

Gwenaëlle Groix

la vigneronne

Ingénieure de formation, elle se reconvertit en 2011 (décidément !) puis revient sur les terres de son enfance pour travailler au domaine en 2013. Sous son impulsion, le domaine passe à la biodynamie et, en 2020, Gwenaëlle prend la tête du domaine avec son associé Rémi. C'est ce qu'on peut appeler une reconversion réussie !



le domaine

Domaine de la Pépière



Un magnifique domaine du pays nantais qui, sur 42 hectares met en avant la complexité des terroirs du Sèvre et Maine. Les crus communaux de Clisson, Château-Thébaud, Monnières-Saint-Fiacres ou Gorges, chacun ayant leur typicité. Vive le muscadet !

Clisson 2017

la cuvée Clisson
le millésime 2017
l'appellation Muscadet Sèvre et Maine Clisson
la région viticole Vallée de la Loire
le cépage Melon de Bourgogne

Élevé sur lies (levures qui ont servi à la fermentation) 2 ans pour lui apporter rondeur et complexité, ce vin issu d'un terroir de granit est puissant. La fraîcheur du millésime 2017 lui donne une tension particulière.

le service



A servir

vraiment pas trop frais !
à sortir du frigo 45 min
minimum avant et à ouvrir
à ce moment-là, carafez si
possible



Accord mets-vins

langoustines, oursins,
brillat-savarin (et en réalité
presque tous les fromages,
mis à part les trop
costauds)

la dégustation



Nez

d'abord citron
pamplemousse, puis
pêche et poire



Bouche

une attaque très fraîche,
puis de la matière et un
peu de gras donné par
l'élevage sur lies, avant une
longue finale saline.



Sémélé aime...

...la subtilité des arômes, ce côté "tranchant" du vin
accompagné d'une belle concentration qui en font un vin
gastronomique.