



MUSCADET-SÈVRE-ET-MAINE Retour en grâce

Quelque peu malmené par la critique, le vignoble nantais fait preuve d'audace pour s'imposer de nouveau parmi les grands.

Ca bouge dans le Muscadet! C'est même un combat de titans qui se prépare dans ce vignoble où le négoce joue déjà un rôle prépondérant. A quinze jours d'intervalle, le bordelais Castel vient d'annoncer le rachat de deux grands opérateurs ligériens. Tout d'abord la maison Friedrich, leader du Bagin-Box, qui conditionne ainsi près de 1 million d'hectolitres dans ses deux sites de production, Nantes et Carcassonne. Ensuite, le négociant-propriétaire Sautejeau-Beauquin, qui, avec 30 millions de cols, détient environ 30 % du marché du muscadet. Comme, par ailleurs, les Grands Chais de France occupent

Vinifié sur lie, le muscadet-sèvre-et-maine de Jérémie (photo) et Yves Huchet (Domaine de la Chauvinière) a déjà maintes fois été médaillé.

déjà une place majeure (entre 15 et 20 % du gâteau), la bataille qui s'annonce pour les approvisionnements promet d'être rude.

Ces bouleversements interviennent à la veille d'une vendange 2007 qui risque d'être déficitaire en raison de la coulure et des maladies cryptogamiques. La course au melon de Bourgogne, le cépage caractéristique du muscadet, va donc se muscler. Plantée dans la région nantaise à partir de 1635, cette variété s'est diffusée à l'ensemble du secteur à la suite du gel désastreux de 1709.

Le vignoble local couvre environ 13 000 hectares. Outre le muscadet générique, on dénombre trois appellations sous-régionales :



côtes-de-grandlieu, coteaux-de-la-loire et, la plus importante, sèvre-et-maine. A elle seule, cette dernière recouvre 9 000 hectares et produit 500 000 hectolitres. Environ la moitié sont élevés sur lies fines, ce qui leur confère davantage de gras (grâce à l'autolyse des levures) et de fraîcheur (du fait d'un léger perlant) : l'étiquette porte alors la mention « sur lie ».

Depuis quelques années, une démarche visant à délimiter des appellations communales (schistes-de-goulaine, gorgeois, le pallet...) a été entreprise. Cette nouvelle hiérarchie devrait être prochainement entérinée par l'Inao, ce qui récompenserait les efforts des viticulteurs les plus exigeants. Jérémie Huchet, du Domaine de la Chauvinière, est l'un des précurseurs de cette démarche : « Notre terroir est fabuleux, remarque-t-il. Sur le bord de la Maine, on trouve de l'argile en profondeur, issu du gravier granitique. Cela donne un muscadet riche et complexe, doté d'une belle minéralité. » Ambitieux, le jeune viticulteur imagine son muscadet tout en haut de l'affiche. « Le cahier des charges communal impose entre dix-huit et vingt-quatre mois de vinification sur lie, précise-t-il. L'élevage de notre granit-de-château-thébaud dure quatre ans, parce qu'il le mérite! » ● R. S.



LA LOIRE RÉUNIFIÉE

Le Comité interprofessionnel des vins de Nantes (CIVN) est appelé à disparaître ! Depuis 1953, cette structure a pour mission de promouvoir les quatre appellations locales (muscadet, gros-plant, coteaux-d'ancenis et fiefs-vendéens). Mais cette extinction n'a rien de triste, au contraire ! En fait, le CIVN va être rattaché à Interloire, l'interprofession des vins d'Anjou et de Touraine. Un renforcement des synergies ligériennes nécessaire pour (re)conquérir les marchés extérieurs. ● R. S.

La sélection

■ **Domaine de l'Ecu**
Expression de Granite
2006. 6,25 €.
Guy Bossard produit en biodynamie des cuvées mettant en valeur la géologie du terroir.
02-40-06-40-91.

■ **Domaines Landron**
Fief du Breil
(sur lie) 2004. 9,50 €.
Jo Landron incarne la référence absolue pour la qualité et la régularité de ses vins bio. Ce fief, du domaine de la Louveterie, est disponible dans trois millésimes.
02-40-54-83-27.

■ **Château de la Chauvinière**
Granit de Château-Thébaud 2002. 7 €.
Ce château-thébaud a été élevé en cuve, sur lie, pendant la bagatelle de quatre ans ! Ni collé ni filtré.
02-40-06-51-90.

■ **Domaine Pierre Luneau-Papin**
Cuvée L d'or 2005. 6,50 €.
Vigneron de grand talent, Pierre Luneau a produit ici une sélection pointue qui fait l'unanimité.
02-40-06-45-27.

■ **Domaine Véronique Günther-Chéreau**
Château de la Gravelle
l'Ancestrale 2003. 9 €.
Superbe sélection parcelle, entrant parfaitement dans le cadre de la démarche communale.
02-40-54-85-24.

■ **Domaine la Haute Févrière**
Les Gras Moutons (sur lie) 2004. 4,60 €.
Vignes de 40 à 70 ans plantées sur une veine

d'amphibolite (roche métamorphique). Résultat tout en finesse.
02-40-36-94-08.

■ **Domaine Gadais père et fils**
Cuvée vieilles vignes
(sur lie) 2005. 6,90 €.
Vieilles vignes, oui... mais de 78 ans ! Plantées sur un plateau de gneiss à deux micas lui conférant précocité et arômes floraux.
02-40-54-81-23.

■ **Maison Sauvion**
Jardins secrets brut 00
(sur lie) 2005. 6 €.
Une cuvée à réserver aux véritables connaisseurs, du fait de son absence de sucres résiduels et de sa très grande minéralité.
02-40-36-22-55.

■ **Domaine du Bois-Joly**
Le Pallet 2002. 7,50 €.
Un vin de gastronomie issu d'un terroir tardif de gabbro et s'inscrivant dans l'approche communale.
02-40-80-45-85.

■ **Château de la Ragotière**
Sélection vieilles vignes
(sur lie) 2005. 5,40 €.
Cette sélection s'inscrit dans la philosophie de l'association Terra Vitis, qui garantit un mode de production écologique.
02-40-33-60-56.

■ **Domaine R de la Grange**
Le Grand R (sur lie) 2005. 5,40 €.
Une cuvée d'exception également remarquable par les œnologues de France lors des Vinalies 2006.
02-40-06-43-79.