




LA TOUR
GALLUS

Né du Gabbro

A misty, layered mountain range with a soft, ethereal atmosphere. The mountains are silhouetted against a pale, hazy sky, creating a sense of depth and tranquility. The overall color palette is muted, with various shades of grey, blue, and green.

Le Domaine La Tour Gallus, **né du Gabbro** à Gorges, cultive 15 hectares de **Melon** de Bourgogne en agriculture biologique et biodynamique et signe des **vins de garde** révélés par un **élevage long** sur un terroir remarquable.

RVF MASTERCLASSE WINEPARIS

LA REVUE DU
vin
DE FRANCE

90 ans d'AOC emblématiques de Loire : icônes et nouvelles vagues



Mardi 10 février, de 11h00 à 12h00, Hall 4, Masterclasse Salle 2

Une dégustation dynamique autour de **4 AOC de Loire qui fêtent leurs 90 ans : Vouvray, Anjou, Saumur, Muscadet Sèvre-et-Maine**. Explorez des cuvées historiques et des talents d'hier et d'aujourd'hui, vins frais, vibrants et ultra-plaisir. Un parcours qui montre comment la Loire reste l'une des régions les plus modernes et inspirantes aujourd'hui. Une master class animée par **Alexis Goujard**, journaliste à La Revue du vin France, spécialiste des vins de Loire.

Pas de réservation : premiers arrivés, premiers assis (50 places maximum)

Dégustation de 8 vins :

Muscadet

- Domaine Ménard-Gaborit, Pour l'histoire 2023
- La Tour Gallus, Gorges 2019

RVF VINS DE LOIRE AVRIL 2026



LA TOUR GALLUS

● Muscadet Sèvre-et-Maine sur lie L'Intuition 2006
Dix-huit ans sur lies!
C'est le temps d'élevage de ce muscadet hors normes ! Sur ce terroir de gabbro à Gorges, le melon blanc discret à sa naissance a besoin de temps pour se révéler. Après toutes ces années, ce 2026 dévoile une dimension de gras, de

texture et toujours cette amertume stimulante caractéristique du cru. Une ode aux muscadets de longue garde.

94/100 - 60 €

94/100

● La Tour Gallus, muscadet Sèvre-et-Maine sur lie L'Intuition 2006 **60 €**

Presse écrite FRA
Cuisine et Vins
 Edition : Janvier - février 2025
 P.44-45
 Famille du média : Médias spécialisés grand public
 Périodicité : Bimestrielle
 Audience : 786000
 Journaliste : Béatrice Delamotte
 Nombre de mots : 875
 p. 1/2

DÉGUSTATION

3 plats, 3 ACCORDS POSSIBLES

LES AGAPES DE FIN D'ANNÉE TERMINÉES, ON GARDE LE CAP POUR SE PRÉPARER DES PLATS DE SAISON. ON MISE SUR LA FRAÎCHEUR MAIS AUSSI SUR UN GRAND CLASSIQUE INTEMPOREL DE LA CUISINE FAMILIALE, À SERVIR AVEC DES CUVÉES SÉLECTIONNÉES. Par Béatrice Delamotte



CARPACCIO DE SAINT-JACQUES

La saison des coquilles bat son plein et les prix sont bien plus abordables que les des fêtes, alors on en profite pour révéler leur petit goût de noisette. Un filet de citron, une belle huile d'olive, une pincée de fleur de sel et un tour de moulin à poivre, c'est tout.



POULET RÔTI

Grand classique du dimanche midi, le poulet rôti séduit toujours petits et grands avec sa peau dorée croustillante et sa chair de volaille juteuse. Fourré d'un citron coupé en deux, d'herbes de Provence ou dans son plus simple appareil, tout le monde aime.



TARTE AUX AGRUMES

Gorgés de vitamines, les agrumes s'invitent au cœur de l'hiver comme un rayon de soleil à la table. Orange, clémentine, mandarine et pamplemousse marient leurs parfums et leur délicate acidité dans une tarte, avec ou sans fond de crème pâtissière.



THE VERT
 Grands Jardins, Sakheijung Ham 2023, 29 €.
 Infusion de thé vert récolté à la main au printemps au hégai associé à la badiane et à la pomme, cette boisson sans alcool légèrement pétillante s'ouvre sur un souffle de fraîcheur et de fruit. Vivante, la bouche est pleine d'énergie et laisse une sensation désaltérante sur le palais.



ALSACE
 Cave de Ribeauvillé, Gewurztraminer vendanges tardives 2022, 22,80 €.
 Le bouquet n'est qu'arômes de fruits frais à leur juste maturité, de fruits tropicaux (ananas, mangue) et d'abricot sec. En bouche, la confiture de rose et le miel de litchi apportent leur suavité à une matière à la fraîcheur intense, avant une finale pleine d'élan et d'énergie.



CAVA
 Terra Remota, Adelta Brut nature riserva, 18 €.
 On ne s'attend pas à une telle débauche de fruits blancs et poudrant, le bouquet en regorge. Un nez qui se double de parfums suaves de fleurs d'orange. En bouche, on retrouve ces fruits juteux dans une matière ronde, aux accents brichés en finale. Un cava hors norme.

NOS PÉPITES



CHÉNAS

Domaine de l'Éclair, « Le Bucher » 2022, 13 €.
 Le plus petit cru du Beaujolais n'est mis en vente qu'après plusieurs mois en cave, et ce millésime mûr révèle toute son intensité et sa première plénitude. Riche d'arômes de fruits rouges mûrs, le nez est une invite à la gourmandise. Des notes qui se retrouvent dans une matière veloutée et structurée, finement épicée.



PATRIMONIO

Cantina di Terra, Marsaglia vieillissement prolongé 2022, 43 €.
 Ce pur vermentino bio est une véritable révélation. Le nez invite à une balade dans le maquis avec ses parfums d'anis et de fenouil sauvages, tandis que les agrumes et l'amande fraîche ne sont pas loin. Gourmande et fraîche, la bouche est un ravissement, portée par une minéralité intense qui donne envie d'y retourner.



MUSCADET SÈVRE-ET-MAINE-GORGES

Damien Rineau, La Tour Gallus 2019, 20 €.
 Tout en douceur, le nez déploie des arômes tendres de fruits blancs et de fleurs de cerisier dans un bouquet délicat. Cette subtilité se retrouve dans une matière ciselée, tout en légèreté qui reprend les notes de fruits blancs mûrs (poire, pêche). La minéralité de la finale finit de séduire.



PAYS DE FRANCHE-COMTÉ

Domaine de la Pâturie, Loup gris 2022 pinot gris, 21 €.
 L'unique parcelle de pinot gris du domaine qui doit son nom aux loups qui y vivaient donne un bouquet délicat aux arômes de fruits blancs mûrs, d'agrumes doux et de silex. Un peu strict, la bouche offre une belle énergie, portée par des notes minérales intenses avant une finale qui mêle belle amertume et salinité.

MUSCADET SÈVRE-ET-MAINE-GORGES

Damien Rineau, La Tour Gallus 2019, 20 €.

Tout en douceur, le nez déploie des arômes tendres de fruits blancs et de fleurs de cerisier dans un bouquet délicat. Cette subtilité se retrouve dans une matière ciselée, tout en légèreté qui reprend les notes de fruits blancs mûrs (poire, pêche).

La minéralité de la finale finit de séduire.

La Tour Gallus, Damien Rineau, 2016, 12.5%, cru Gorges

Gorges wordt vaak beschouwd als de bakermat van de nieuwe cru's. De wijn werd 24 maanden ondergronds op droesem gerijpt. Zijn unieke zwarte gabbroterroir draagt bij aan het grote bewaarpotentieel van de wijnen. De wijn is bovendien biologisch. Hij wordt gekenmerkt door een grote aromatische finesse, terwijl witte rijpe perzik en witte peper het diepe minerale accentueren. 87/100

NAJAAR 2025

43

KENOWIJN

magazine

ZOVEEL TE ONTDEKKEN...

BORDEAUX, RHÔNE, ELZAS, MUSCADET: TOPPERS UIT FRANKRIJK
 ALTO ADIGE, PIEMONTE, SALENTO: ITALIË VAN NOORD NAAR ZUID
 SLOVENIË KOMT ERAAN!



© Mint Mediahouse

WIJNTIJDSCHRIFT VAN DE VLAAMSE WIJNGILDE VZW 30. VERSCHIJNT TWEEEMAAL PER JAAR

www.vlaamsewijngilde.be

L'EXPRESS dec25

Presse écrite FRA

Edition : Du 11 au 17 décembre 2025
P.100-102,104
Famille du média : Médias d'information générale (hors PQN)
Périodicité : Hebdomadaire
Audience : 1158000

Journaliste : PHILIPPE BIDALON
Nombre de mots : 1780

p. 1/4

LES DEUX FONT LA PAIRE

A la recherche de l'accord parfait

La liturgie des agapes réussies commande de marier les mets avec des vins qui les subliment. Poissons, volailles, gibiers, viande rouge, entremets ou desserts, une seule règle s'impose : l'un ne doit pas dominer l'autre.



FRUITS DE MER ET POISSONS
Quand la mer monte à table, les blancs suivent le courant. Si les huîtres et les coquillages crus appellent de la légèreté et de la vivacité dans le verre, les crustacés et les poissons apprêtés partagent leur noblesse avec celle d'onctueux chardonnays, de sauvignons bien élevés, de rieslings cristallins, ou encore de complexes cépages sudistes. A chaque trésor marin, son partenaire de goût.

La Tour Gallus Gorges muscadet-sèvre-et-maine 2019
Aussi discret que talentueux, Damien Rineau, neuvième génération de

modernité, renouant avec l'excellence viticole du cru. Dans cette cuvée aussi intense qu'élégante, les notes de graphite et de pierre à fusil ouvrent la voie à des saveurs d'herbe fraîche et de fenouil, soulignées par des accents de citron confit. Le sauvignon en majesté. Une nouvelle étoile brille à Sancerre. 35 €
Féra, céleri, pomme verte et livèche.

Château de Crémat Bellet blanc 2021
Phare de cette confidentielle appellation installée sur les hauteurs de Nice, l'imposant château de style néo-toscan a été racheté par la famille d'industriels Derichebourg, qui œuvre à son renouveau. Sur ce terroir de poudingue ventilé par la brise marine, les blancs conjuguent rondeur et fraîcheur, tel ce presque (95 %) pur vermentino aux notes de citron, de pêche et de clémentine. A découvrir. 95 €.
Saint-jacques rôties, zeste d'orange et topinambours.

Château Larrivet-Haut-Brion pessac-léognan blanc 2023
Un bel exemple du raffinement et de la vivacité des vins blancs que peut engendrer le terroir de pessac-léognan. Depuis que la famille Gervoson (groupe agroalimentaire Andros) a repris la propriété, une part plus large est consacrée à leur production. Le résultat s'apprécie dans le verre : la pêche jaune, le citron, la mandarine forment un cocktail rafraîchissant que twistent un zeste de cédrat. 45 €.
Bar en croûte de sel.

Domaine Chavet Clos Jentonnas menetou-salon 2022
Le menetou-salon coule dans les veines d'Antoine de La Farge, petit-fils du cofondateur de l'appellation. Le passionné vigneron berrichon a isolé quatre parcelles sur les 30 hectares du domaine, qu'il vinifie sur-mesure. A l'image de ce 100 % sauvignon au nez d'agrumes, élevé vingt mois en amphores de grès, dont la minéralité quasi crayeuse marque. 25 €.
Saumon à l'oseille.

vigneron, compte parmi les artisans de la récente reconnaissance du cru communal Gorges. Arômes de coing, de miel d'acacia, de poires bien mûres : le gabbro, roche magmatique bleu sombre, propose ici une magnifique interprétation du melon de Bourgogne, cépage dominant du Pays nantais. Formidable potentiel de garde. 28 €
Lotte au safran.

Lestang 1573 Tradition sancerre 2022
Depuis sa renaissance, en 2013, sous l'impulsion de Rémy Graillet, ce clos de trois hectares allie savoir-faire séculaire et

RVF GUIDE VERT 2026

Guide vert 2026

Damien Rineau est si discret qu'il est passé sous le radar de nos dégustations pendant des années. Issu d'une lignée de neuf générations de vigneron, comme en témoigne son interminable arbre généalogique en pied de vigne accroché au mur de sa cave, cet enfant du Pays nantais cisèle depuis les années 1980 des muscadets d'un grand classicisme. Son vignoble se situe à Gorges, un coin spécifique où la rarissime roche compacte au bleu sombre, le gabbro, accueille le melon blanc. Les vins naissant ici ne sont pas les plus aimables à l'ouverture, il faut les laisser venir, ils attaquent en discrétion et se profilent jusqu'à une carrure amère magnifique. Damien cultive ce style, en particulier dans son Gorges, au potentiel de garde remarquable (plus de 20 ans). Dans les cuves souterraines traditionnelles, son 2016 a été élevé sur lies pendant... 72 mois ! Le domaine a été cédé à Thierry Denjean, propriétaire du domaine de Haute Perche en Anjou et du Vin de l'A dans le Valais suisse, mais Damien Rineau restera en poste encore quelques années. L'étoile est amplement méritée cette année.

Les vins : le muscadet-sèvre-et-maine-sur-lie 2023, un beau classique du melon, droit comme un "i", donne le ton de ces blancs ciselés et tout en nuances. Fleur de Gabbro va plus loin dans l'exotisme et le gras, avec toujours ces beaux amers sculptant la finale. Magnifique interprétation du melon sur gabbro dans le gorges. Après le 2016, voici un 2019 racé, allant crescendo en bouche jusqu'à une finale à la carrure amère. Il paraît bien plus jeune que son âge et devrait évoluer longtemps avec lenteur. Oubliez-le en cave pour l'instant.

GUIDE HACHETTE

LE GUIDE HACHETTE DES VINS

LE GUIDE BOUTIQUE VIGNERONS CUISINE & VINS TOUT S

Accueil > Guide des vins > Vallée de la Loire et Centre > Muscadet-sèvre-et-maine > La Tour Gallus

LA TOUR GALLUS

Gorges 2014 - blanc

Vallée de la Loire et Centre • Muscadet-sèvre-et-maine

Prix : 11 à 15 €

blanc tranquille A boire

LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2020

★ ★ ★ Vin remarquable

La Tour Gallus Gorges 2014 blanc : L'avis du Guide Hachette des Vins 2020

Voici une belle expression du fruit, obtenue grâce à des vignes plus que cinquantenaires, plantées sur un sol de gabbro. Deux ans d'élevage sur lies se traduisent par une palette aromatique très fraîche qui évolue sur les arômes de coing à l'aération. La bouche est à l'avenant, alliant un caractère acidulé à une touche d'amertume des plus délicates.

Damien Rineau : Le vigneron

Les Rineau se succèdent de père en fils depuis 1600 à Gorges, village devenu cru communal de l'appellation muscadet-sèvre-et-maine. Héritier de cette longue lignée, Damien Rineau conduit depuis 1983 le domaine familial : 17 ha sur les coteaux de la Sèvre-Nantaise aux sols de gabbro altéré.

Presse écrite FRA p. 1/1

Journaliste : JEAN-FRANCIS PÉCRESSE
Nombre de mots : 384

LesEchos WEEK-END

Edition : Du 27 au 28 juin 2025 P.71
Famille du média : PQN (Quotidiens nationaux)
Périodicité : Hebdomadaire
Audience : 682000
Sujet du média : Lifestyle

GORGES DÉPLOYÉ LA CHRONIQUE

DE JEAN-FRANCIS PÉCRESSE

Ces deux cailloux entre gris et noir, un peu verdâtres, il les tient au creux de sa main comme deux grosses pépites d'or. Ils ressemblent vaguement à du granit sombre, qui aurait la consistance d'un schiste. Ces minéraux rustiques sont ses pierres précieuses. « C'est du gabbro », révèle-t-il, pas mécontent de son effet. Du gabbro ? Une roche magmatique, dont le nom provient d'une localité viticole proche de Livourne. En dehors de ce petit vignoble toscan et de quelque coin du Douro, au Portugal, il n'y aurait guère au monde que sur ces coteaux de Gorges, dans le sud du Muscadet, que l'on cultiverait de la vigne sur du gabbro. Dernier de neuf générations de vigneron au domaine La Tour Gallus, Damien Rineau en est certain : dans ce rare sous-sol, gît la clé de l'exceptionnelle profondeur de ses vins. L'homme cultive l'humilité avec autant de talent que le melon – c'est le nom du cépage du muscadet. À l'écouter, on pourrait croire le succès, tardif, arrivé par hasard. « J'étais bon vigneron, mais pas du tout œnologue », concède-t-il du bout des lèvres. C'est bien lui, pourtant, qui eut l'idée, il y a vingt ans, d'élever ses jus, en cuves enterrées, sur lies, pendant des mois, voire des années. Sa récolte 2006 y sera restée dix-huit ans. Mise en bouteilles en décembre dernier, elle déploie de la rondeur, beaucoup de fraîcheur et de jolis amers. Ce vin monté

des entrailles de Gorges ne présente pas un symptôme de fatigue, il est même éclatant de santé. Les curieux devront patienter un peu avant de pouvoir le goûter. En attendant, ils devront se contenter – si l'on peut dire –, d'un « petit jeune », élevé 76 mois, un millésime 2016 à l'intensité raffinée. Car l'on est bien ici dans le registre de la finesse, plutôt que dans celui de la richesse. Les vieux muscadets de La Tour Gallus, d'ailleurs, ne meursaultent pas tant que cela. Faute d'héritier intéressé, Damien Rineau vient de céder son domaine à Thierry Denjean – déjà propriétaire de vignes en Anjou et dans le Valais suisse. Mais les deux hommes vont travailler encore quelques années ensemble. Sait-on jamais, si Rineau était pour quelque chose dans ce muscadet venu d'ailleurs ?

La Tour Gallus 2016, muscadet-sèvre-et-main, 16,80 euros. upperwine.com



L'avis d'Antoine Pétrus

Les goûts qu'il a notés :

Acide, Floral, Fruité

Son accord parfait :

Huîtres creuses de Normandie, pain de seigle tiède et mignonette au vinaigre de cidre



Antoine Pétrus

Notre chef sommelier,
Meilleur Ouvrier de France

Il y a 20 ans, mon palais appréciait ce domaine, qui exprima sa minéralité comme une vague sur le granit. Ce Muscadet de La Tour Gallus, c'est l'un de mes grands favoris de l'appellation. Oubliez tous les clichés sur cette dernière, ici, on vous fait accéder au sublime ! Issu de vignes de 35 ans enracinées dans un sol de gabbro, il raconte les embruns et me fait de suite penser aux accords mets et vins. J'aime son côté sec, presque impertinent, et cette trame iodée qui s'invite à table avec justesse. Ce vin-là, c'est l'éloge de la simplicité... parfaitement maîtrisée.

ROBERT PARKER



Robert Parker - Wine Advocate

Vin noté (guide 2023) **92+/100** (Vin formidable)

A propos du vin :

Le Gorges 2016 présente un bouquet rafraîchissant et vif avec des arômes de citron, de poire, d'herbes, d'iode et de fleurs printanières. En bouche, le vin présente une texture modérément pondérée et silex qui, associée à un milieu de bouche tendu, se conclut sur un profil ciselé. J'apprécie particulièrement la finale minérale et gourmande. C'est un grand vin au sommet de sa forme aujourd'hui.