

"excellent rapport qualité prix"



DOMAINE BRUNO CORMERAIS

Il y a maintenant plus de dix ans, Marie-Françoise et Bruno Cormerais ont laissé les rênes du domaine à leur fils Maxime, déjà à l'œuvre avec ses parents depuis 2001. Dans le secteur de Clisson, il bénéficie d'un patrimoine intéressant de vieilles vignes allant de 30 à 70 ans qui lui permet de vinifier des muscadets classiques, les ramenant vers la fine austérité du granite. Ces vins nous ont particulièrement attiré pour leur excellent rapport qualité-prix.

Les vins : fermes, fins et salins, les vins sont de bons classiques issus de sols de granite. Ils séduiront les amateurs de muscadets traditionnels, un peu austères. Aussi bien en 2014 (mûr et élané) qu'en 2013 (tendu et serré), les clissons sont deux ambassadeurs (élevés cinquante-et-un mois sur lies) de ce cru communal.

Muscadet Sèvre et Maine Clisson 2013	13 € 15,5
Muscadet Sèvre et Maine Clisson 2014	13 € 16
Muscadet Sèvre et Maine sur lie Prestige 2015	8 € 14,5
Muscadet Sèvre et Maine sur lie Vieilles Vignes 2016	7,60 € 14,5
Muscadet Sèvre et Maine sur lie Vieilles Vignes 2017	7,60 € 14

Rouge : 3,9 hectares.

Gamay noir à jus blanc 42 %, Merlot 39 %, Cabernet franc 13 %, Abouriou 6 %

Blanc : 27 hectares.

Melon de Bourgogne 92 %, Folle blanche 4 %, Pinot gris 2 %, Sauvignon gris 2 %

DOMAINE BRUNO CORMERAIS

41, La Chambaudière,
44190 St-Lumine-de-Clisson •
www.domaine-bruno-cormerais.com •
Visites : sans rendez-vous.

Propriétaire : Maxime Cormerais

"Ce très joli blanc prend une tournure minérale affirmée"



15,5/20
BRUNO CORMERAIS

Muscadet Sèvre et Maine Clisson 2013

Ce très joli blanc prend une tournure minérale affirmée et exhale un puissant bouquet de fruits jaunes qui évoquent presque un blanc moelleux. Son austérité en bouche, franchement iodée, rappelle le caractère tardif du millésime 2013. Sans exubérance, ce muscadet s'ouvre avec ampleur et termine sur une finale rectiligne. À boire ou à garder encore plusieurs années.
13,50 €



DOMAINE BRUNO CORMERAIS

Maxime Cormerais possède un patrimoine de vignes de 28 hectares dont l'âge varie entre 30 et 75 ans. Les meilleurs crus sont bien identifiés sur le secteur granitique. Avec des prix modestes, à moins de dix euros, nos préférences vont au fruité frais de la cuvée Maxime, et aux vieilles-vignes suaves et tendues. Cru phare de la propriété, clisson dévoile la subtile austérité de son sol. Pour 12 euros, vous avez là l'un des meilleurs vins de garde du Muscadet.

Muscadet Sèvre-et-Maine Clisson 2013	Sec / 2020-30 / 12,50 €	15
Muscadet Sèvre-et-Maine Prestige 2016	Sec / 2019-25 / 8 €	12,5
Muscadet Sèvre-et-Maine Tess 2012	Sec / 2019-27 / 15,50 €	13,5

41, La Chambaudière, 44190 Saint-Lumine-de-Clisson • Tél. 02 40 03 85 84 •
b.mf.cormerais@orange.fr • www.domaine-bruno-cormerais.com • Visite : Ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h et de 15h à 18h, sinon sur rendez-vous.

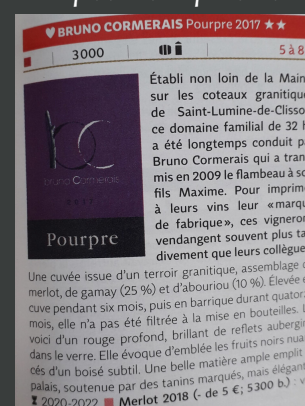
"l'un des meilleurs vins de garde du Muscadet"



"Six ans d'élevage procurent à ce 2012 une infinie complexité"



Établi non loin de la Maine, sur les coteaux granitiques de Saint-Lumine-de-Clisson, ce domaine familial de 32 ha a été longtemps conduit par Bruno Cormerais qui a transmis en 2009 le flambeau à son fils Maxime. Pour imprimer à leurs vins leur « marque de fabrique », ces vignerons vendangent souvent plus tardivement que leurs collègues. Six ans d'élevage procurent à ce 2012 une infinie complexité. Non filtré, il offre un nez minéral et fruité, plein de fraîcheur. La bouche, à la fois riche et acidulée, restitue le bouquet jusque dans une finale longue et sapide. 2020-2022



Établi non loin de la Maine, sur les coteaux granitiques de Saint-Lumine-de-Clisson, ce domaine familial de 32 ha a été longtemps conduit par Bruno Cormerais qui a transmis en 2009 le flambeau à son fils Maxime. Pour imprimer à leurs vins leur « marque de fabrique », ces vignerons vendangent souvent plus tardivement que leurs collègues. Une cuvée issue d'un terroir granitique, assemblage de merlot, de gamay (25 %) et d'abouriou (10 %). Élevée en cave pendant six mois, puis en barrique durant quatorze mois, elle n'a pas été filtrée à la mise en bouteilles. La voix d'un rouge profond, brillant de reflets aubergine dans le verre. Elle évoque d'emblée les fruits noirs nuancés d'un boisé subtil. Une belle matière ample emplie le palais, soutenue par des tanins marqués, mais élégants. 2020-2022 Merlot 2018 (- de 5 €, 5300 b) - vin