDE !

SPÉCIAL VINS LOIRE



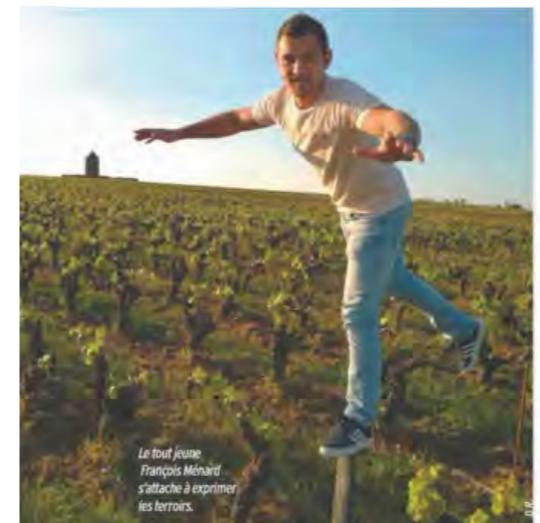
Muscadet,
les crus, il fallait y croire

Jamais un vignoble n'a connu un tel renouveau en si peu de temps.
Reconnaissance des terroirs et naissance des grands vins. PAR JACQUES DUPONT



LES COUPS DE CŒUR BLANCS DE LA RÉDACTION

D'est en ouest et du sud au nord, la route est jalonnée de belles quilles. Si le melon de bourgogne (le cépage du muscadet), le sauvignon et le chenin constituent, à parts quasi égales, 85 % du vignoble, les vins de chardonnay, de romorantin ou de folle blanche donnent lieu également à de savoureuses découvertes.





— INSPIRATIONS —
PAR FRANÇOIS MÉNARD

François a rejoint le domaine familial en avril 2019, après avoir visité plusieurs régions viticoles en France et à l'étranger.

L'envie d'utiliser de nouvelles techniques aussi bien à la vigne qu'à la cave a dans un premier temps motivé la **création d'une nouvelle gamme**. Les vins qui la composent sont notamment inspirés par les personnes rencontrées, les expériences vécues et les vins dégustés au cours de ces dernières années.

Cette gamme "**Inspirations**" constitue donc un **nouveau chapitre de l'Histoire du Domaine Ménard-Gaborit** avec toujours l'objectif de produire des **Grands vins de Loire emblématiques de notre région** à savoir des vins frais, fruités d'une grande buvabilité pouvant accompagner de nombreux plats.



Clos Cormerais est une cuvée parcellaire de Muscadet Sèvre et Maine sur Lie, élevée dans une cuve ovoïde (aussi appelé « oeuf » en grès pendant dix mois).

**CONTRE-COURANT
AOC MUSCADET SÈVRE ET MAINE**



Ce Muscadet Sèvre et Maine sur Lie a été élevé et vinifié **sans soufre ajouté** pendant **7 mois**.



Zone de production	Vallée de la Loire, Monnières
Production totale	3500 bouteilles
Vinification	7 mois min. sur lies, sans soufre ajouté
Cépage	100% Melon de Bourgogne
Terroir	Gneiss
Degré d'alcool	12,5%
Potentiel de garde	3/5 ans.
Accords mets & vins	Crevettes, huîtres chaudes, curry de poisson

**CLOS CORMERAIS
AOC MUSCADET SÈVRE ET MAINE**



Ce Muscadet Sèvre et Maine sur Lie a été élevé dans une **cuvée ovoïde en Grès** pendant 10 mois (levures indigènes). La suspension permanente des lies apporte gras tout en respectant la minéralité si caractéristique de ce Terroir.

Zone de production	Vallée de la Loire, Monnières
Production totale	1200 bouteilles
Vinification	10 mois min. sur lies
Cépage	100% Melon de Bourgogne
Terroir	Micaschistes
Degré d'alcool	12,5%
Potentiel de garde	10 ans minimum.
Accords mets & vins	Lotte au four ou St-Jacques flambées au whisky

**LES PIEDS SUR TERRE
AOC MUSCADET SÈVRE ET MAINE**



Issue d'un **Terroir de Gneiss**, cette cuvée parcellaire de Muscadet Sèvre et Maine sur Lie a bénéficié d'un élevage sur ses lies. **Une courte macération pelliculaire** a été effectuée avant le pressurage des raisins afin de donner à ce vin, l'aromatique, la complexité et la structure qui le caractérise.

Zone de production	Vallée de la Loire, Monnières
Production totale	4500 bouteilles
Vinification	7 mois min. sur lies
Cépage	100% Melon de Bourgogne
Terroir	Gneiss
Degré d'alcool	12%
Potentiel de garde	5 ans.
Accords mets & vins	Fromage de chèvre frais, tajine de légumes confits



NOUS ESPÉRONS VOUS VOIR
PROCHAINEMENT AU DOMAINE
AUTOUR D'UNE DÉGUSTATION !



DOMAINE MÉNARD-GABORIT - *Vignerons Indépendants -*
34 la Minière, 44690 Monnières, FRANCE | Tél : +33 (0)2 40 54 61 06
contact@domainemenardgaborit.com | www.domainemenardgaborit.com

