



# Muscadet, les crus communaux

Ses plus grands terroirs méritaient d'être distingués, pour que ce délicieux vin blanc soit enfin reconnu.

PAR JACQUES DUPONT

«**O** nest dans la salle d'attente », résume Romain Mayet, l'ingénieur agronome « chargé du classement ». Nous nous étions rencontrés une première fois en 2006. Il commençait alors à mettre en place, avec quelques dizaines de vignerons volontaires,

une sorte de chasse au terroir. L'affaire ne s'annonçait pas simple. Déjà en interne, au sein des instances du muscadet, le projet était loin de faire l'unanimité. On pourrait même ajouter que les éléments hostiles formaient un bataillon d'une efficacité redoutable. L'idée semblait pourtant séduisante: repérer des unités assez ■■■

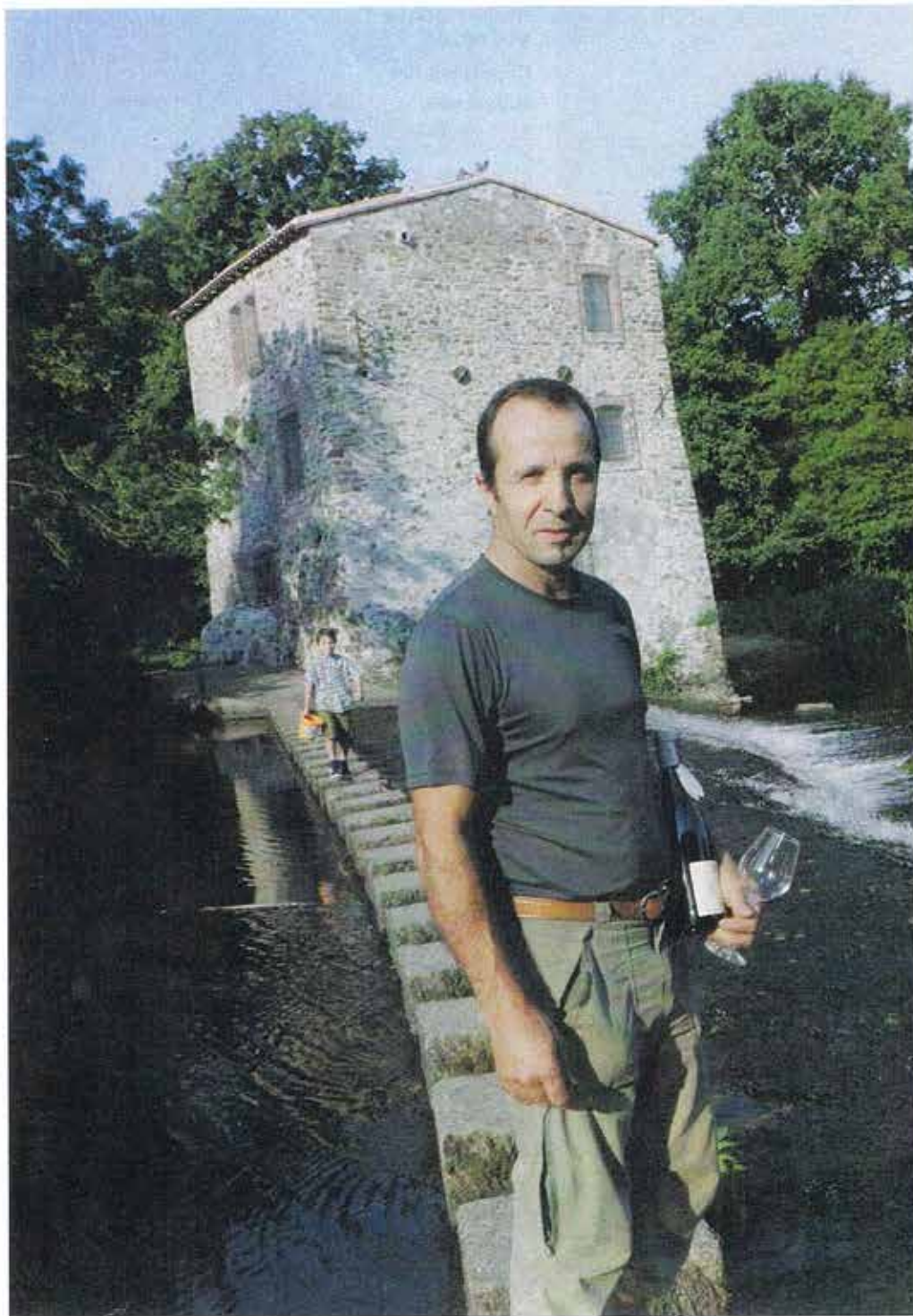
LOUISE DELORMY

## Damien Rineau

Domaine  
La Tour Gallus

« On sort du muscadet classique qu'on sert en début de repas »

« J'ai fait partie des cinq premiers qui ont lancé le gorges. On faisait déjà des cuvées de vins de garde, on se connaissait bien et on s'est dit qu'il faudrait lancer ce cru. Ces cinq-là sont toujours les plus mordus, et maintenant on est dix-neuf adhérents. Personnellement, ça m'a énormément motivé et ça m'a fait connaître de la grande restauration. Marc Haeblerlin m'a dit: "Je ne savais pas que pouvaient exister des produits comme ça dans votre région. Surtout allez-y, allez voir nos confrères, faites-leur goûter!" Ça motive. On sort du muscadet classique qu'on sert en début de repas. Nous avons tout créé: le cahier des charges avec la limitation des rendements, et on a même inventé l'idée d'une dégustation après la mise en bouteille, avec des étiquettes numérotées. Les vins passent deux années minimum sur lie en cuve verrée sous terre. Avoir des cuves souterraines, c'était aussi une des conditions, car ici on n'a pas de caves, on a des chais. Ce n'est pas facile de creuser car on tombe sur des gabbros à l'état originel et, même avec des engins puissants, c'est increusable, ou alors à la dynamite. Ça nous influence. Ici, on est durs, têtus et difficiles à arracher à nos sols. »



■■■ grandes de très bons sols viticoles pour les isoler, y imposer une sorte de cahier des charges choisi et approuvé par les producteurs et en faire en quelque sorte des crus à part. Et Dieu – celui des géologues – sait si la région du muscadet s'y prête! Ce n'est pas un terroir, ce Sud breton, mais une sorte

de musée où serait exposé tout ce que la tectonique des plaques, les éruptions volcaniques, les séismes, les fosses océaniques ou les saillies montagnardes ont pu inventer, le tout saupoudré par des érosions diverses et variées. Ainsi, c'est une région où, avec le plus grand sérieux et une aisance surprenante, les

vignerons expliquent verre en main la différence entre un muscadet récolté sur gabbro ou sur amphibolite. De quoi passionner les amateurs japonais, bien plus curieux que nous autres en matière de pourquoi et de comment, quand ceux-ci découvriront la richesse de ce vignoble. Toujours est-il qu'il ■■■

## SPÉCIAL VINS LOIRE

■ ■ ■ fallait la patience de Romain Mayet pour accomplir ce travail de Romain. Près de dix ans plus tard, c'est presque fait. Au total il y a neuf crus : trois (gorges, clisson, le pallet) sont déjà reconnus par l'Inao (le gouvernement des appellations contrôlées), quatre autres (goulaine, château-thébaud, monnières-saint-fiacre, mouzillon-tillières) devraient être approuvés en 2016. Et deux sont en cours d'examen (vallet, la haye-fouassière). Pour Granlieu et Roche-de-Loire, rien n'est décidé.

« Pour le moment, officiellement, ce sont des dénominations géographiques complémentaires, un peu comme l'étaient vacqueyras et gigondas avant de devenir crus, quand ils n'étaient que côtes-du-rhône-villages. C'est l'anti-chambre avant une reconnaissance en appellation normale. Clisson ou gorges deviendront en muscadet ce que sont morgon ou fleurie dans le Beaujolais... » Mais le travail ne s'arrête pas à une délimitation géologique. Il s'agit aussi de faire les vins autrement.

Le cépage du muscadet, le melon, est un caméléon. On peut lui faire prendre plusieurs aspects. Le plus connu, hélas, c'est celui qu'on a rencontré trop souvent, distribué par un négoce bas de gamme et qui a beaucoup nui à l'image de ce vignoble : vin de fort rendement,

acide, insipide, sans vertu et que la coutume en brasserie consistait à servir à une température arctique pour n'en point laisser deviner la platitude. Depuis la grande crise qui a secoué le vignoble au début des années 90 et qui lui a valu l'arrachage de quelque 5 000 hectares – soit, en comparaison, la totalité de l'aire d'appellation chablis –, de nombreux vigneronniers parmi ceux qui ont résisté se sont lancés dans la quête de qualité. On y goûte désormais de grands vins ! Mais, pour devenir crus, faire partie des neufs élus, il fallait encore aller plus loin.

**Élevage sur lies.** Le second visage du melon s'obtient en laissant vieillir les vins sur ses lies pendant assez longtemps, un an en gros. Les lies, résidus de la vinification composés de pulpes et de levures, apportent au vin du gras, de la rondeur et une profondeur aromatique. Le muscadet-sur-lie, codifié par décret (durée de l'élevage, date de mise en bouteille, etc.) fut déjà un énorme progrès et une garantie de qualité. Pour les crus, il fallait faire durer cet élevage davantage, dix-sept mois pour le pallet, deux ans minimum pour le gorges... « C'était la base. Moi je pense que ça mérite trois ans, quatre ans », s'enthousiasme Damien Rineau. Et effectivement, ils sont

nombreux à proposer des cuvées qui sont restées dans des cuves sous terre, au frais et sur lies pendant plusieurs années. Des très grands vins qui n'ont pas grand-chose à voir avec le muscadet de comptoir et dont la consistance et les saveurs se rapprochent de la Bourgogne. Ainsi pourrait-on s'amuser à comparer les vins de Gorges à ceux de Chablis par leur vivacité et leur minéralité. Alors que ceux de Clisson, plus gras, plus ronds, rappellent davantage la Côte-d'Or et, pourquoi pas, le chassagne... Deux « dénominations géographiques » reconnues par l'Inao.

Vigneron sur le futur cru mouzillon qui devrait être validé en 2016, Roger Boisdrion explique : « La finalité, c'était de se mettre à la place du consommateur et qu'il ait envie d'en boire. Quand tout le monde y goûte et se tait, alors on sait qu'on a réussi. Au fond, ici, à Mouzillon, tout le monde faisait sa cuvée spéciale : c'était le clos untel – et ce sont ces vins-là qui aujourd'hui font les crus... »

Les meilleures parcelles à l'intérieur des meilleurs terroirs, accompagnées d'un élevage sur lies de plusieurs années, pas étonnant qu'on se régale. Et que ce soit, cette année, une dégustation où nous avons dû mettre la barre très haut pour opérer une sélection ■



### Muscadet, les accords

Les muscadets sont les blancs du plateau de coquillages, mais ceux qui sont produits sur les crus communaux offrent complexité et capacité à vieillir qui en font des vins de gastronomie. Jeunes, ils peuvent accompagner les charcuteries un peu grasses, telles les rillettes, et les poissons et les œufs de poisson fumés. Ils sont ensuite parfaits sur un loup grillé, une daurade cuite au four, ainsi qu'avec les poissons d'eau douce et les crustacés simplement grillés ou en sauce.

Note attribuée par  
Jacques Dupont : **18/20**

**GORGES** : gabtro (provenant du magma, proche du basalte) avec des altérations un peu rouges, argiles et graviers autour de la Sèvre. Secteur tardif, acidité plus marquée, vins de garde.

**18 - La Tour Gallus**  
Damien Rineau (voir portrait)  
La Maison-Neuve 44190 Gorges  
07.70.26.53.90.

2010. Fruits blancs, note épicée, cumin, bouche droite, fraîche, gourmande, longue, très gran-ny-smith et épices, précis et déli-rat. lonn.