

③ Crus du Muscadet : six terroirs exceptionnels

Reconnus depuis 2011 ou en voie de reconnaissance, les neuf crus sont censés incarner l'élite du Muscadet. Les six meilleurs retenus ici produisent de grands vins de gastronomie.

Février 2015

Domaine de la Chauvinière

CHÂTEAU-THÉBAUD

LE VIGNERON DE RÉFÉRENCE

JÉRÉMIE HUCHET

Ses muscadets forcent l'admiration

Né en 1977, Jérémie Huchet revient au domaine familial de Château-Thébaud en 2001, après une expérience australienne. Dynamique, ambitieux, il pilote l'acquisition du Clos des Montys, du château de Goulaine, agrandit le vignoble de Château-Thébaud avec la Templierie, puis reprend en fermage les vignes du château de la Bretesche en 2006. À ce total de 40 ha de vignes, s'ajoute Les Bêtes Curieuses, une structure montée en collaboration avec Jérémie Mourat du Clos Saint-André : 6,20 ha de vignes répartis sur 4 crus communaux et en conversion bio. Seuls les vins de Gorges proviennent d'achats de raisins. Aujourd'hui, aucun autre producteur ne propose une telle sélection de muscadets. Ils sont une véritable vitrine des crus communaux. L'avenir du Muscadet repose sur des vigneron talentueux comme Jérémie Huchet. J.-E. S.



M. LE PROMOTEUR
Jérémie Huchet livre un bel éventail des différentes expressions des crus du Muscadet.

Château-Thébaud : quelle puissance !

Avec seulement 15 ha, c'est en superficie le plus petit des crus, que seuls cinq ou six vigneron revendent pour le moment. Les vignes sont situées en bordure d'une falaise surplombant la rivière Maine. Le terroir est constitué de granodiorite : une roche de la famille des granits, ferrugineuse et altérée par un début de métamorphisme qui s'exprime sous forme de gravier granitique, plus fertile mais moins précoce qu'à Clisson, avec un excellent drainage naturel. Ici, les maturités sont lentes et régulières, les acidités tiennent longtemps. Ces vins qui allient puissance, minéralité et tension nous ont enthousiasmés. Ils offrent un potentiel de garde exceptionnel. J.-E. S.

16/20

LES BÊTES CURIEUSES

2010
Encore serré et marqué par la fermeté de son terroir de granit, ce blanc est toutefois bien constitué mais il se livre assez peu pour le moment. Quant au millésime 2012 (16/20), il est aujourd'hui plein de promesses.

Prix : 14 € ; bouteilles/an : 10 000

Clisson : un sacré caractère

Ce cru communal couvre 25 ha, avec une unité de terroirs autour du granit et de ses altérations sableuses : un sol réputé précoce qui confère puissance et générosité aux vins. En effet, ce sont des sols pauvres et chauds, très drainants, faciles à cultiver. En conséquence, les degrés peuvent très vite grimper. Les vignerons doivent donc être particulièrement vigilants afin de ne pas obtenir des vins lourds à l'issue des 24 mois d'élevage. Les blancs dégustés ici présentent une vraie cohérence, avec un caractère bien affirmé. J.-E. S.

16/20

LES BÊTES CURIEUSES

2012
Finesse florale et notes d'agrumes. Attaque ferme et large, matière nuancée mais encore serrée, précise, saline et épicée. On l'attendra encore un ou deux ans.

Prix : 14 € ; bouteilles/an : 4 000



CLISSON 2012.
LES BÊTES CURIEUSES.
Salin, épicé, attendez-le encore un ou deux ans.

Gorges : une fraîcheur unique

Sur des terroirs situés de part et d'autre de la rivière Sèvre, ce cru possède des sols de gabbro très argileux, qui rendent les labours compliqués. Tardives, les vignes de ce terroir sont souvent vendangées après les autres. C'est le coureur de fond du Muscadet : parfois austères dans leur jeunesse, les vins préservent admirablement la fraîcheur, évoluent sur des notes salines et sont dotés d'un grand potentiel de garde. J.-E. S.

16,5/20

LES BÊTES CURIEUSES

2010
Matière croquante et vive, ample et revigorante pour ce vin profond et austère, mais qui possède une grande persistance. Vibrant, profilé, il est bâti pour la garde et offre un grand répondeur à table. Plus solaire, 2009 (16/20) est marqué par des amers prononcés.

Prix : 14 € ; bouteilles/an : 3 000

Goulaine : le cru distingué

Revendiqué par une vingtaine de vignerons, ce cru occupe environ 25 ha, mais le potentiel de terrains classables se monte environ à 150 ha. Il est concentré sur le bassin qui entoure le marais de Goulaine, sur un terroir où dominent les schistes et micaschistes, parsemés de veines de granit, amphibolite et serpentinite. Plus orientés vers le gras que vers l'acidité, les vins ont en commun des maturités précoces, ont besoin d'au moins cinq ans pour s'exprimer en finesse et en élégance, et vieillissent sur des notes mentholées et de noisette, avec de beaux amers. J.-E. S.

16/20

LES BÊTES CURIEUSES

2012
2012 est le premier millésime de Goulaine au domaine. L'élevage de 30 mois apporte une grande complexité à cette parcelle du clos les Montys, isolée pour ses lentilles d'amphibolites et de gabbro. Son nez de coquille d'huître se fait un peu austère mais séduisant ; sa bouche souple, enveloppée et sensuelle est portée par une puissance saline élançante et une finale ciselée.

Prix : 14 € ; bouteilles/an : 6 000

Goulaine : le cru distingué

Revendiqué par une vingtaine de vignerons, ce cru occupe environ 25 ha, mais le potentiel de terrains classables se monte environ à 150 ha. Il est concentré sur le bassin qui entoure le marais de Goulaine, sur un terroir où dominent les schistes et micaschistes, parsemés de veines de granit, amphibolite et serpentinite. Plus orientés vers le gras que vers l'acidité, les vins ont en commun des maturités précoces, ont besoin d'au moins cinq ans pour s'exprimer en finesse et en élégance, et vieillissent sur des notes mentholées et de noisette, avec de beaux amers. J.-E. S.

16,5/20

LES BÊTES CURIEUSES

2012
Trente mois d'élevage pour ce vin énergique et étoffé, relevé de notes anisées, de tilleul et de verveine.

Prix : 14 € ; bouteilles/an : 10 000

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.



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'appête à en reconnaître 6 de plus. Dans notre dégustation, les vins des crus Le Pallet, Vallet et Mouzillon-Tillières n'ont pas été retenus.

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

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 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