

# M

L'actu du Domaine Mercier

## La Lettre n°13

Mai 2014 - Millésime 2013

### Edito.

**2013, un millésime vigneron où la nature est reine, peu généreuse et le vigneron sous pression.**

Un printemps froid, de la grêle, un été sec, des vendanges tardives... C'est finalement ces millésimes-là dont nous sommes les plus fiers quand nos vins sortent bien. Les pièges étaient nombreux. Nous avons trié, sélectionné et travaillé dur avec patience et persévérance. C'est lors du salon du Val De Loire et après avoir dégusté de nombreux vins de 2013 que nous avons pris conscience de la qualité de nos vins et de toute l'importance du travail accompli.

Nous sommes aujourd'hui fiers de ce millésime pourtant décrié et surtout impatients de vous le faire découvrir lors de la journée « Cave en Fête » du 17 Mai.

### \*Cuvée M Artistique n°13.

**Il s'agit d'une série limitée à 1000 flacons numérotés de la Cuvée M Rouge Grande Sélection 2013. Ces bouteilles sont habillées d'une toile d'un artiste montant de Vendée.**

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. Nous espérons déjà renouveler chaque année cette opération dans l'idée de constituer une collection. Lionel Guillon (*Co-Gérant du Château de la Sebrandière*) et Muriel Verrat Mercier (*Epouse de Frantz*) sont à l'origine du choix de la toile de cette première édition n°13 (millésime 2013). C'est une toile signée Yves Baudry :

**Yves BAUDRY**

Né le 16 avril 1948 à Fontenay.

Artiste peintre, plasticien, poète.

Professeur agrégé d'Arts Plastiques et d'Arts Appliqués.

Vit et créé depuis 2005 à Mouzeuil Saint Martin en Vendée.

Conférencier en histoire de l'art.

Site : [www.yves-baudry.com](http://www.yves-baudry.com)



**La toile originale et la bouteille seront exposées en avant-première le 17 Mai au caveau. Du Samedi 17 Mai au Samedi 31 Mai, 1 bouteille de cette série limitée sera offerte pour l'achat de 24 bouteilles ou plus des vins du Domaine.**

**Précisons que nous ne prévoyons pas de commercialiser cette série limitée au Domaine afin qu'elle conserve son caractère unique.**

### Récompense.

**Médaille d'Or pour la Cuvée M La Rose 2012.**

Le lundi 14 Mai dernier s'est déroulé le Concours des AOC Fiefs Vendéens 2014 à l'hôtel restaurant l'Auberge de la Rivière de Velluire.

Au passage, nous vous recommandons vivement cet établissement.

Une fois n'est pas coutume, notre Rouge Cuvée M La Rose 2012 est arrivé premier du concours. En attendant que vous puissiez venir le déguster au Domaine, en voici une présentation succincte.

**Assemblage :** 80% Cabernet Franc, 15% Pinot Noir et 5% Negrette.

**Dégustation :** Un rouge puissant et gourmand. Le nez laisse deviner des notes de fruits rouges confits. La bouche présente une belle structure et une belle intensité marquée par le fruit. Les tanins présents dans sa jeunesse vont peu à peu se polir.



### Evènement.

## « CAVE EN FETE » Samedi 17 Mai.

**Nous vous attendons vous et vos amis lors de la journée « CAVE EN FETE » le Samedi 17 Mai de 10H00 à 19H30.**

**Au programme :**

- Dégustation de l'intégralité des 13 !
- Dégustation de toutes les nouvelles cuvées (Le Lys Rosé Brut, Arums 2011, Addict Rosé Gourmand).
- Promotions sur les vins du Domaine et une sélection de vins d'ailleurs.
- Découverte en avant-première de la cuvée M Artistique n°13\* (Expo de la bouteille et de la toile).

### Promotions :

**Du Samedi 17 au Samedi 31 Mai :**

- 5 bouteilles achetées + 1 offerte sur les Lys Rosé Brut et Blanc Brut.
- 1 bouteille de la série limitée Cuvée M Artistique n°13 offerte pour l'achat de 24 bouteilles ou plus des vins du Domaine.
- Frais de port offerts à partir de 30 bouteilles.
- Promotion sur une sélection de vins d'ailleurs en quantités limitées (Possibilité de déguster sur place lors de la journée cave en fête).

### Nouveautés.

**Le Lys Rosé Brut...**

C'est clair, nous n'en avons pas produit suffisamment l'année dernière.

A partir du 17 Mai, la cuvée M Le Lys Rosé Brut sera de nouveau disponible après 12 mois sur lattes. Il s'agit d'un 100% Pinot Noir vendangé à la main. Toujours brut, cette nouvelle mise se distingue par un fruit prononcé et une belle finesse.

**Cuvée M Addict Rosé Gourmand...**

Issu d'un assemblage de Negrette et Grolleau Noir, ce rosé original et inclassable de par son assemblage se veut avant tout synonyme de plaisir et de gourmandise. Il s'agit avant tout d'un rosé friand destiné à l'apéritif et aux chaudes journées d'été.

**Cuvée M Les Arums 2011...**

Peut être l'une des plus belles réussites de cette année. Les Arums fait désormais une place belle au Chenin (80%) vinifié en barrique du type chauffe blanche pendant 13 mois. Nous l'assemblons avec un Chardonnay vinifié en cuve Inox pour apporter un peu de nervosité et de fraîcheur. A déguster impérativement.

## Evolutions.

**Lys Blanc Brut, 12 mois sur lattes au lieu de 10, et 5% de Chardonnay en plus...**

Plus le temps sur lattes est important et plus les bulles sont fines et la cuvée aboutie. La durée de prise de mousse explique en partie pourquoi les grands champagnes sont si bons et si chers (Immobilisation du stock avant commercialisation).

**Le prochain lot qui sera dégorgé à la fin du mois d'avril et commercialisé début mai à la cave, chez nos cavistes et restaurateurs partenaires aura donc 12 mois et un assemblage de 85% Chardonnay et 15% Pinot Noir soit 5% de Chardonnay en plus par rapport à l'ancien lot.**

Tout en conservant son style, nous obtenons ainsi des bulles plus fines, plus de longueur et de volume en bouche. Nous avons hâte de vous la faire découvrir.

Cette évolution annonce l'arrivée vers Décembre 2014 d'une cuvée M Le Lys spéciale Blanc de Blanc 100% Chardonnay millésimée qui comptabilisera pour sa part 24 mois sur lattes !!! Soyez patients car ces cuvées sont d'abord faites de patiences...



## En bref.

**Frantz Mercier Président du Syndicat.**

Le Vendredi 28 février, lors du conseil d'administration, Frantz a été élu pour succéder à Hubert Macquigneau président du syndicat depuis 21 ans.

Frantz souhaite d'abord poursuivre le travail de son prédécesseur et accompagner l'évolution de notre appellation. Assez rapidement il envisage la mise en place de nouveaux outils de communication au sein du syndicat pour favoriser les échanges entre vigneron et travailler sur l'évolution du cahier des charges AOP.

Pour cela, il s'appuiera aussi sur le conseil d'administration des Fiefs Vendéens dont le fonctionnement est collectif avec notamment une répartition des dossiers entre les différentes commissions.

## Gastronomie :

**Le Quai 22 remplace le Petit Pavillon aux Sables pour notre plus grand plaisir.**

Derrière une nouvelle façade moderne avec une vue imprenable sur le port se cache une salle chaleureuse et décorée avec goût ambiance bistrot garantie.

La nouvelle direction porte l'accent sur le "fait maison" et les produits frais avec mise en lumière des fruits de mer et un focus sur le homard breton. La sole est remarquable et nous avons flashé sur la côte de bœuf en partie grâce aux sauces qui l'accompagnent.

**Ça reste entre nous, mais le Quai 22 est à ce jour le seul restaurant du port à faire ses sauces « maisons » et ça fait toute la différence !!!**



Tarif vin compris par pers : entre 20 et 35 € ttc | Ouvert tous les jours midi et soir.  
22 quai Guiné | Les Sables d'Olonne | tel. 02.51.32.71.76 | @. quai22-85@orange.fr

## Vins d'ailleurs.

**A la cave, nous vous proposons désormais une sélection de plus de 100 vins d'ailleurs tous signés par des vigneron passionnés et authentiques dont la qualité pourrait bien vous surprendre. Détails de cette sélection et tarifs sur [www.mercier-vins.com](http://www.mercier-vins.com) ou directement à la cave.**

## Vinification.

**Le soufre, oui mais juste ce qu'il faut...**

Cela fait plusieurs années que nous avons une approche réfléchie au niveau des souffres. Le soufre pourtant naturel et autorisé en agriculture biologique est souvent synonyme de mal de tête... Il est indispensable à la bonne conservation des vins et à leur tenue dans le temps. Fut un temps, les doses de soufre avant mise en bouteille se décidaient plus par habitude que par calcul. Grâce à des nouveaux outils de mesure et la possibilité de faire analyser nos vins par un laboratoire compétent, nous sommes parvenus à réduire de plus de moitié les doses de soufre sans altérer la conservation des vins.

Il faut savoir qu'une majeure partie du soufre est consommé dans les premiers mois et disparaît dans les 6 mois après mise en bouteille (Consommation de l'oxygène emprisonné en bouteille). Certains vins comme la Cuvée M Les Arums ou la Cuvée M La Rose n'ont presque plus besoin de soufre au moment de la mise en bouteille. Les longues vinifications en barriques présentent cet avantage.

## Vignoble.

**Ca plante...**

Entre les arrachages et les replantations, notre Domaine compte aujourd'hui 50 hectares mais malheureusement, tous ne produisent pas encore (3 ans sont nécessaires à la vigne pour nous donner sa première récolte). En 2014, nous avons planté 40 ares de Cabernet Franc, 21 ares de Gewurztraminer, 55 ares de Sauvignon Blanc, 1,90 hectares de Gamay, 40 ares de Malbec et 40 ares de Pinot Gris soit 4,41 hectares au total. Nous en profitons pour arracher certaines parcelles décevantes en qualité (1,50 hectares de vieux Cabernet Franc et Sauvignon Blanc).

Les jeunes parcelles seront dans un premier temps destinées à l'élaboration de nos cuvées réservées aux Grandes Surfaces et nos gammes Bag in Box avant d'intégrer la gamme des Cuvées M réservées à la vente directe et aux professionnels restaurateurs et cavistes si et seulement si elles le méritent !

## 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.

## 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](http://www.mercier-vins.com)