

## LE DOMAINE

Le domaine Batard-Langelier est situé à 30 minutes au Sud-Est de Nantes et s'étend sur 24 hectares en pente douce à une altitude d'environ 60 mètres.

Le climat est océanique, l'Atlantique se trouvant à moins de 50 km à vol d'oiseau.

C'est un domaine familial, Jérémie et Claire Batard Langelier représentent la 3ème génération de vigneron et travaillent avec les parents de Jérémie avec la même envie de faire valoir toutes les richesses de l'appellation Muscadet.

L'encépagement est à 95% constitué de Melon de Bourgogne, quelques rangs de Merlot et Cabernet Franc complètent le vignoble et apportent une touche de rouge à la production. Le système de taille est le guyot Nantais, une taille typique de la région qui repose sur 3 têtes pour avoir à chaque fois une baguette et 2 coursons

Les sols du vignoble sont variés : Gabbro, Gneiss. Les cuvées sont des sélections parcelles du domaine permettant d'exprimer toute la finesse, minéralité et typicité de chacun de ces terroirs.

Le vignoble est conduit selon les principes de Culture Biologique, aucun traitement de synthèse n'est appliqué sur le vignoble.

Les vinifications sont traditionnelles, pressurages légers, débourbages et fermentations dans des cuves ciment verrées enterrées – typique de la région. Les élevages sur lies sont adaptés aux parcelles sur des durées plus ou moins longues afin d'obtenir une expression optimale des différents Terroirs.

Site Internet du domaine : <http://domainebatardlangelier.fr>

## LES VINS PRODUITS

### **Didascalie : AOC Muscadet Sèvre et Maine**

Cépages : 100% Melon de Bourgogne vignes de 40 ans

Sols : dominante Argilo-Siliceuse et sous-sol composé de roches cristallines diverses :

Gabbro, Gneiss, Micaschiste qui confèrent au vin une minéralité tendre

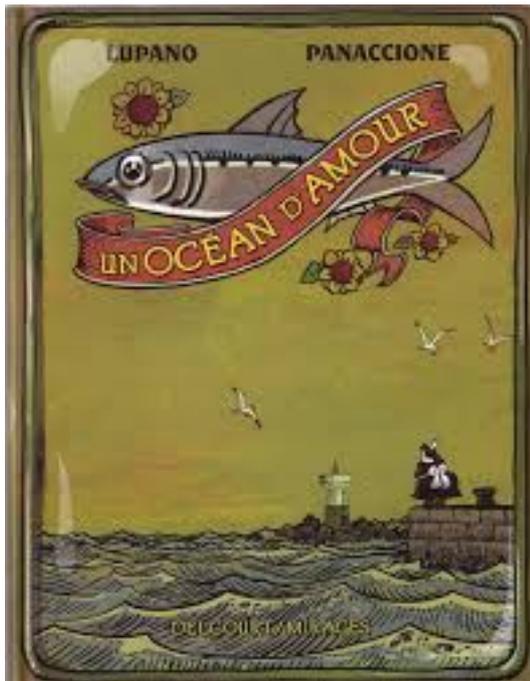
Vinification : vendange à belle maturité, pressurage doux sur 12 heures, fermentation en cuve ciment verrées enterrées puis élevage 7 mois sur lies fines

Embouteillage en mars de l'année suivante

**Didascalie** est un clin d'œil à notre élevage sur lie. La didascalie existe seulement dans les textes de théâtre. Le théâtre est aussi un art vivant qui s'exprime pleinement face à un public.

Un peu comme ce vin...

### **Accord culturel**



une bande dessinée « Un océan d'amour »

De la poésie sans mot ni vers, affirmatif mon capitaine !

"Une histoire muette avec moult mouettes. Scénario: Wilfrid Lupano Dessin et couleurs: Grégory Panaccione"

**Métaphore :**

Cépage : 100% Melon de Bourgogne

Sols : plusieurs parcelles à dominance argilo-siliceuse sur gneiss

Vinification : Pressurage pneumatique suivi d'un léger débouillage à froid. Fermentation thermo régulée entre 16 et 20 °C en cuve ciment verrées.

Fermentation malolactique

Élevage sur lies fines pendant 20 mois.

Il passe ensuite quelque mois en fut de chêne ce qui lui apporte sa structure et son caractère toute en discrétion.

Mise en bouteille en Mars 2 ans après la récolte

**Accord culturel**

Un morceau de musique « Feeling good » Nina Simone



“And this old world is a new world

And a bold world For me.”

Nina Simone

**Oxymore :**

Cépage : 100% melon de Bourgogne

Sols : à dominante argilo siliceuse. Parcelle Gabbro de L'inlière

Sous-sol composé de Gabbro, une roche éruptive de couleur verte à noire qui donne de la minéralité au vin et qui confère à cette cuvée une bonne capacité à vieillir, le terroir s'exprime pleinement avec le temps.

Vinification État sanitaire du raisin très bon et excellente condition de vendanges.

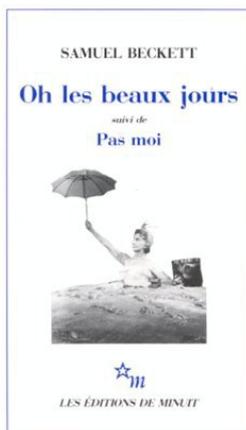
Pressurage pneumatique suivi d'un léger débourage à froid.

Fermentation thermo régulée entre 16 et 20 °C en cuve ciment verrées.

Soutirage sur lies fines

Élevage pendant 24 mois sur lie et 12 mois en bouteille.

**Accord culturel :** une pièce de théâtre « Oh les beaux jours! » Samuel Beckett



Une pièce absurde et grave avec des notes d'humour, elle nous invite à nous réjouir de tous les instants de la vie malgré le côté parfois cruel de l'existence.

Une pièce sérieuse mais décalée comme notre cuvée.