

La naissance d'une grande Cuvée « M »...

Cuvée M Unik® Sélection Massale Cabernet Franc.

Pas de grands vins sans un matériel végétal d'exception. Cette nouvelle cuvée qui vous sera présentée en avant-première lors de la journée « CAVE EN FETE » du 18 avril suit cette logique. Il s'agit d'un grand vin rouge millésime 2012 issu d'une seule parcelle plantée avec un Cabernet Franc sélectionné par les pépinières Mercier à la demande de prestigieux Domaines du Val de Loire et du Bordelais. L'enjeu est double pour nous. Il s'agit à la fois de vous offrir le meilleur vin rouge jamais produit par nos soins et de présenter notre savoir-faire de pépiniériste viticole.

Pour ce premier millésime 2012, nous ne disposons que de 1 012 flacons numérotés (plutôt 900 car nous ne résistons pas à l'envie de la présenter à nos meilleurs partenaires cavistes et restaurateurs). Afin de permettre à un maximum de personnes de l'apprécier, nous avons volontairement limité la vente à 3 bouteilles par personne. Nous aurons évidemment beaucoup de plaisir à vous faire déguster cette nouvelle Cuvée au caveau.



En bref.

Les Vignerons des Fiefs Vendéens débarquent à Nantes !!

Le syndicat des Fiefs Vendéens, présidé depuis l'année dernière par Frantz, a organisé la première « Semaine à la Vendéenne » sur Nantes du 23 au 28 mars. 17 vignerons de l'AOC Fiefs Vendéens se sont appuyés sur une vingtaine de bars, caves et restaurants Nantais partenaires de l'opération pour faire découvrir ou redécouvrir leurs vins. Clairement, les AOC Fiefs Vendéens offrent aujourd'hui un excellent rapport qualité prix et méritent une place à part entière dans le Val de Loire et nos voisins Nantais le savent désormais !

Gastronomie :

L'Equinoxe, une cuisine maison les pieds dans l'eau !!

En plein cœur de La Tranche sur Mer, avec une vue imprenable sur l'Océan et un accès direct à la plage, L'Equinoxe propose une cuisine élaborée fait maison. Spécialisé dans les produits de la mer, l'établissement se fournit sur place, ce qui est suffisamment rare pour être souligné. Depuis cette année, le restaurant est labellisé « Qualité Tourisme » et « Maître Restaurateur ».



L'établissement applique le même soin à la sélection de ses vins qu'à celle de ses produits frais. Chaque année, nous prenons ici le temps de présenter à Nicolas FOSSIER et son sommelier, Valentin, l'ensemble de nos Cuvées M. C'est aussi grâce à ces professionnels de la restauration et à leur niveau d'exigence que nous progressons chaque année. Menu de 14,90 € à 41 € TTC. | Spécialité Choucroute de la Mer | Ouvert toute l'année, réservation fortement conseillée en saison | 33 av Maurice Samson, La Tranche Sur Mer | @ : equinoxe14@wanadoo.fr | www.equinoxevendee.com | tel. 02.51.30.11.12.

A la cave. La clef de la régularité.

Depuis 5 ans, nous pratiquons sur toute la gamme Cuvée M ce que l'on appelle le tiré-bouché en une fois. Pour chaque cuvée, nous mettons les vins en bouteille en une seule fois. Cette pratique nous impose de déterminer les volumes/qualités à l'avance et de financer l'achat de bouteilles et bouchons hors saison de vente. **Cette pratique contraignante apporte cependant la meilleure garantie d'avoir, pour chacune de nos Cuvées M le même vin de la première à la dernière bouteille !!!**

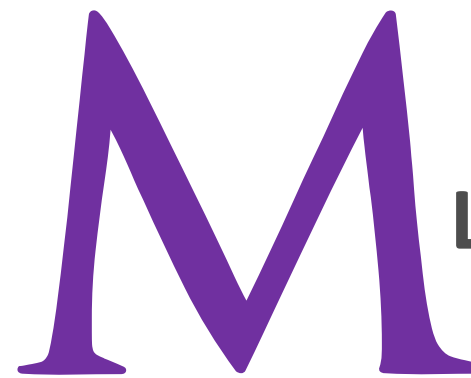
Au vignoble.

C'est quoi une sélection massale ?

Pour des raisons sanitaires et qualitatives, la multiplication et la replantation de vignes sont très encadrées en France. Pour une même variété comme le Cabernet Franc, il en existe en fait plusieurs types aux caractéristiques différentes (rendement, couleur, sucre) appelés clones. Il s'agit d'une seule et même souche de la variété caractérisée par un organisme officiel et répertoriée dans un catalogue en vue d'une multiplication à grande échelle par les pépiniéristes pour les vigneron. En théorie, le catalogue des clones (liste des souches disponibles à la multiplication) permet de satisfaire l'ensemble des attentes des vigneron. Cette sélection officielle nommée clonale n'est pas totalement satisfaisante. On lui reproche un manque de diversité génétique (complexité des vins). Pour certaines variétés comme le Cabernet Franc, les clones disponibles ne répondent pas aux attentes des vigneron les plus exigeants. C'est ainsi que les pépinières Mercier ont entrepris une autre démarche, la sélection massale. Elle consiste à repérer sur des très vieilles parcelles (plus de 40 ans) les pieds portant les meilleurs fruits ou qui paraissent les plus intéressants, puis à les multiplier en mélange (plusieurs souches), pour ensuite les replanter. Pour apporter suffisamment de précisions agronomiques et œnologiques, cette sélection doit passer par différentes étapes d'évaluations (15 années).

A la fin du processus, si l'objectif est atteint, nous plantons une ultime parcelle sur le terroir le mieux adapté du vignoble et nous élaborons une cuvée 100% issue de cette parcelle. **Cette Cuvée M confidentielle porte le même nom que la sélection massale de la variété qui la compose : « Unik® ». Ce travail initié en premier sur le Cabernet Franc annonce le début d'une longue série de grands vins au Domaine car d'autres variétés sont en cours de sélection massale...**

Tout cela est un peu technique mais aussi très passionnant. N'hésitez pas à profiter d'une visite au Domaine pour poser vos questions. Nous aurons plaisir à vous répondre !



L'actu du Domaine Mercier

La Lettre n°14

Avril 2015 - Millésime 2014

Edito.

2014, une bonne surprise et la récompense de gros efforts que nous avons hâte de vous présenter.

Un printemps chaud, un été froid et pluvieux et finalement une arrière-saison idéale et inespérée pour obtenir l'un des plus beaux millésimes de ces 20 dernières années ! Ce millésime était franchement mal engagé mais c'était sans compter sur un été indien exceptionnel. Zéro millimètre de pluie sur septembre à Vix et un soleil omniprésent jusqu'à fin octobre. Nous avons récolté chacune de nos parcelles à maturité optimale. Ces conditions additionnées à tous les efforts que nous entreprenons depuis plusieurs années se traduisent par une gamme « M » 2014 splendide à découvrir ou redécouvrir !!!

*Cuvée M Artistique n°14.

Il s'agit d'une série limitée à 1 000 flacons numérotés de la Cuvée M Rouge Grande Sélection 2014. Ces bouteilles sont habillées d'une toile d'un artiste local montant.

L'art et le vin ont toujours fait bon ménage et cette étiquette est l'occasion de marier les deux et de faire la promotion d'un artiste local. Lionel Guillon (*Co-Gérant du Château de la Sebrandière*) et Muriel Mercier Verrat (*Epouse de Frantz*) sont à l'origine du choix de la toile de cette deuxième édition n°14 (millésime 2014). C'est une toile signée Slimane Ould Mohand :

Slimane Ould Mohand
Artiste peintre, plasticien et graveur.

« Sablant, mastiquant, regriffant ses papiers au sein d'un matérialisme aussi raffiné que magistral, qui s'accompagne parfois de reliefs délicats, il ne renie jamais ses racines. Toutes ses œuvres sont des sortilèges d'Orient, des contes des mille et un jours. » Marc Hérissé, Slimane Ould Mohand, dans « La Gazette de l'Hôtel Drouot ».



La toile originale et la bouteille seront exposées en avant-première le samedi 18 avril lors de la journée « CAVE EN FETE » qui se déroulera exceptionnellement au Château de La Sebrandière. Du samedi 18 mai au samedi 2 mai, 1 bouteille de ce collector sera offerte pour l'achat de 24 bouteilles ou plus des vins du Domaine.

Récompenses, le Grand Chelem pour les 2014 !!

Médaille d'Or pour les trois couleurs Domaine Mercier 2014 au Grand Concours Général Agricole 2015.

Une fois n'est pas coutume, les Domaine Mercier Blanc, Rosé et Rouge 2014 ont tous les trois remporté une médaille d'Or au prestigieux concours Général Agricole 2015.

Ce concours qui rassemble la majorité des producteurs en AOC Fiefs Vendéens est, avec celui de notre appellation, le plus reconnu et le plus respecté.

Pas moins de 20 cuvées d'autant de vigneron ont été présentées (réparties sur les 5 terroirs de l'Appellation). D'une manière générale, la qualité des AOC Fiefs Vendéens est remarquable et l'ensemble des vins présentés a été très apprécié. Les vins médaillés du Domaine sont uniquement présents dans les rayons de nos magasins partenaires (E.Leclerc, Système U, Inter-Marché, Auchan, Carrefour). En effet, Il s'agit des « seconds vins » du Domaine et ces derniers ne sont pas commercialisés à la cave car nous réservons la vente directe aux « têtes de cuvées » que vous connaissez bien (Gamme Cuvée M bouteille).

Evènement.

« CAVE EN FETE »



Samedi 18 avril

**Château de la Sebrandière
de 10h00 à 19h00 non-stop.**

Retrouvez-nous dans un cadre exceptionnel, au Château de la Sebrandière, pour une journée « CAVE EN FETE » spéciale, placée sous le signe de l'art !

Au programme :

- **Découverte en avant-première de la série limitée Cuvée M Artistique n°14*.**
- **Vernissage de Slimane Ould Mohand.** Artiste peintre, plasticien et poète à l'origine de la toile présente sur la série limitée de la Cuvée M Artistique n°14*.
- **Promotion 5 achetées + 1 OFFERTE** sur toute la gamme des Cuvées M Le Lys et la Cuvée M Addict Rosé Gourmand 2013**. Détail des promotions et bon de commande en pages intérieures.
- **1 bouteille de la série limitée Cuvée M Artistique n°14 OFFERTE** pour l'achat de 24 bouteilles ou plus***.
- **Mises en bouche de l'Œuf à la Toque Traiteur** pour l'accompagnement de toutes vos dégustations.

**Série limitée à 1 000 bouteilles numérotées de la Cuvée M Grande Sélection Rouge 2014 habillées d'une toile signée Slimane Ould Mohand.*

***Offre valable du samedi 18 avril au samedi 2 mai 2015 dans la limite des stocks et millésimes disponibles sur les Cuvées M Le Lys Blanc Brut, Rosé Brut, Blanc de Blanc millésimée 2012 Extra Brut et Addict Rosé Gourmand 2013.*

****1 bouteille offerte pour l'achat de 24 bouteilles ou plus de la gamme Cuvée M Mercier du samedi 18 avril au samedi 2 mai 2015 dans la limite des stocks disponibles. Offre cumulable avec la promotion 5+1.*

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.*

Nouveau site Internet.

Retrouvez tous les vins du Domaine ainsi que l'ensemble des vins d'ailleurs et l'actu sur :

www.mercier-vins.com

Accueil et dégustation à la cave.

Tous les vins du Domaine et une sélection de vins d'ailleurs authentiques sont à découvrir à la cave du lundi au vendredi de 8H00 à 12H00 et de 14H00 à 18H00. Le samedi de 10H00 à 12H00 et de 15H00 à 18H00. Fermé les dimanches et jours fériés.