



Toujours majeurs, rarement mineurs. La mélodie Huchet, d'évidence, s'inscrit en sol. Invitez le vigneron de Château-Thébaud à débattre et présenter les particularités de ses productions et, rapidement, l'intéressé revient sur l'argumentaire musical des terres qui guident et orientent les vins de ses domaines. Et elles sont de qualité, nous avons affaire ici à un convaincu défenseur des terroirs du muscadet, quitte, parfois, à le voir s'irriter lorsque certains de ses confrères ne reprennent pas avec la même ardeur sa foi inébranlable. « *Un ami géologue du Bordelais est récemment venu examiner nos sols. Il était soufflé de l'incroyable potentiel de ce qu'on trouve autour de Nantes. Il faut en être convaincu : nous avons un trésor sous les pieds.* »

Et, pour Jérémie Huchet, ils se déclinent sous des formes différentes lorsqu'on examine les caractéristiques des quatre propriétés du domaine. Il y a le Domaine de la Chauvinière, le site originel de la famille Huchet et des parents de l'actuel exploitant : du granit de Château-Thébaud avec ses saveurs florales et de pins dans les bouteilles. Puis le Clos les Montys, avec ses sols « *amphibolite meta gabbro* » pour des vins davantage tournés vers la minéralité. On arrive au château de la Bretesche : du gneiss et des saveurs salines. Enfin le château de la Templierie, tourné vers les fruits blancs et exotiques qu'autorise le travail dans le « *granit de Clisson* ». Et si l'on a affaire aujourd'hui à un jeune patron

JEREMIE HUCHET

MÉLODIES EN SOLS MAJEURS

A proximité de Nantes, Jérémie Huchet défend l'incroyable potentiel géologique au cœur du pays du muscadet. Rencontre avec un jeune mélomane des saveurs différenciées.

Antoine PETRY



de 37 ans, l'autorité et l'assurance ne manquent pas lorsqu'il s'agit de définir ce qui constitue l'atout numéro 1 de la maison Huchet, un fief du muscadet. On ne parle pas spécifiquement de la surface. Bien que conséquente (63 hectares), elle s'inscrit dans un paysage où certaines exploitations gèrent des périmètres allant jusqu'à une centaine d'hectares. Non, on veut ici parler de la conviction affirmée avec force de ce que le muscadet constitue l'un des plus grands vignobles de France, dans le blanc. Jérémie Huchet n'y va pas par quatre chemins : « *Avec la pression imposée pour le négoce dans les années 1970 et 80, certaines erreurs ont été commises. Mais cette époque a opéré sa transition et s'il reste ici et là certains qui refusent d'admettre notre intérêt à miser sur nos atouts spécifiques, le mouvement est impulsé en direction de productions de terroirs et il faut continuer à le défendre.* »

GRÂCE AU VIN, JE ME SUIS ÉPANOUI

Une foi d'autant plus fortement exprimée qu'elle émane d'un homme auquel le travail du muscadet a tout appris, contribuant à l'accompagner dans son développement personnel et individuel. « *Je ne remercierai jamais assez la formation que j'ai reçue en BTS viti-céno à Briacé... Honnêtement, j'avais un problème de dyslexie et je ne voyais pas bien ce que l'école pouvait faire de moi. Mais j'ai rencontré des enseignants qui m'ont appris cette passion. D'abord, j'ai vécu des jeunes années de pensionnaire où je me suis beaucoup amusé, mais, surtout, je me suis épanoui. Le français n'était certes pas mon fort, mais je me rattrapais avec la chimie et les sciences.* »

Alors, lorsque la question de la succession de ses parents a commencé à se poser naturellement, Jérémie Huchet s'est installé dans le décor de Château-Thébaud en pleine Sèvre nantaise. Là plus qu'ailleurs peut-être, le muscadet déroule une infinie combinaison de terroirs. « *Une mosaïque de sols associée à un seul et unique cépage, le melon de Bourgogne. Il donne de grands vins blancs secs de Loire.* »

Le vigneron nantais n'hésite pas à clamer que dans les tests à l'aveugle, les muscadets sont capables de damer le pion à des grands chablis ou meursault. « *Il n'y a vraiment aucun complexe à avoir. Il faut juste que chacun parvienne à s'en convaincre et que tout le monde tire dans le même sens.* » La gamme de ses productions Les bêtes curieuses concentre son message sur l'affirmation des grands vins de terroirs. « *Nous avons sans doute en France un terroir doté de la plus grande marge de progrès potentielle* », souligne Jérémie Huchet. « *Ce serait dommage de ne pas en tirer les bénéfices car, pour le reste, notre métier est exceptionnel de richesses et de variétés. J'utilise souvent l'image de l'agriculteur qui plante la graine, fait pousser le blé, le récolte, fabrique son pain, le vend et l'exporte : un vigneron a la chance d'effectuer toutes ces démarches tout seul, de A à Z, en étant totalement fier de la production qu'il assume entièrement. Ensuite, il peut aller les vendre sur les salons aux Etats-Unis ou dans le village du coin. Et quelques jours plus tard, il est au petit matin à profiter du lever du jour...* »

Oui, la vie sait être belle.



FICHE TECHNIQUE DOMAINE DE LA CHAUVINIÈRE

SCEA Huchet, propriétaire récoltant.
Domaine de la Chauvinière 44690 Château-Thébaud.
Tél. : 02 40 06 51 90 et 02 40 06 57 12 (fax).
Courriel : domaine-de-la-chauviniere@wanadoo.fr ;
site : www.jeremie-huchet-vigneron.fr

Les tarifs : de 5 à 14 €