LA TOUR GALLUS

Né du Gabbro

Dossier de presse 2026
Muscadet Sèvre et Maine - Gorges

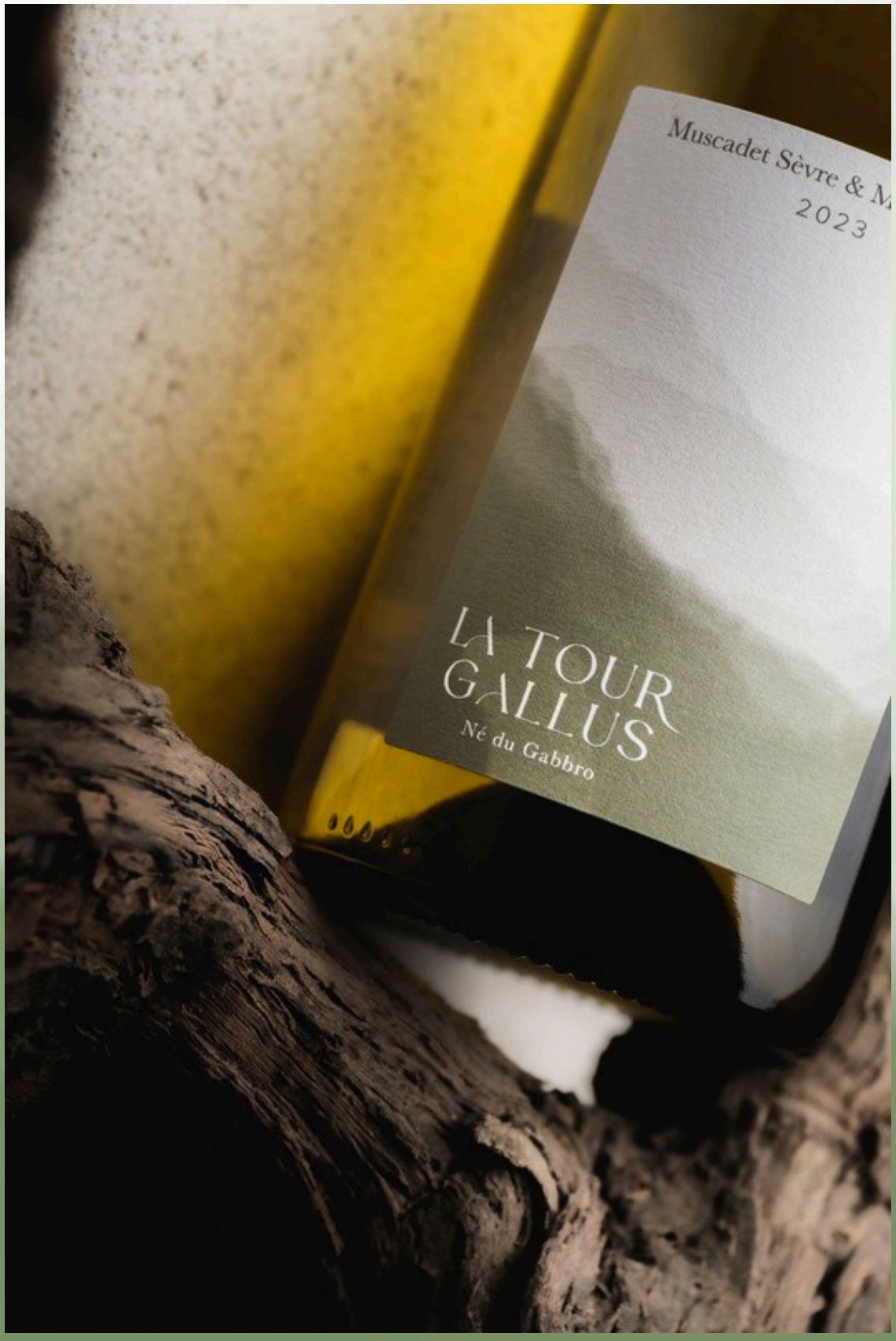
I - LA TOUR GALLUS, UN DOMAINE AU CŒUR DE L'HISTOIRE DU MUSCADET

UNE HISTOIRE FAMILIALE RICHE DE NEUF GÉNÉRATIONS DEPUIS 1620

Niché au cœur du village de Gorges, La Tour Gallus incarne plus de quatre siècles d'histoire viticole. Au lieu-dit La Maison Neuve, le nom du domaine évoque la tour qui surplombe les bâtiments de l'exploitation viticole. Dans le Muscadet, sur ce vignoble en pente douce entre Loire et océan, la famille de Damien Rineau, installée depuis 1620, perpétue un savoir-faire transmis au fil du temps sur ce terroir réputé pour ses vins blancs secs issus du Melon de Bourgogne.

Témoin de cet enracinement familial profond dans le Pays nantais, un impressionnant arbre généalogique en pied de vigne, déployé sur un mur de la cave, égraine les noms de ces nombreux ancêtres qui ont bâti les fondements du domaine.

Alors âgé de 20 ans, Damien Rineau, 9e génération, a repris le domaine familial en 1983. Fort de ce riche passé, mais également audacieux, il va lui offrir de nouvelles perspectives. En agrandissant le vignoble jusqu'aux 15 hectares qu'il compte aujourd'hui, dont plus de la moitié, d'un seul tenant autour de la propriété, se situe exclusivement sur un terroir rare, le Gabbro.


Muscadet Sèvre & M
2023
LA TOUR
GALLUS
Né du Gabbro

GORGES,
BERCEAU DES APPELLATIONS COMMUNALES DU MUSCADET

Fort de son expertise du terroir, Damien Rineau s'est engagé en tant que membre fondateur pour la reconnaissance du « Gorges » comme appellation communale. Dès les années 90, aux côtés d'une poignée de vignerons, il va travailler à identifier et à valoriser les qualités exceptionnelles de ce terroir qui vont permettre sa reconnaissance par l'INAO en 2011 en qualité de cru communal, une « première » dans cette aire d'appellation.

Fruit d'un travail de longue haleine, cette reconnaissance symbolise le renouveau et la mue qualitative d'un vignoble tout entier, trop longtemps considéré comme un simple vin de comptoir.

À La Tour Gallus, plus de la moitié du vignoble repose sur l'aire d'appellation « Gorges » et près d'un tiers de sa production le revendique sur ses étiquettes.

UNE HISTOIRE QUI SE POURSUIT DEPUIS LE RACHAT EN 2024

Rachetée en 2024 par Thierry Denjean, propriétaire également du Domaine de Haute Perche en Anjou et associé du Vin de l'A dans le Valais suisse, La Tour Gallus effectue cette transition en douceur. En effet, depuis le rachat, la transmission s'opère sereinement avec la nouvelle équipe, offrant un nouveau souffle au Domaine.

II - UN TERROIR RARE : LE GABBRO

GORGES ET SON GABBRO

La Tour Gallus se distingue par son terroir exceptionnel de Gabbro, une roche mère, magmatique et sombre, datant de l'ère primaire et reposant sur un socle cristallin, non calcaire. Cette roche compacte d'un bleu nuit, issue des contreforts du Massif armoricain, ne représente qu'une infime partie de la surface totale du vignoble de Muscadet, principalement concentrée à Gorges, dont elle constitue l'intégralité des sols. Leur surface argileuse est également issue d'une altération de Gabbro.

Difficile à travailler, elle présente néanmoins des propriétés remarquables, particulièrement adaptées au changement climatique. En effet, ses qualités de rétention lui permettent de fonctionner comme une éponge, absorbant et retenant l'eau en profondeur lors des épisodes pluvieux, qu'elle est ensuite capable de restituer en période sèche. Cette caractéristique fait du Gabbro un véritable terroir d'avenir face au réchauffement climatique.

15 HECTARES EN BIO

Étendu sur 15 hectares, le vignoble de La Tour Gallus est planté essentiellement en Melon de Bourgogne, cépage emblématique du Muscadet, à tel point qu'il est également appelé muscadet.

Originaire de Bourgogne, il est le fruit d'un croisement entre le pinot noir et le gouais blanc, aujourd'hui disparu. Il s'est développé dans la région grâce aux relations entre les abbayes de la Loire et de la Bourgogne dès le Moyen-Age. Il va s'imposer véritablement après la crise du phylloxéra au début du XX^{e} siècle pour les qualités de ses notes vives, délicates et iodées. Ce cépage est réputé pour être un vrai révélateur de terroirs.

C'est pourquoi la pratique d'une agriculture biologique, favorisant un enracinement plus profond de la vigne, prend ici tout son sens. La conversion du domaine, débutée en 2020 avec une certification bio obtenue en 2023, s'étend aujourd'hui avec la biodynamie.

Les vignes les plus anciennes atteignent 75 ans avec une moyenne d'âge de 50 ans sur l'ensemble du vignoble, ce qui est un gage supplémentaire de concentration et de complexité aromatique pour les vins.

UN PROJET DE RESTRUCTURATION FIDÈLE ET AMBITIEUX

Depuis le rachat, différents projets sont à l'œuvre. Tout d'abord, la conversion à la biodynamie a été initiée depuis 2025. Cette approche agricole témoigne encore un peu plus de l'engagement du domaine pour une viticulture respectueuse de son environnement et de l'expression de son terroir. En invitant à repenser le lien au vivant, à entrer dans un dialogue plus intime avec son biotope, la biodynamie permet de maintenir un écosystème vibrant, capable de répondre aux mouvements du temps, aux aléas des millésimes, comme un organisme qui s'adapte et s'ajuste.

Au niveau du vignoble, déjà constitué en un parcellaire précis, l'enjeu est de mener une restructuration progressive à l'horizon 2035 pour 30 % de sa surface.

Toutes les replantations se feront en sélection massale, à partir de bois issus des vignes du domaine afin de préserver l'identité génétique et l'adaptation au terroir.

L'INTUITION
18 mois d'élevage sous terre

III - ÉLOGE DE LA LONGUEUR

DE LA VIGNE À LA CAVE

L'élevage prolongé sur lies fines constitue le pilier de l'identité des vins de La Tour Gallus. Cette technique traditionnelle du Muscadet consiste à maintenir le vin en contact avec les levures mortes après la fermentation alcoolique, sans soutirage. Ce processus de dégradation progressif, appelé autolyse, permet de libérer des protéines et des acides aminés qui viennent nourrir le vin en lui apportant du gras, de la matière, de la complexité aromatique et une remarquable aptitude au vieillissement.

Ce type d'élevage se fait en milieu réducteur, préservant ainsi la fraîcheur et la finesse du vin. Selon le millésime, ce temps d'élevage peut durer de quelques mois à plusieurs années.

LES CUVES SOUTERRAINES : UN HÉRITAGE UNIQUE DU MUSCADET

Cet élevage sur lies fines, caractéristique du vignoble du Muscadet, s'effectue dans un type de contenant tout aussi spécifique à cette région : des cuves souterraines, également appelées cuves « à la nantaise », en béton recouvert de carreaux de verre. Cette configuration originale et unique présente des avantages considérables pour les élevages longs. Les températures varient progressivement au rythme des saisons, favorisant une évolution lente et harmonieuse du vin. La forme particulière de ces cuves, au fond plat et étendu, permet un contact optimal avec les lies fines. Ce type d'élevage si particulier, sans soutirage jusqu'à la mise en bouteille, permet aux vins de s'affiner et de devenir limpides naturellement. Aucun collage n'est donc effectué, seule une légère filtration lors de l'embouteillage.

INVESTISSEMENTS ET EXPÉRIMENTATIONS

Le domaine a récemment investi dans l'acquisition d'un nouveau pressoir pneumatique et entreprend des travaux d'aménagement au sein du cuvier.

Ces investissements s'inscrivent dans un objectif d'amélioration de la qualité, tout en préservant les méthodes historiques qui font la signature du domaine. Ainsi, des œufs en grès et des fûts de 600L sont apparus pour l'élevage de cuvées parcellaires.

IIII - LA COLLECTION DE LA TOUR GALLUS

UNE DÉGUSTATION EN QUATRE TEMPS

Le domaine décline son expression du Gabbro à travers quatre gammes, chacune révélant une facette différente de ce terroir exceptionnel. Cette roche magmatique, en altération, donne naturellement des vins de garde d'une grande pureté, ciselés, précis et élégants.

Parmi les différents crus du Muscadet, Gorges se caractérise par la longueur de ses vins et le temps d'élevage nécessaire afin qu'ils expriment tout leur potentiel. Il faut savoir les attendre.

LES MILLÉSIMES À LA VENTE

LA TOUR GALLUS 2023
MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE

Terroir de Gabbro. Vendanges manuelles et pressurage pneumatique immédiat. Elevage de 18 mois en cuves souterraines.

Porte d'entrée sur les vins du domaine, cette cuvée enchante par son fruité, sa fraîcheur et sa minéralité et convoque les embruns tout au long de sa trame iodée.

Prix départ cave : 14 €

FLEUR DE GABBRO 2023
MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE

Terroir de Gabbro. Vendanges manuelles et pressurage pneumatique immédiat. Elevage de 18 mois en cuves souterraines.

La quintessence du style du domaine, cette cuvée représente une interprétation accessible du terroir de Gabbro où le fruité se conjugue au fumé sur un fond minéral avec une belle ampleur. Sa finale, très sapide, est empreinte de jolies notes salines et citronnées.

Prix départ cave : 19 €

GORGES 2016
MUSCADET SÈVRE ET MAINE

Terroir de Gabbro. Vigne de 45 ans. Vendanges manuelles et pressurage pneumatique immédiat. Elevage de 76 mois en cuves souterraines.

Avec le superbe millésime 2016, le Gorges a gagné en subtilité puissance et richesse. Un concentré de fruit et de minéralité, qui souligne une salinité tout en finesse et élégance.

Prix départ cave : 30 €

GORGES 2019
MUSCADET SÈVRE ET MAINE

Terroir de Gabbro. Vigne de 48 ans. Vendanges manuelles et pressurage pneumatique immédiat. Elevage de 65 mois en cuves souterraines.

Ce Gorges au magnifique potentiel de garde se révèle ici encore dans sa jeunesse. Beaucoup de fraîcheur et de finesse et un fruité éclatant à la pointe fumée. La matière, d'un joli gras, s'étire sur une trame minérale jusqu'à sa finale sculptée par de fins amers.

Prix départ cave : 28 €

L'INTUITION 2006
MUSCADET SÈVRE ET MAINE

Terroir de Gabbro. Vendanges manuelles et pressurage pneumatique immédiat. Elevage de plus de 18 ans en cuves souterraines sur lies. Mise en bouteille le 6 décembre 2024.

L'éloge du temps dans une bouteille qui illustre le potentiel de garde remarquable des vins du domaine. A son apogée de complexité, il offre une bouche au gras magnifique mais qui garde toute sa fraîcheur et dévoile des saveurs de pêche et d'écorce d'orange sur une trame minérale d'une incroyable précision, jusqu'à sa longue finale aux très beaux amers.

Prix départ cave : 60€

LA TOUR GALLUS

Né du Gabbro

CONTACT PRESSE
LB Conseil – Laurène Bigeau
bigeaulaurene@gmail.com
06 80 66 65 16

LA TOUR GALLUS
Inès de la Vega
06 69 21 45 39
ines.delavega@latourgallus.fr
1, la Maison Neuve - 44190 GORGES
www.latourgallus.fr

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE