

MUSCADET

Vers la rédemption

Longtemps regardés de haut, les vins de la région nantaise regagnent progressivement le cœur des passionnés. Le petit blanc de soif deviendra-t-il un grand cru destiné à la garde ?

par Florence Bal

Après des années de crise, le muscadet connaît un retour en grâce mérité, pour le plus grand plaisir de ses producteurs. À l'extrémité occidentale du Val de Loire, l'alchimie est parfaite entre des terroirs variés, le climat océanique, et un cépage particulier, le melon de Bourgogne. Comme s'y ajoute le talent d'hommes et de femmes dynamiques, « le vent tourne. On ne se pince plus le nez en venant chez nous », confie un vigneron emblématique de la Loire-Atlantique. Car, longtemps cantonnés à une production de masse, ces petits vins autrefois dilués et acides relèvent aujourd'hui fièrement la tête, et gagnent en qualité.

Comme un symbole, la capitale régionale, qui a longtemps tourné le dos à son vignoble, le met désormais largement à l'honneur : on parle maintenant de vignoble de Nantes ! Une véritable révolution... De même, les restaurateurs ne craignent plus d'inscrire les crus locaux sur leur carte des vins : ces délicieux vins blancs secs, vifs, fruités, toniques, sont, de fait, des compagnons admirables pour tous les produits de la mer.

Cette rédemption représente aussi la promesse d'une nouvelle alliance avec les amateurs. Sous l'impulsion de vigneron ambitieux, les

terroirs sont hiérarchisés, avec des cahiers des charges plus restrictifs. Trois mentions communales ont déjà été reconnues, sept devraient bientôt les rejoindre. Ces crus du Muscadet se veulent de grands vins de garde, élevés longuement sur lies. Surprenants, onctueux, complexes, ils se destinent à la table. Mais l'Institut national de l'origine et de la qualité (Inao) reste prudent, n'autorisant que des mentions communales sur les étiquettes, qui viennent compléter des appellations comme Muscadet Sèvre-et-Maine ou Muscadet Coteaux-de-la-Loire. Pour l'autonomie complète, on attendra sans doute encore quelques années...

Il n'existe pas d'école de dégustation véritablement structurée pour découvrir ces cuvées. Le contact direct avec les vignerons est donc la meilleure des initiations. Les hommes de l'art sauront vous expliquer comment et pourquoi chaque type de sol (granite, gabbro, micaschiste, gneiss, orthogneiss, amphibolite, autant de déclinaisons du massif armoricain) donne aux vins des qualités et expressions différentes. Vous pourrez ensuite musarder dans les superbes villages de la région, comme Clisson, la Venise de la région nantaise, ou Champtoceaux. Sur les bords de la Loire, entre deux coteaux, le paysage évoque alors un peu le paradis.

PRATIQUE

TOURISME LOIRE-ATLANTIQUE :
balades, patrimoine, bons plans,
tout pour préparer son escapade.
www.tourisme-loireatlantique.com

OFFICE DE TOURISME DU VIGNOBLE DE NANTES :
Place du Minage, 44190 Clisson. Tél. : 02 40 54 02 95.
2 bis, place Charles-de-Gaulle, 44330 Vallet.
Tél. : 02 40 36 35 87. www.levignobledenantes-tourisme.com

**VINS VAL DE LOIRE : on y trouve
toutes les informations pratiques
et les adresses des vignerons.**
www.vinsvaldeloire.fr

LE LONG DE LA LOIRE, C'EST L'HEURE DES CRUS

La création de mentions communales dans le vignoble du Muscadet témoigne de la reconnaissance de terroirs spécifiques, donnant des vins à l'identité particulière. Le cahier des charges est désormais plus strict : rendements diminués, élevages prolongés... Le mouvement vers la qualité est bien amorcé !

LES APPELLATIONS DU MUSCADET

Le vignoble du Muscadet couvre au total près de 9 000 ha de vignes, principalement en Loire-Atlantique. Il se décline en trois niveaux : muscadet générique, appellations sous-régionales et mentions communales.

Les muscadets sont tous élaborés à partir du cépage melon de Bourgogne, aussi dénommé muscadet. La plus étendue des appellations sous-régionales, l'AOC Muscadet Sèvre-et-Maine, reconnue dès 1936, se déploie sur 6 400 ha. L'AOC Muscadet Coteaux-de-la-Loire, obtenue dès 1936, occupe 150 ha sur les magnifiques coteaux qui surplombent le fleuve, au nord-est de Nantes. La petite dernière, née en 1994, l'AOC Muscadet-Côtes de Grandlieu, s'étend sur 250 ha aux abords du lac de Grand-Lieu, entre Nantes et la Vendée.

La mention "sur lie"

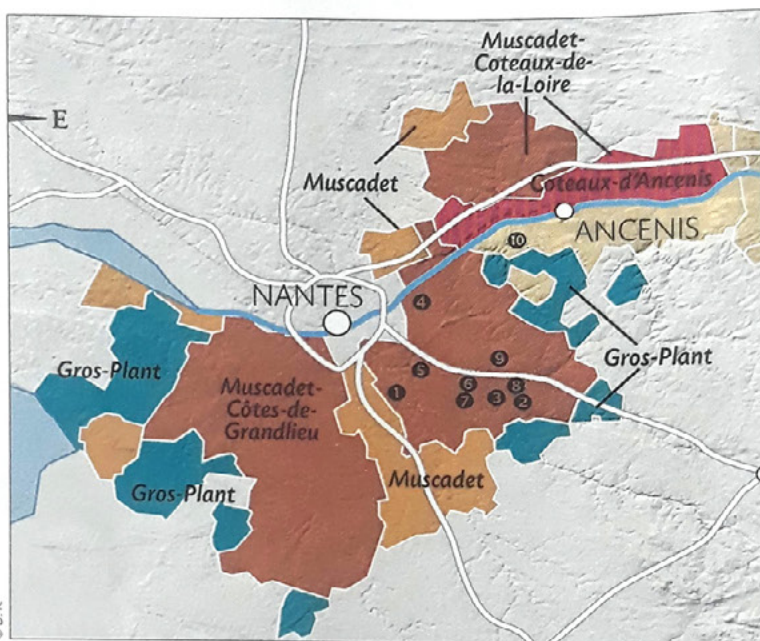
La majorité des vins du Muscadet est élevée dans des cuves souterraines. Le vigneron peut faire inscrire sur l'étiquette la mention "sur lie" à condition que le vin soit élevé sur lies et mis en bouteille au plus tôt le 1^{er} mars, au plus tard le 31 décembre de l'année qui suit la récolte. Ce long élevage améliore la qualité des cuvées et leur confère ce côté frais, perlant et tonique qui plaît aux amateurs.

LES MENTIONS COMMUNALES

Depuis quelques années, les producteurs du Muscadet veulent valoriser leurs terroirs, et réclament l'ajout d'une mention communale à l'appellation Muscadet Sèvre-et-Maine, dans le même esprit que les Côtes-du-Rhône Villages.

Trois mentions communales sont reconnues par l'Inao depuis 2011 : Muscadet Sèvre-et-Maine Clisson, sur les granites autour de la commune de Clisson ; Muscadet Sèvre-et-Maine Gorges, posé sur des sols de gabbro, une roche cristalline, sur des buttes autour de la Sèvre ; et Muscadet Sèvre-et-Maine Le Pallet, qui trouve son originalité dans des sols peu profonds de gneiss et de gabbro, sur la rive droite de la Sèvre.

Quatre mentions communales devraient être reconnues en 2018 : Muscadet Sèvre-et-Maine Goulaine, qui naît sur des sols de micasciste et de gneiss, sur les buttes surplombant le marais de Gou-



Sur les deux rives de la Loire, la géographie du Muscadet se complexifie avec la reconnaissance par l'Inao des mentions communales.

- 1 Château-Thébaud
- 2 Clisson
- 3 Gorges
- 4 Goulaine
- 5 La Haye-Fouassière
- 6 Le Pallet
- 7 Monnières-Saint-Fiacre
- 8 Mouzillon-Tillières
- 9 Vallet
- 10 Champtoceaux

laine ; Muscadet Sèvre-et-Maine Monnières-Saint-Fiacre, dont les vignes se déploient sur des sols de gneiss ; Muscadet Sèvre-et-Maine Château-Thébaud, au sous-sol de granodiorite et de gneiss ; et enfin Muscadet Sèvre-et-Maine Mouzillon-Tillières, posé sur des sols de gabbro.

Trois mentions communales sont en cours d'instruction :

Muscadet Sèvre-et-Maine La Haye-Fouassière occupe des sols d'orthogneiss ; Muscadet Sèvre-et-Maine Vallet est planté sur un socle de micascistes ; enfin, Muscadet Coteaux-de-la-Loire Champtoceaux occupe de magnifiques coteaux en bord de Loire.

LES AUTRES APPELLATIONS

L'AOC Coteaux d'Ancenis, reconnue depuis 2011, couvre 150 ha sur les deux rives du fleuve, en amont de Nantes. En blanc, cette appellation donne un vin à la fois moelleux et rond, exclusivement issu de malvoisie, autre nom du pinot gris. En rouge et en rosé, les vins friands sont issus de gamay, le cépage qui a fait la célébrité du Beaujolais. Une quarantaine de producteurs livrent près d'un million de bouteilles de coteaux-d'ancenis par an.

Reconnue depuis 2011, l'appellation Gros Plant du Pays Nantais utilise la folle blanche comme cépage. En très fort déclin, l'appellation ne couvre plus que 690 ha. Lorsqu'ils sont bien faits, ces vins toniques, peu alcoolisés, dotés d'une belle acidité, se marient à merveille avec les fruits de mer.

LES CÉPAGES

Le melon de Bourgogne

Croisement du pinot noir et du gouais blanc, c'est un cousin du chardonnay, de l'aligoté et du gamay. Il a été massivement planté dans la région après la destruction complète du vignoble lors du terrible gel de l'hiver 1709.

Folle blanche

Localement appelé gros plant, il est aussi utilisé dans la région de Cognac. Il est réputé pour sa finesse.

CONSEIL DE DÉGUSTATION

Présentez les jeunes vins toniques entre 8 et 11° C, les vins élevés sur lies et les moelleux à 10° C, les vins plus complexes et opulents entre 12 et 13° C.

LES DOMAINES

Domaine Bonnet-Huteau

Les deux frères Rémi et Jean-Jacques Bonnet déclinent leur talent sur les micascistes de Goulaine. Ils livrent de belles cuvées certifiées bio.

► La Levraudière, 44330 La Chapelle-Heulin.
Tél. : 02 40 06 73 87. www.bonnet-huteau.com

Domaine Haute Févrie

Sébastien Branger élabore des muscadet vifs et tendus mais aussi des vins de garde : un soyeux château-thébaud ou un élégant monnières-saint-flacre. Ils ouvrent les portes du domaine sur rendez-vous.

► 109, La Févrie, 44690 Maisdon-sur-Sèvre.
Tél. : 02 40 36 94 08. www.lahautefevrie.com

Domaine de la Chauvinière

Jeremy Huchet, un des fers de lance de la région, délègue à Maxime Laporte, ancien sommelier et caviste, les visites-dégustations (10 € par personne). Le domaine livre une vaste gamme de très bons muscadets.

► La Chauvinière, 44690 Château-Thébaud.
Tél. : 02 40 06 51 90. www.jeremie-huchet-vigneron.fr



Dans l'agréable salle de dégustation du domaine de la Chauvinière, Maxime Laporte vous attend.

Domaines Landron

Jo Landron est une figure emblématique de la région avec son fameux Fief du Breil, un vin intense et salin. Le domaine est certifié bio et accueille les amateurs sur rendez-vous.

3, impasse du Fief du Breil, 44690 La Haie-Fouassière.
Tél. : 02 40 54 83 27.
www.domaines-landron.com

Château du Coing

Ce château au confluent de la Sèvre et de la Maine, tenu par Véronique Günther-Chéreau, organise, d'avril à octobre, des visites-dégustations à 11h, 14h et 16h (8 € par personne). On peut aussi participer à des soirées sur le thème des accords mets et vins.

► Le Coing, 44690 Saint-Fiacre-sur-Maine.
Tél. : 02 40 54 85 24. www.vgc.fr

Domaine Pierre Luneau-Papin

Toute la gamme est délicieuse depuis la cuvée Folle Blanche, vive et gourmande, jusqu'au goulaine Excelsior, un vin ample et épicé. Visite sur rendez-vous.

► 3, La Grange, 44430 Le Landreau.
Tél. : 02 40 06 45 27. www.domaineluneaupapin.com

Domaine Julien Braud

Installé en marge de ses parents, ce vigneron suit ses convictions bio, avec succès. Il ouvre les portes de son domaine de Monnières sur rendez-vous.

► 11, rue des Moulins, 44690 Monnières.
Tél. : 06 74 81 83 59.



Depuis 2012, Julien Braud développe, au sud-est de Nantes, un domaine à taille humaine de 7,80 ha.

Domaine Landron-Chartier

On trouve de très beaux coteaux-d'ancenis dans ce domaine conduit avec soin par Françoise et Bernard Landron, assisté de leur fils Benoît. Toute la gamme des vins est certifiée bio.

► 260, Le Bas Ponceau, 44850 Ligné.
Tél. : 02 51 12 22 90. www.landronchartier.fr

LES HÉBERGEMENTS

Hôtel-Villa Saint-Antoine

À l'angle de la Sèvre et de la Moine, face au château de Clisson, cet hôtel-restaurant de charme a pris ses aises dans une ancienne filature de lin. On y filera de doux rêves. Chambres entre 89 et 245 €. Menus compris entre 21,5 à 42 €.

► 8, rue Saint-Antoine, 44190 Clisson.
Tél. : 02 40 85 46 46.
www.hotel-villa-saint-antoine.com

La Demeure de Saint-Fiacre

Deux chambres et une suite vous attendent dans une ancienne bâtisse rénovée, transformée en maison d'hôtes design d'inspiration contemporaine : un style tranché qui ne laisse pas indifférent. On se plaît beaucoup dans son charmant jardin. 125 à 200 € la nuit.

► Les Gras Moutons, 44690 Saint-Fiacre-sur-Maine.
Tél. : 02 40 43 46 33 ou 06 77 13 27 98.
www.lademeure.co.uk

LES RESTAURANTS

Villa Saint-Germain

Cette adresse du côté de la future mention Champ-toceaux se situe à deux pas de la Loire. La carte des vins ne compte que 24 références, mais de belle facture : Landron-Chartier, Richard Leroy, Ganevat, Léon Barral... Menus de 16 € (déjeuner) à 32 €.

► 170, rue Alphonse-Fouschard, 44521 Oudon.
Tél. : 02 51 14 10 04. www.villa-st-germain.fr

Auberge La Gaillotière

On s'y régale d'une cuisine traditionnelle simple mais pleine de goût. 100 références de vins du Val de Loire forment le gros de la carte, dont une quinzaine au verre. Un très beau menu du marché à 14,50 €.

Autres menus : de 22,50 à 28,50 €.
Lieu-dit La Gaillotière, 44690 Château-Thébaud.
Tél. : 02 28 21 31 16. www.auberge-la-gaillotiere.fr

Anne de Bretagne

L'adresse de référence des connaisseurs. En reprenant l'enseigne de Philippe et Michèle Vétéélé en 2016, Mathieu Guibert a conservé les deux étoiles au Michelin, mais aussi l'essentiel de la fabuleuse cave qui recense 70 vins du Muscadet, lesquels se marient merveilleusement avec des mets de haut vol. Menus de 39 € (déjeuner) à 155 €.

► 163, boulevard de la Tara, 44770 La Plaine-sur-Mer.
Tél. : 02 40 21 54 72. www.annedebretagne.com



Le Manoir de la Boulaie

Restaurant
Laurent Saudeau, deux macarons au Michelin, invite à un voyage au royaume des épices. 300 étiquettes forment des compagnons idéals à sa cuisine. Un samedi par mois, on peut y suivre un cours d'initiation à l'œnologie (65 € par personne). Menus de 59 € (pour le déjeuner) à 148 €.

► 33, rue de la Chapelle Saint-Martin, 44115 Haute-Goulaine. Tél. : 02 40 06 15 91.
www.manoir-de-la-boulaie.fr

LE CAVISTE

L'endroit et le verre

Installé depuis 2003 à Clisson, Jean-Luc Muckensturm propose 500 vins certifiés en bio ou en biodynamie dont une quinzaine de cuvées du Muscadet.

► Rue Paul-Berthou, 44190 Clisson.
Tél. : 02 28 21 55 75.