

② Sèvre et Maine : voilà l'âme du Muscadet

Ici, nombreux sont les vignerons qui ont à cœur de retranscrire fidèlement l'expression d'un cépage emblématique, le melon de Bourgogne, et de terroirs singuliers.

Muscadet Sèvre et Maine : des vins qui vieillissent bien

L'appellation Muscadet Sèvre et Maine s'étend sur 23 communes du sud-est de Nantes, soit environ 6 000 ha. Les rendements autorisés culminent à 55 hl/ha, et les 2/3 des vins produits portent la mention "sur lie". C'est ici qu'on trouvera les meilleurs vins, dotés d'un supplément de complexité aromatique et parfois d'une grande aptitude au vieillissement, le contact des lies préservant une fraîcheur remarquable souvent accentuée par la conservation du gaz carbonique naturel dans la bouteille. J.-E. S.

16,5/20

■ DOMAINE BONNET-HUTEAU

Les Gautronnières 2014

Les sols d'amphibolite et de mica-schistes apportent au vin tension et minéralité, comme dans le revigorant 2014 (16,5/20), ample et citronné, capable de très bien vieillir. Un peu plus tendre et précoce, le millésime 2013 (15,5/20) se présente un ton en dessous.

Prix : 7,40 € ; bouteilles/an : 25 000

16,5/20

■ DOMAINE DE L'ÉCU

Orthogneiss 2014

Sur un sol granuleux et peu profond naît ce blanc d'une grande complexité aromatique (fruits jaunes, cumin). Apte à la garde.

Prix : 13 € ; bouteilles/an : 10 000

16,5/20

■ DOMAINE PIERRE LUNEAU-PAPIN

Pueri Solis 2009

Une parcelle de vignes de 45 ans sur sols de schistes du Landreau donne naissance à ce vin élevé 32 à 42 mois sur lies : une expression solaire et citronnée en 2009, tout en sève et relief. Notes d'épices avec l'âge.

Prix : 33 € ; bouteilles/an : 2 000

16,5/20

■ DOMAINE PIERRE LUNEAU-PAPIN

L d'Or 2013

Ce vin provient de vignes âgées de 35 ans et passe 11 mois sur lies. Pur et ferme, le 2013 offre une superbe vigueur acidulée (citron vert). Des saveurs poivrées et poudrées relèvent sa finale. Plus onctueux et étoffé, 2010 (17,5/20) est en pleine forme, comme les somptueux 2007,

2005 et 1989, et s'enrichit de notes d'épices et d'écorces d'agrumes.

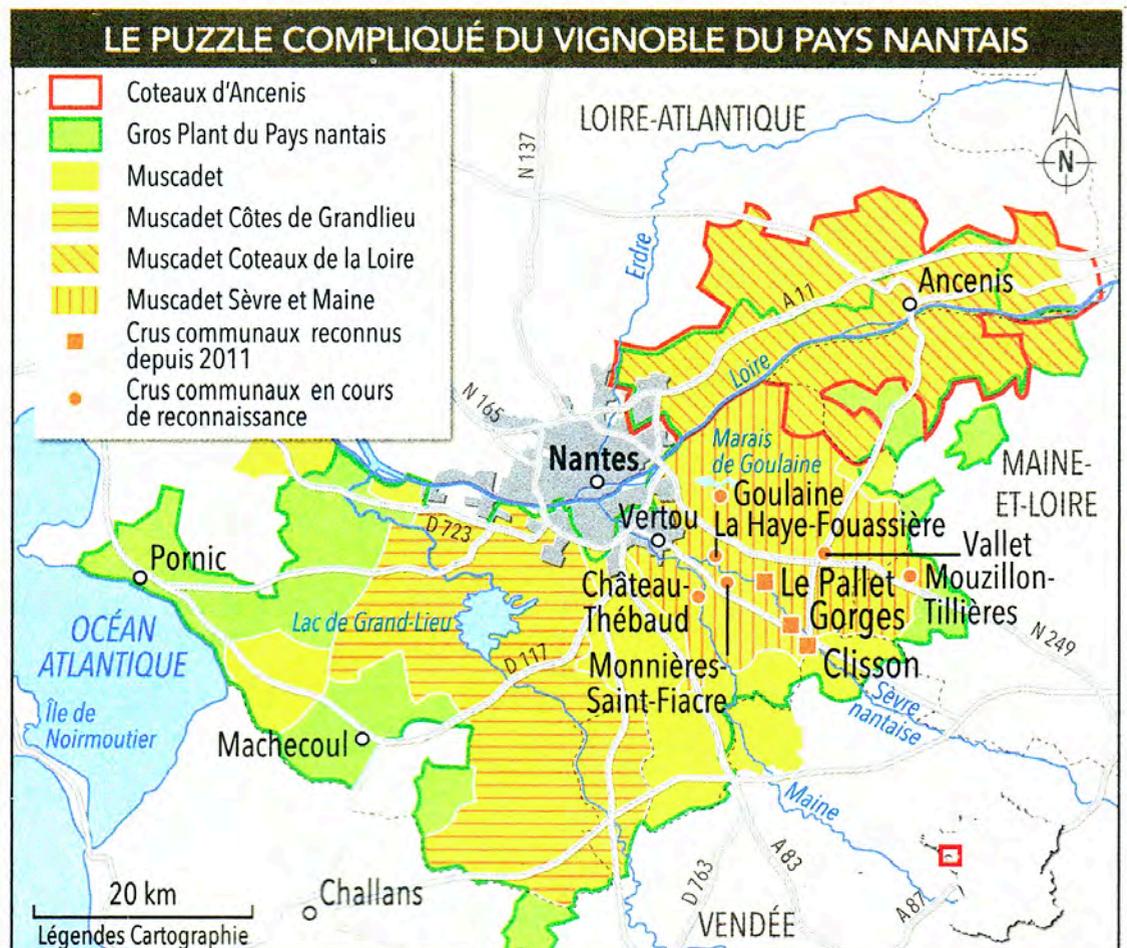
Prix : 12 € ; bouteilles/an : 8 000

16,5/20

■ DOMAINE PIERRE LUNEAU-PAPIN

Terre de Pierre 2013

Sur la butte de la roche, au milieu des marais de Goulaine, ce site exceptionnel se singularise par son rare terroir de serpentinite, isolé pour la



Le millefeuille administratif ne concerne pas que les collectivités locales, il se développe aussi en Pays nantais ! Comme le démontre cette carte, plusieurs appellations se superposent dans cette région, notamment Gros Plant du Pays nantais, l'appellation Muscadet et ses déclinaisons, ou encore au nord-est, les Coteaux d'Ancenis. Complication supplémentaire (au sens horloger du terme), la région a distingué 3 crus communaux depuis 2011 et s'apprête à en reconnaître 6 de plus. Dans notre dégustation, les vins des crus Le Pallet, Vallet et Mouzillon-Tillières n'ont pas été retenus.

MUSCADETS SÈVRE ET MAINE



AMPHIBOLITE NATURE 2014, DOMAINES LANDRON. Un blanc iodé, en grande forme.

15,5/20 ■ COMPLÈMEN'TERRE

Le Breil 2014
Plantée sur orthogneiss et quartz, cette vigne située en face du Fief du Breil de Jo Landron livre un muscadet à la chair pleine et doté d'une belle tension sous-jacente.
Prix : 14 € ; bouteilles/an : 3 000

15,5/20 ■ DOMAINE DE BELLEVUE

Granit 2014
Issu des sols de granit, quartz blanc et rose de Clisson, ce vin offre une matière d'une grande sincérité. Il a effectué sa fermentation malolactique mais reste frais et tendu.
Prix : 10 € ; bouteilles/an : 7 000

15,5/20 ■ DOMAINE MICHEL BRÉGEON

Réserve 2011
Quarante mois d'élevage sur lies

pour ce blanc au nez fumé, aux saveurs de fruits jaunes et de praline. Épicée et solaire, la bouche est tout en sève et en amplitude.
Prix : 10,20 € ; bouteilles/an : 9 000

15,5/20 ■ DOMAINE DE LA BRETONNIÈRE

2014
Un muscadet vif, vigoureux et croquant, tendu avec un superbe fruit vibrant.
Prix : 4,80 € ; bouteilles/an : 18 000

15,5/20 ■ DOMAINE DE L'ÉCU

Granite 2014
Des vignes de 50 ans sur sols granitiques à deux micas ont enfanté ce blanc. Il se montre frais et mentholé, avec un fruit croquant, tendu et minéral, et une finale iodée.
Prix : 13 € ; bouteilles/an : 10 000

15,5/20 ■ DOMAINE DE LA HAUTE FÉVRIÈRE

Excellence 2014
Incisif et tonique, ce blanc, issu de vignes âgées de 50 à 80 ans plantées sur gneiss, incarne le savoir-faire de la famille Branger.
Prix : 5,25 € ; bouteilles/an : 12 000

15,5/20 ■ DOMAINE PIERRE LUNEAU-PAPIN

La Grange Vieilles vignes 2014
Les vignes de 35 ans sur micascistes donnent un vin ciselé et frais, qui sonne juste et illustre le talent et la précision de la famille Luneau.
Prix : 9 € ; bouteilles/an : 30 000

15,5/20 ■ DOMAINE DE LA PÉPIÈRE

2014
Un muscadet à la fois nerveux, salin et expressif qui provient des granits de Clisson et de Château-Thébaud.
Prix : 7,50 € ; bouteilles/an : 80 000

15,5/20 ■ DOMAINES LANDRON

Les Houx 2014
Beaucoup de finesse et de complexité dans ce vin affiné par le terroir de sables et de grès.
Prix : 8,50 € ; bouteilles/an : 20 000

15,5/20 ■ LES VIGNES DU BOURG

2014
Un vin frais et nerveux, encore un peu serré à ce stade de son existence. Ciselé par son terroir de gneiss, ce blanc élaboré par le jeune Julien Braud est d'excellent niveau.
Prix : 6 € ; bouteilles/an : 9 000

15/20 ■ CHÂTEAUX ET DOMAINES CASTEL

Clos des Orfeuilles 2013
Un vin dense et sérieux. Saluons les efforts entrepris par les Châteaux et domaines Castel conseillés par l'excellent œnologue Antoine

Anne de Bretagne LA PLAINE-SUR-MER

L'adresse reine des muscadets

À proximité de Pornic, posé devant la mer, l'hôtel Relais & Châteaux Anne de Bretagne possède un restaurant doublement étoilé au Michelin. Aujourd'hui, il est certainement l'un des meilleurs ambassadeurs des vins du Muscadet. Le propriétaire, Philippe Vétélé, est aux fourneaux. Sa cuisine inventive sublime les produits de la mer et se conjugue à merveille avec les vins recommandés par son épouse Michèle, sommelière passionnée qui règne sur les 30 000 flacons de la cave. Les vins du Muscadet y sont à l'honneur et sont proposés à des prix d'ami. Parmi des dizaines de références, un admirable cru Gorges 1992 de Damien Rineau ne vous coûtera que 70 € sur table... Anne de Bretagne est "la" table de référence pour s'initier aux accords gastronomiques d'exception que réservent les vieux muscadets. J.-E. S.



16/20 ■ VÉRONIQUE GÜNTHER-CHÉREAU

Château du Coing de Saint Fiacre Comte de Saint-Hubert 2012
Cette cuvée, qui n'est assemblée que les grandes années, provient de vignes presque centenaires plantées sur gneiss et dont le rendement est très faible. Complexe et salin en 2012, encore très jeune, ce vin évolue formidablement dans le temps, à l'image du 2010 (16/20), énergique et finement miellé, du 2000 (15,5/20), épanoui et crémeux, ou encore du somptueux et toujours frais 1996 (16/20).
Prix : 10 € ; bouteilles/an : 25 000

15,5/20 ■ CLOS DES MONTYS

Vigne de 1914 2013
Le vignoble planté sur amphibolite et gabbro domine les marais de Goulaine. Cette vigne vénérable donne un vin tonique, riche et dense, mais très racé et délicat dans le millésime 2013.
Prix : 12 € ; bouteilles/an : 4 000

DÉGUSTATION

Poupponeau. En conversion bio.
Prix : 10 € ; bouteilles/an : 30 000

15/20
■ **CLOS DES MONTYS**
2014

Ce vin structuré et dense se montre encore assez austère, mais sa profondeur de saveurs est exemplaire.
Prix : 7,10 € ; bouteilles/an : 40 000

15/20
■ **DOMAINE MICHEL BRÉGEON**
Original 2014

Un muscadet précis, tendu, savoureux et sincère dans ses saveurs. Sa fraîcheur et son léger perlant feront merveille dans sa jeunesse.
Prix : 6 € ; bouteilles/an : 13 000

15/20
■ **DOMAINE DE LA CHAUVINIÈRE**
Château de la Templierie 2014

Sur le secteur de Château-Thébaud, ce vignoble bio est très bien ventilé. Vinifié avec précision par Jérémie Huchet, ce blanc affiche une matière nerveuse et nette qui se termine sur une belle note poivrée.
Prix : 7,50 € ; bouteilles/an : 50 000

15/20
■ **DOMAINE DE LA CHAUVINIÈRE**
Château de la Bretesche 2014

Un vignoble exploité en fermage depuis 2006 par Jérémie Huchet. Ce vin précis est doté d'un relief épicé.
Prix : 6,60 € ; bouteilles/an : 70 000

15/20
■ **DOMAINE DE L'ÉCU**
Classic 2014

Frédéric Niger Van Heck maîtrise désormais parfaitement ce domaine de référence racheté à Guy Bossard, certifié en bio depuis 1975 et en biodynamie depuis 1998. Issu de sols siliceux, Classic est un vin revigorant, aux notes d'agrumes et de fruits blancs. Très réussi en 2014.
Prix : 10 € ; bouteilles/an : 10 000

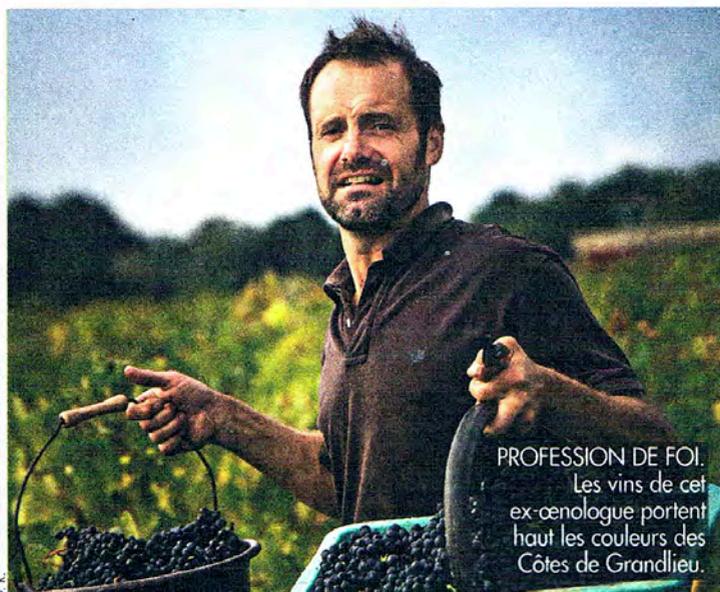
Domaine de l'Aujardière SAINT-PHILIBERT

LE COUP DE CŒUR

ÉRIC CHEVALIER

Le seigneur de Grand-Lieu

Les appellations périphériques du Muscadet, hors Sèvre et Maine, sont trop méconnues des amateurs. On y rencontre pourtant des vigneronniers sincères et engagés, tel Éric Chevalier. Œnologue, formé à Dijon, le jeune homme exerce son métier pendant dix ans pour de grandes structures avant de revenir sur le domaine familial à la retraite de son père en 2006. Dès lors, il replante, se remet aux labours, vinifie en levures indigènes onze vins différents et s'apprête à convertir en bio les 26 ha de vignes qu'il exploite, principalement en appellation Muscadet Côtes de Grandlieu. Ici, melon de Bourgogne, chardonnay, fié gris, grolleau, folle blanche et pinot noir sont tous récoltés parfaitement mûrs et travaillés avec le même soin. Les prix sont angéliques. De grands importateurs étrangers ne s'y sont pas trompés... J.-E. S.



15/20
■ **DOMAINE DE L'ÉPINAY**
L'Esprit 2014

Volume, énergie et transparence de saveurs pour ce vin intense, à la belle allonge minérale.
Prix : 5,60 € ; bouteilles/an : N. C.

15/20
■ **DOMAINE GADAIS PÈRE & FILS**

Vieilles vignes 2013
Ces vignes de 1929 donnent naissance à des vins à l'expression salivante et élancée. 2012 (15/20)

présente plus de volume.
Prix : 8,20 € ; bouteilles/an : N. C.

15/20
■ **DOMAINE LES VIGNES SAINT-VINCENT**
Cuvée Saint-Vincent 2014

Un muscadet vif et salin, doté de la belle trame minérale des granits.
Prix : 3,50 € ; bouteilles/an : 8 000

15/20
■ **VÉRONIQUE GÜNTHER-CHÉREAU**
Grand Fief de la Comeraie 2014

Située sur la commune de Monnières et plantée sur un sol argilo-schisteux recouvrant du gneiss, cette vigne (65 ans) exposée au sud est certifiée bio depuis 2013. Des notes de pêche et d'abricot annoncent un vin structuré, charnu, à la trame solide et élancée.

Prix : 7,50 € ; bouteilles/an : 25 000

15/20
■ **VÉRONIQUE GÜNTHER-CHÉREAU**

Château du Coing de Saint-Fiacre 2014
Cette belle propriété est située à la confluence des rivières Sèvre et Maine. Le vignoble en coteaux est planté sur des sols de gneiss décomposés. Complet en 2014, ce blanc incarne l'archétype du muscadet accessible et polyvalent, mais fidèle à son terroir. Tout en finesse, le 2013 (15/20) évolue aujourd'hui très bien.

Prix : 7,50 € ; bouteilles/an : 50 000

14,5/20
■ **DOMAINE DE LA HOUSSAIS**

Clos du Bien Aimé 2014
David et Bernard Gratas proposent ce vin intense, à la trame un peu lisse, mais qui ne manque pas toutefois de caractère.
Prix : 5,10 € ; bouteilles/an : 7 000

14,5/20
■ **DOMAINE PIERRE LUNEAU-PAPIN**

Froggy Wine 2014
Issu de la parcelle schisteuse Les Grenouilles, voici un réjouissant vin de soif, fringant et juvénile.
Prix : 7 € ; bouteilles/an : 18 000

14/20
■ **VÉRONIQUE GÜNTHER-CHÉREAU**

Les Petits Jupons 2013
Un blanc vinifié à quatre mains par Véronique et sa fille Aurore. Tout en fraîcheur et rondeur, il s'offre avec facilité et simplicité. À boire jeune.
Prix : 7 € ; bouteilles/an : 26 000