



## En couverture / Spécial vins



COLL. PRIVÉE

**EXPÉRIMENTATION** Les frères Perraud, au Domaine des Cognettes, à Clisson, ont commencé l'élevage long avec le millésime 1992.

VALLÉE DE LA LOIRE

# Muscadet à l'école communale

Après les trois pionniers, quatre nouveaux crus communaux devraient enrichir l'appellation en 2016. Et ce n'est pas fini. Quand un terroir révèle ses vins de garde.

Par Léon Mazzella

Ça traîne. Comme toujours avec l'administration. Ils devaient être sept – comme les samouraï, ou les mercenaires – avant Noël prochain. Le clan devra encore patienter quelques mois : tout est prêt, les dossiers sont bouclés, on attend seulement le feu vert de l'Institut national des appellations contrôlées (Inao). En mus-

cadet, ils sont déjà trois crus communaux – Gorges, Clisson et Le Pallet –, depuis le 7 juillet 2011, à prôner une qualité maximale, propre à faire oublier l'image tenace du « p'tit muscadet pris sur le zinc, qui râpe un peu ». « A l'origine, il y avait un "club des 5", raconte Thierry Martin, président du comité de pilo-

tage des crus communaux du Muscadet, qui, au début des années 1990, désiraient commercialiser les muscadet-de-sèvre-et-main sur lie (1) qu'ils avaient en cave, au-delà de la date butoir autorisée, soit le 30 novembre de l'année qui suit la récolte. Car, dans nos cuves, des vins étaient élevés longtemps, et faisaient montre de qualités

formidables, mais nous n'avions pas le droit de les vendre ! » Ces cinq vignerons (les frères Martin et Michel Bregeon, Damien Rineau, Gilles Luneau et Denis Charbonneau), tous de Gorges, créent une association, le Gorgeois, afin de cheminer vers une AOC, établissent eux-mêmes un cahier des charges exigeant, présentent



un dossier à l'Inao, qui réfléchit dès 2001. Un ingénieur agricole, Jean-Baptiste Moulènes, est envoyé pendant un an sur les lieux, où il constate la grande aptitude au vieillissement de vrais blancs de garde, tout en soulignant qu'en muscadet, c'est d'abord la personnalité du terroir qui parle. L'ambition vigneronne est de créer un troisième étage, avec des crus communaux (en ne pensant alors qu'à celui de Gorges), après les muscadets génériques et ceux de Sèvre-et-Maine élevés sur lie.

L'idée fait vite son chemin, et la dizaine de vignerons de Gorges (ils sont 18 aujourd'hui) se retroussent les manches, ainsi que la vingtaine que compte Clisson et les 9 producteurs du Pallet.

**Minéralité, salinité parfois et brioché**

Le melon de bourgogne, cépage unique, révèle des qualités incroyables, une aptitude au vieillissement (de dix à quinze années), surtout, grâce à un élevage sur lie prolongé dans les cuves souterraines en béton, qui laisse apparaître des arômes nouveaux, complexes, riches. Le travail du sol et du sous-sol est capital. Granitiques à Clisson, issues de gabbro à Gorges (terroir tardif), mixtes (gabbro, gneiss) au Pallet, ces sols engendrent des vins aux profils aromatiques distincts. L'Inao, en reconnaissant en 2011 ces trois premiers crus communaux, a ouvert la voie de l'excellence. Les communes voisines de Goulaine, Monnières et Saint-Fiacre, Châteaudeau-Thébaud et Mouzillon-Tillères ont « monté » leur propre dossier, en suivant la charte drastique de l'Inao : des rendements réduits à 45 hl/ha (contre 55 pour les

sèvre-et-maine), notamment, et un élevage sur lie long (18 mois au minimum), souvent poussé jusqu'à 36 mois, voire davantage. Deux autres communes prétendent aussi au rang de cru : La Haye-Fouassière et Vallet. Ce qui, à terme, devrait porter à 9 le nombre de crus communaux du Muscadet.

Un sévre-et-maine est un blanc « sur » la fraîcheur, la vivacité, les fruits à chair blanche, les fleurs. Un cru communal, lui, offre des arômes complexes de fruits mûrs (abricot notamment), une minéralité, une salinité parfois, un brioché, aussi, qui font de lui un vin de repas, dit « gastronomique ». Selon



**LA SÉLECTION DE L'EXPRESS**

**Domaine Fief aux Dames**  
 Monnières Saint-Fiacre 2013 **13 €**  
 02-40-54-63-91

**Domaine des Cognettes**  
 Clisson 2010 **12 €**  
 02-40-54-45-62

**Domaine la Tour Gallus**  
 Gorges 2009 **12,30 €**  
 07-70-26-53-90

**Domaine David**  
 Goulaine 2010 **9,50 €**  
 02-40-36-42-88

**OÙ SE RESTAURER ET DORMIR ?**

On s'attablera avec plaisir au Restaurant de la vallée, dans la superbe cité historique de Clisson, chez Sandrine (experte en vins) et Hervé Dérami (chef débouffaire).

02-40-54-36-23, www.restaurant-delavallee.com

Dans le Domaine du Fief aux Dames, à Monnières, Marie-Jeanne et Daniel Braud, couple de vignerons, proposent des chambres d'hôtes d'un grand confort.

02-40-54-63-91, www.fiefauxdames.com

le terroir apparaissent des notes de miel, d'agrumes, de fenouil, fumées, pierreuses, exotiques... Ce sont des vins tendus à Gorges, charnus à Monnières, élégants à Goulaine, puissants à Clisson. A l'image des beaux flacons que concoctent Vincent et Stéphane Perraud, sixième génération de vignerons sur le domaine familial des Cognettes. Ils ressentent fortement l'effet *booster* de la reconnaissance des trois premiers crus communaux. « A Clisson, tout est histoire d'hommes et de granite, dit Vincent. On est tous très unis et donc plus solides. » Aux Cognettes, les frères Perraud ont commencé à expérimenter l'élevage long avec le millésime 1992, qu'ils mirent en bouteilles en l'an 2000 ! « On n'avait aucun client pour ce vin-là, à l'époque. Désormais, chacun reconnaît la valeur de l'élevage en cuve sur le melon qui pousse sur du granite. »

**Des airs de grand chardonnay**

Les frangins, adeptes du bio (Ecocert) songent aujourd'hui à faire de l'élevage en jarres de terre cuite de Toscane, d'une contenance de 500 litres. « Et nous continuons de pousser nos vins. Vingt-quatre mois minimum, édicte la charte. Notre 2010, poursuit Vincent, a été mis en bouteilles en janvier dernier, par exemple. La clientèle en redemande ! »

Un nectar solaire, minéral, complexe, aromatique, droit, avec des airs de grand chardonnay.

Du côté de Monnières, au Domaine Fief aux Dames, futur cru communal, Julien Braud signe, lui aussi, une cuvée exceptionnelle, issue d'une parcelle d'un hectare cultivée en bio, qui sera mise en bouteille prochainement. « Lorsqu'elle sera prête », explique le jeune vigneron passionné. Ses vins sont francs, d'une grande fraîcheur, au nez légèrement fumé-grillé, à la bouche ronde, ample, et aux notes de fruits à chair blanche mûrs.

Joël Forgeau, président de l'AOC Muscadet et vigneron à Mouzillon, rappelle opportunément qu'à l'origine, ces muscadets de garde se trouvaient dans une cuve confidentielle chez de nombreux vignerons, « pour la communion de la petite et le mariage de l'aîné ». Les bons clients, qui y avaient parfois droit, et les négociants dotés de flair en ont redemandé les premiers. Forgeau précise que l'Inao ne s'est pas trompé en remarquant qu'il s'agissait d'une reconnaissance de la typicité de terroirs et non d'une démarche commerciale. Pour le plus grand bonheur des connaisseurs – eux ne demandent pas, comme le Chat de Philippe Geluck : « Roger, un muscadet ! » ●

(1) Sur lies fines (levures naturelles qui se déposent au fond de la cuve).