



*Coureur  
des vignes*



# L'AUBRIÈRE

## VIGNOBLE MALIDAIN

### IGP VAL DE LOIRE, FRANCE

#### LE PRODUCTEUR

En 1954, Marcel Malidain s'installe sur la commune de La Limouzinière en Loire-Atlantique. À l'origine, le vignoble ne s'étend que sur quatre hectares de vignes. De père en fils, le domaine s'agrandit et c'est aujourd'hui, Romain, vigneron, son frère Freddy et leur oncle Christophe qui sont aux commandes de ce qui est maintenant un domaine familial de 33 hectares. Pour signifier leur attachement à la tradition locale, les Malidain ont choisi pour effigie le nom du lieu-dit du domaine, le Demi-Bœuf. L'anecdote veut que pendant la Révolution française, des combattants durent abandonner soudainement à l'adversaire un festin de bœuf rôti préparé par les villageois. Le demi bœuf offert à l'ennemi rappelle à la famille de ne jamais crier victoire trop vite et ni faire les choses... à moitié! C'est ainsi que depuis 2018, le domaine est en conversion vers une certification biologique pour garantir un vin de qualité notoire qu'on peut boire avec confiance, en sachant qu'il a été fait en harmonie avec la nature et la faune.

#### LE VIN

Dans la commune de Limouzinière, le vignoble bénéficie d'un climat continental aux influences atlantiques. Sur un coteau de faible pente, les

vignes s'enracinent dans sol de silice et de micaschiste parfaitement adapté pour le pinot noir. Une macération lente en cuve inox avec pigeage et remontage est suivi d'un minutieux passage en barrique pendant deux ans sauf pour un un tiers du volume qui n'y fait que huit mois. Cela permet un équilibre savamment dosé entre pureté du fruité et structure du vin.

Il en résulte un pinot bien typé, à la robe rubis aux reflets tuilés. Frais et élégant, les arômes de fruits rouges précèdent de subtiles notes poivrées. La bouche, également marquée par les fruits rouges, est souple et les tanins bien fondus. N'ayant rien à envier à des Sancerres beaucoup plus chers, son profil lui permettra de tenir tête à un gigot ou d'accompagner une belle viande blanche ou un plateau de charcuteries.

#### DONNÉES TECHNIQUES

- Cépages : Pinot noir 100%
- Élevage : chêne français
- Degré d'alcool : 13,2%
- Vegan



Code SAQ : + 14930701

