



MUSCADETS DE LIEUX

Locus

Plus qu'un simple domaine, Locus, ou lieu en latin, symbolise la volonté de la Famille Saget de participer activement au renouveau des vins du Muscadet. Convaincue par le potentiel des terroirs de la Loire Océanique, la Maison souhaite à travers Locus, dévoiler toute la diversité et la richesse que peuvent offrir les vins du Pays Nantais. Initialement installé sur les fabuleux terroirs du Cru Clisson, Locus propose exclusivement des vins issus des cépages Folle Blanche et Melon de Bourgogne, et en fervent défenseur de ces variétés historiques du Pays Nantais, s'attache à en retranscrire toutes leurs plus belles variations. Celles-ci se manifestent aujourd'hui à travers une collection de quatre vins : un IGP Folle Blanche, un IGP Melon de Bourgogne, un Muscadet de Sèvre & Maine et un Cru Clisson. Cette collection se verra complétée sur les prochains millésimes par une sélection d'autres Crus Communaux du Muscadet. Désireuse d'offrir à Locus une identité forte et harmonieuse avec son projet, la Famille Saget a étroitement collaboré avec l'artiste Jordane Saget, street artiste de la scène parisienne dont l'inspiration naît au gré des lieux qu'il découvre. Fruit du hasard ou du destin, cette collaboration patronymique a donné naissance à l'univers graphique de Locus, qui emprunte l'art intemporel, singulier et plein de poésie de Jordane.

Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURAINE - ANJOU - MUSCADET



Locus, ou lieu en latin, est plus qu'un simple domaine. Véritable projet itinérant, Locus puise sa raison d'être et son essence dans l'incroyable diversité des terroirs océaniques de la Loire Atlantique. Locus propose exclusivement des vins issus des cépages Folle Blanche et Melon de Bourgogne, et en fervent défenseur de ces variétés historiques du Pays Nantais, s'attache à en retranscrire toutes leurs plus belles variations.



IGP VAL DE LOIRE
« Melon B. »

Cépages : Melon de Bourgogne.

Terroir : sols légers et profonds sur schiste.

Élaboration : pressurage pneumatique et débouillage à froid du jus de raisin. Élevage sur lies fines en cuves souterraines pendant environ 6 mois.

Découverte sensorielle : notre cuvée « Melon B. » offre un vin rond et fruité. La bouche gouleyante et vive offre un vin d'un bel équilibre rafraîchissant.

Accords mets et vin : notre « Melon B. » s'accordera parfaitement avec des poissons, langoustines. Il offrira un mariage étonnant avec un fromage de chèvre frais.

Température de service : de 10 à 12°C



IGP VAL DE LOIRE
« Folle B. »

Cépages : Folle Blanche.

Terroir : granites.

Élaboration : pressurage pneumatique et débouillage à froid du jus de raisin. Élevages sur lies fines en cuves souterraines pendant environ 6 mois.

Découverte sensorielle : notre cuvée « Folle B. » s'ouvre sur des arômes subtils légèrement citronnés.

La bouche vive et fraîche, aux notes de citron vert, offre une tension tout en salinité.

Accords mets et vin : la « Folle B. » est idéale en accompagnement d'huîtres. Ce vin s'accordera également avec des plats à base de poisson à chair blanche.

Température de service : de 10 à 12°C



Saget-La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURAINE - ANJOU - MUSCADET



Outre la vigne et son environnement, la tradition de l'élevage sur lies couplée à l'utilisation de cuves enterrées renforce la personnalité des vins du Muscadet. Notre Muscadet de Sèvre et Maine « Convergence », complexe et harmonieux, se positionne en point de rencontre des différents terroirs qui composent la région du Muscadet, et endosse avec fierté le rôle de porte-étendard de Locus.



MUSCADET DE SÈVRE & MAINE
« Convergence »

Cépages : Melon de Bourgogne.

Terroir : sols légers sur le socle cristallin du massif armoricain.

Élaboration : pressurage pneumatique et débouillage à froid du jus de raisin. Conformément aux traditions locales, notre Muscadet Sèvre et Maine est élaboré en cuves souterraines en favorisant le contact du vin avec les lies fines pendant environ 8 mois.

Découverte sensorielle : les arômes s'expriment sur des notes d'agrumes. Ce vin apporte finesse et tension avec une pointe de salinité. L'élevage sur lies apporte en finale une rondeur persistante.

Accords mets et vin : notre Muscadet Sèvre et Maine « Convergence » s'accordera avec des poissons fins (bar, sole), et fruits de mer tels que des coquilles Saint-Jacques et des huîtres

Température de service : de 10 à 12°C

Saget-La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURAINE - ANJOU - MUSCADET





La diversité et les tendances fortes des sols du vignoble Nantais ont fait émerger l'idée de Muscadets exprimant l'excellence du terroir. Le Clisson, reconnu Cru Communal Clisson depuis 2011, est le fruit d'une réflexion entre vignerons. Locus est fier de défendre la typicité et la richesse de ce fabuleux terroir, qui offre des vins complexes et harmonieux, dotés d'un fort potentiel de garde.



MUSCADET DE SÈVRE & MAINE
« Cru Clisson »

Cépages : 100% Melon de Bourgogne.
Terroir : gravier et galets roulés à dominante granitique sur socle cristallin du massif armoricain.
Élaboration : pressurage pneumatique et débouillage à froid du jus de raisin. Conformément au cahier des charges très strict de l'appellation, notre Cru Clisson est élaboré en cuves souterraines en favorisant le contact du vin avec les lies fines pendant 24 mois au minimum. Les raisins récoltés à bonne maturité sont issus de tout petits rendements.
Découverte sensorielle : un vin jaune or avec des reflets intenses. Les arômes s'expriment sur des notes de fruits confits, fruits secs, coing et agrumes très mûrs. La bouche est longue et exprime la puissance et la force puisées dans ce terroir si particulier. Un vin riche et concentré avec une pointe de salinité.
Accords mets et vin : notre Cru Clisson s'accordera à merveille avec des Saint-Jacques poêlées, un foie gras, un turbot en sauce, un beau bar grillé, des viandes blanches, un Beaufort ou un Curé Nantais pour rester local.
Température de service : 14 à 15°C