

# LA MAISON ACKERMAN

## SOUS SA MARQUE DONATIEN BAHUAUD

PRÉSENTE

# LE MASTER 2014 : UNE RÉUSSITE

Muscadet Sèvre & Maine

Donatien Bahuaud, d'œuvrier de crûs, est une signature premium de vins tranquilles révélateur des terroirs du pays Nantais et de l'Anjou. Ses cuvées sont des référents qualitatifs de haute typicité, enracinées dans la culture vigneronne, la sélection et l'art de l'assemblage.

Le Muscadet Sèvre & Maine LE MASTER, success story depuis près de 30 ans, est la parfaite illustration de la signature de cette marque. Ce grand vin de garde, qui porte haut les couleurs de cette AOC, se distingue par sa sélection originale et très rigoureuse garante d'une qualité distinctive.



### LE MASTER millésime 2014 - 21 mai 2015 - Château de La Cassemichère, au cœur du vignoble nantais

Un jury, constitué de vignerons, d'œnologues, dont Jacques Lurton, de courtiers et de journalistes, a dégusté plusieurs assemblages du millésime 2014 pour n'en garder qu'un seul !

L'assemblage qui a ainsi obtenu la meilleure note est riche de la complémentarité de deux vignobles, d'une grande complexité et répondant aux critères sélectifs d'authenticité, de garde et de prestige du jury.

L'assemblage retenu provient de 2 terroirs de Muscadet, 60% proviennent d'un terroir de schistes et de micaschistes assez proche de la Loire. Il s'agit d'un terroir précoce apportant la maturité. Les 40 % restants sont issus d'un terroir de granit plus proche de la Sèvre. Ce terroir apporte la minéralité, la complexité et également la structure à ce vin.



*Jacques Lurton, en dévoilant au jury l'assemblage gagnant, rappelle les qualités attendues avec Le Master : « intensité et complexité, volume, richesse en gras et acidité lui conférant la capacité à faire un vin de garde... »*

### Bernard JACOB, Directeur Général d'ACKERMAN :

« Si le Château de La Cassemichère est le haut-lieu historique du Muscadet, notre choix de ce lieu pour sélectionner l'assemblage du Master a un lien avec notre histoire. Nous avons acheté Donatien Bahuaud en 2009, et il se trouve que ce château a été la propriété privée de la famille Bahuaud de 1955 à 2005. Ainsi, plusieurs sélections du Master ont eu lieu ici dans le passé. Nous effectuons ainsi un retour aux sources, au cœur du vignoble nantais ».

## AUJOURD'HUI LE MASTER 2014 SE DÉGUSTE AINSI :

Robe : brillante, jaune franc, de très fines bulles de gaz carbonique plus communément appelées "perlant" viennent s'accrocher au verre, laissant l'impression d'un vin aérien et interpellant.

Nez : intense et gourmand, des notes fruitées de poire et florales de chèvrefeuille s'expriment. Elles sont complétées par une touche minérale reflet de son terroir de granit.

Bouche : un fruité présent avec des notes acidulées. Ce vin est équilibré et le temps d'élevage va lui permettre de s'assouplir encore.

Un élevage sur lie à température constante de juin à décembre (6 mois) va permettre au Muscadet Master 2014 d'acquiescer gras et complexité. Il permettra également d'augmenter la sensation de gras en bouche et le potentiel de garde. Des dégustations hebdomadaires permettront de suivre au mieux sa bonification.

**LE MASTER 2014 sera disponible courant 2016.**

---

## LE MASTER 2012 est actuellement à la vente (et bientôt le 2013)

Médaille d'or au Concours des Vins du Val de Loire, Médailles d'argent à l'International Wine and Spirit, à l'International Wine Challenge, aux Vinalies Internationales et aux Ligiers... en 2014 sur le millésime 2012

Son prix est de 6,50 euros TTC départ Cellier Ackerman.

Robe : jaune équilibré, d'une belle brillance.

Nez : très expressif et très gourmand avec des notes de fruits blancs intenses comme la poire.

Bouche : une sensation de gras accompagne la fraîcheur, elle offre des notes de melon bien mûr et de confiture d'abricot. Gourmandise et élégance, avec une finale souple et très longue.

Potentiel de garde : de 4 à 6 ans.

---

**L'AOC MUSCADET**, issue à 100 % du cépage Melon de Bourgogne, a toute sa place en gastronomie : un vin qui s'impose sur les produits naturels que sont les huîtres et les fruits de mer, par ses saveurs citronnées et minérales, son équilibre et sa fraîcheur.

Le Master, d'AOC Sèvre et Maine, se destine également aux poissons cuisinés et en sauce telle la spécialité locale du sandre au beurre blanc. Cette cuvée emblématique de Donatien Bahuaud, bénéficie d'une excellente image, participant pleinement au renouveau de cette appellation.

Il se présente dans une jolie bouteille bourguignonne sérigraphiée de style Belle Époque se différenciant ainsi fortement des bouteilles traditionnelles de Muscadet.

---

## ACKERMAN

19 rue Léopold Palustre – CS 84002 – Saint Hilaire/Saint Florent – 49412 Saumur cedex  
33 (0)2 41 53 03 10 – sdubreuil@ackerman.fr - www.ackerman.fr

**CONSULTANT PRESSE PARIS : VINCONNEXION** - 33 (0)1 39 12 28 02 – michelepiron@vinconnexion.com