

Du neuf en Pays nantais

LES VIGNERONS DU MUSCADET CONSACRENT SEPT CRUS COMMUNAUX

Depuis le milieu des années 90, les vignerons du Muscadet cherchaient à hiérarchiser leurs meilleurs terroirs : c'est désormais chose faite avec sept crus communaux ! Par Pierre Citerne

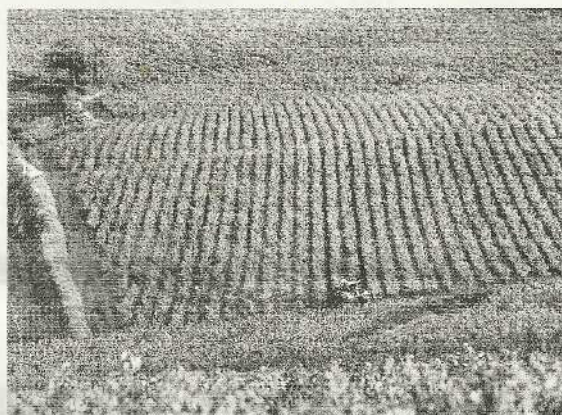
Comme beaucoup d'autres, le vignoble du Muscadet traverse une période de crise et de remise en cause, il en profite pour questionner en profondeur l'identité de ses terroirs. De cette réflexion menée depuis le milieu des années 90, sept crus communaux ont été identifiés. Ils se nomment Goulaine, Clisson, Gorges, Mouzillon-Tillières, Monnières Saint-Fiacre, Le Pallet et Château-Thébaud. Découpage géographique, mise en place de nouvelles règles de culture et de vinification (rendement maximum de 45 hl/h, élevage sur lies prolongé...), passage devant un jury de dégustation avant mise en bouteilles... Le vignoble nantais a tout mis en œuvre pour donner des lettres de noblesse à sa production.

À l'heure où l'Inao vient de reconnaître officiellement les trois premières mentions communales (Clisson, Le Pallet et Gorges), il nous a semblé utile de vérifier, verre en main, le bien-fondé de cette démarche.

Certains crus affirment leur identité

Premier constat de cette dégustation, les producteurs du Muscadet jouent parfaitement le jeu. La qualité des matières est indiscutable, l'aptitude au vieillissement indéniable (très beaux 2002 et 2003).

Ensuite, des caractéristiques gustatives identitaires s'affirment pour certains crus. Les vins du terroir de Goulaine sont en général épicés, camphrés, finement aromatiques et souples, avec un toucher de bouche velouté, presque lacté. Ceux de Clisson se montrent plus ouvertement fruités, salins et citronnés, plus longs



Les sept crus communaux du Muscadet (ici Monnières Saint-Fiacre) doivent relever l'image des vins du Pays nantais.

aussi. Ceux de Gorges affirment un caractère austère, avec de la droiture et des saveurs souvent végétales ou racinaires.

Le travail des lies est une de pierres angulaires de cette démarche des crus communaux, l'élevage est parfois très long (jusqu'à six ans !), mais est-on bien sûr que les expressions aromatiques apportées par ces lies soient toujours très judicieuses, le terroir n'en pâtit-il pas ?

Au final, il n'est pas certain que ce troisième niveau du muscadet – qui logne souvent vers

les chardonnays bourguignons – dépasse en qualité ou même en typicité la production de certains vins étiquetés sur lie (on pense notamment à ceux de Guy Bossard et de Joseph Landron). La maturité alcoolique et la longueur de l'élevage ne font pas tout. On remarquera que sur une cinquantaine de vins dégustés seul le domaine des Cognettes se revendique de l'agriculture biologique (en conversion). La plupart de ces cuvées haut de gamme sont vendangées à la machine. Pierre Citerne

LES CONDITIONS DE LA DÉGUSTATION

Les vins, présentés par cru, ont été dégustés à l'aveugle par Caroline Furstoss, Antoine Gerbelle, Alexis Goulet et Pierre Citerne le 18 mai 2011 dans les locaux de La RVF, à Issy-les-Moulineaux. Sur 51 échantillons, 28 ont été retenus.

La dégustation

16,5/20

■ **DOMAINE PIERRE LUNEAU-PAPIN**
Goulaine Sempet Excelsior 2002

Belle robe dorée encore verte. Le nez dévoile des notes grillées et subtilement anisées. En bouche, la matière est savoureuse, sereine, enrobée mais énergique et précise. Encore jeune, savoureux, large et nuancé, c'est un vin accompli, un grand muscadet.

Bouteilles/an : 6 000
Prix : 15 €

16/20

■ **DOMAINE MARTIN LUNEAU**
Gorges 2005

En devenir, encore monolithique, un vin qui force le respect par sa profondeur et son sérieux. Volume, gras et finesse élancée, tout y est.

Bouteilles/an : 3 500
Prix : 8,90 €

15,5/20

■ **DOMAINE GILLES LUNEAU**
Clisson 2007

Complet, riche mais délié, précis dans ses arômes (notes d'angélique, de fruits confits, avec une pointe minérale) : voici un muscadet exemplaire. La finale est particulièrement tonique.

Bouteilles/an : 3 500
Prix : 8,90 €

15,5/20

■ **DOMAINE CHRISTIAN ET PASCALE LUNEAU**

Rubis de la Sangatte Nuance 2005
Un vin à la fois mûr et prolix dans ses parfums, marqué par des notes épicées et camphrées. Matière large, riche mais tendue, déployant sans mollesse sa finesse lactée.

Bouteilles/an : 6 000
Prix : 6,50 €

15/20

■ **DOMAINE DE LA RINIÈRE (DIDIER PASQUEREAU)**
Goulaine Pierre de Soleil 2003

Pur, net, gras, sans être relâché, ce vin ample semble encore jeune. Sa plénitude est réconfortante, même s'il finit sur une pointe de chaleur alcoolique.

Bouteilles/an : 9 000
Prix : 7 €

15/20

■ **DOMAINE DE LA TOURLAUDIÈRE (PETITEAU GAUBERT)**
Goulaine 2003

Des notes séduisantes de tarte aux pêches signalent une haute maturité. Présente et alerte, la bouche se montre nette, de belle longueur. Le caractère solaire du millésime n'entraîne pas la précision du vin.

Bouteilles/an : 5 000
Prix : 8 et 10 €

15/20

■ **DOMAINE BERNARD MAILLARD**
Clisson 2007

Très bien défini aromatiquement, avec des notes de gentiane et d'agrumes, sapide et solide, ce vin s'exprime avec beaucoup de cohérence. Longueur notable.

Bouteilles/an : 18 000
Prix : 8 €

15/20

■ **DOMAINE DES HAUTS-MORTIERS (DENIS CHARBONNEAU)**
Gorges 2005

Une matière particulièrement riche, mais aussi particulièrement austère, qui ne se dévoile pour l'instant qu'au travers de fortes notes tumées (allumette) et rassies (céréales et pain sec).

Bouteilles/an : 2 700
Prix : 8,75 €

15/20

■ **DOMAINE MÉNARD GABORIT**
Monnières Saint-Fiacre 2007

Un vin citronné et tonique, au beau velouté de texture, aux jolies saveurs camphrées, anisées et épicées.

Bouteilles/an : 3 800
Prix : 8,50 €

15/20

■ **DOMAINE CHRISTIAN GAUTHIER**
Clisson 2007

Net, floral et appétissant au nez, sérieux et salin en bouche, un muscadet de bonne longueur.

Bouteilles/an : 4 000
Prix : 8,20 €

15/20

■ **DOMAINE JEAN-MICHEL ET JEAN-PHILIPPE BARREAU**
Gorges 2007

Citronné et frais, l'un des rares vins de la dégustation qui est parvenu à susciter une impression marine. La bouche est sérieuse et longue. Finale sur des notes mentholées et empyreumatiques plus austères.

Bouteilles/an : 1 750
Prix : 8,70 €

14,5/20

■ **DOMAINE MICHEL DAVID**

Goulaine Le Clos du Ferré 2009

Rondeur, netteté, maturité : un vin appétissant et franc.

Bouteilles/an : 4 000
Prix : 7,50 €

14,5/20

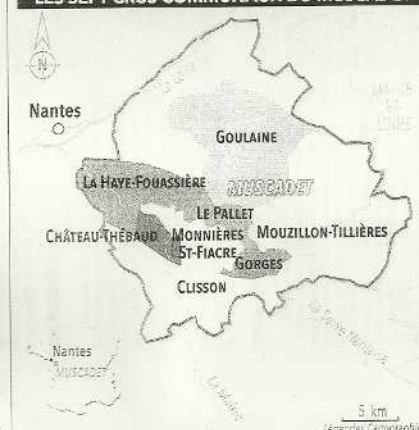
■ **DOMAINE DE L'ÉPINAY (CYRILLE ET SYLVAIN PAQUEREAU)**
Clisson 2007

Riche en CO₂, jeune, solide, salin : tout ce qu'il faut de sérieux et d'alonge dans cette belle matière.

Bouteilles/an : 4 000
Prix : 8 €

LES SEPT CRUS DU MUSCADET

LES SEPT CRUS COMMUNAUX DU MUSCADET



■ AOC Muscadet ■ Les crus du Muscadet


```
ERROR: syntaxerror  
OFFENDING COMMAND: --nostringval--
```

```
STACK:
```

```
/Title
```

```
( )
```

```
/Subject
```

```
(D:20120110145816+01'00')
```

```
/ModDate
```

```
( )
```

```
/Keywords
```

```
(PDFCreator Version 0.9.5)
```

```
/Creator
```

```
(D:20120110145816+01'00')
```

```
/CreationDate
```

```
(anne et gregory)
```

```
/Author
```

```
-mark-
```