

La revanche du muscadet

Longtemps méprisés, les vins de la région nantaise affirment leur identité à travers des appellations communales de caractère



Au Cellier, situé au nord-est de Nantes, les vignes dominent la Loire. SHELINA BOILEAU

NANTES (LOIRE-ATLANTIQUE) - envoi spécial

Les plateaux de fruits de mer, qui habilleront tant de repas de fête, réinventent le muscadet à leur table, après lui avoir fait la tête. Un temps dévalués pour avoir été trop standardisés et cantonnés à la production de masse, les vins de la région nantaise connaissent aujourd'hui une embelle. Non seulement dans leur expression la plus fraîche et conviviale, mais aussi grâce à l'ambition de vignerons décidés à exprimer, à travers la notion de crus communaux, l'identité d'une impressionnante variété de terroirs, pour des blancs dont le raffinement surprend autant que le potentiel de garde. Dans le vignoble moutonnant de l'appellation muscadet, dont les presque 9 000 hectares s'étirent à l'extrémité orientale du val de Loire, les négociants ont longtemps régné en maîtres. Ils achetaient et vinifiaient, dans les années 1990, jusqu'à 70 % de la production pour une diffusion à grande échelle. Avec une conception monotype des vins.

« Ces roches métamorphiques siliceuses donnent au vin une touche à la fois onctueuse et mentholée »

PIERRE-MARIE LUNEAU
viticulteur

Victimes, à la longue, de la mauvaise réputation d'un « p'tit blanc » trop acide, ainsi que de gels historiques et d'un effondrement des cours, nombre des cinq cents vignerons de la région ont choisi de s'affranchir de l'exclusivité du négoce. Ce dernier ne représente plus que 55 % de la production. Désormais, ils misent sur une distribution indépendante, le développement de la vente directe et d'importants progrès qualitatifs.

Comme un symbole, la ville de Nantes, qui semblait longtemps tourner le dos à ce vignoble cultivé à ses portes, en devient un de ses plus fervents porte-étendards. Par l'intermédiaire d'une nouvelle génération de chefs et de sommeliers, mais aussi d'une politique culturelle partant en balade dans les vignes. A l'instar du Voyage dans le vignoble, maillon désormais essentiel du Voyage à Nantes, la célébration estivale du patrimoine. Les Nantais et les autres sont ainsi encouragés à découvrir ces doux coteaux, dessinés par les sillons d'innombrables rivières, en allant à la rencontre de vignerons ravis de partager leur passion du melon de Bourgogne, l'unique cépage du muscadet.

Attaquée à La Gaillottière, auberge gourmande au cœur des vignes, sur la commune de Château-Thébaud, Louise Chéreau, du domaine Chéreau-Carré, à Saint-Fiacre-sur-Maine, vante les mérites de ce cépage blanc aux petites baies arrondies, cousin du pinot noir. « Le melon est un cépage très nuancé et délicat, qui produit des vins équilibrés, secs, frais, légèrement salins. » « Il n'a pas la complexité du chardonnay ni l'exubérance aromatique du sauvignon », ajoute Pierre-Marie Luneau, 39 ans, qui, avec son épouse, Marie, tient les rênes du très dynamique Domaine Pierre Luneau-Papin, « mais il possède une pureté qui ne tolère pas la médiocrité. Sa magie tient aussi au fait qu'on ne le trouve presque nulle part ailleurs ».

Levures naturelles

Cette quasi-exclusivité (on le cultive depuis peu dans l'Oregon) a permis aux trois appellations sous-régionales de ce vignoble océanique – IAO muscadet-sèvre-et-maine (la plus étendue avec 6 400 hectares), IAO muscadet-coteaux-de-la-loire (150 hectares) et IAO muscadet-côtes-de-grandlieu (250 hectares) – d'établir un mode traditionnel de vinification, dit « d'élevage sur lie ». Composée des levures naturelles qui se déposent au fond de la cuve, cette lie permet au vin d'acquiescer de la complexité et une bonne aptitude au vieillissement, tout en gardant une fraîcheur et un parfum typique de cet élevage. Bien maîtrisée, la tonicité rapide du muscadet sur lie en fait le compagnon idéal des fruits de mer, la pointe de gaz carbonique faisant office de brise marine sur le palais. Mais le melon de Bourgogne réserve bien d'autres surprises. « Ce cépage est comme un buvard qui absorbe les caractéristiques du terroir sur lequel il est planté », insiste ainsi Louise Chéreau. Une caractéristique qui a encouragé les vignerons à identifier et à valoriser l'étonnante diversité de leurs sous-sols, en consignait la signature minérale apportée aux vins par le biais de « mentions communales ».

Parler avec certains vignerons donne d'ailleurs l'impression de côtoyer des géologues. « L'essentiel du val de Loire se situe sur le bassin sédimentaire parisien, mais, autour de Nantes, nous sommes sur les restes du Massif armoricain », explique Vincent Lieubeau, qui gère le domaine Famille Lieubeau, à Château-Thébaud, avec son frère, François, et sa sœur, Marie. « La chaîne hercynienne s'est érodée, laissant affleurer une grande diversité de roches : gabbro, granite, mica schiste, gneiss, orthogneiss, amphibolite... Elle a permis la variété de nos terroirs ».

Et il faut voir Pierre-Marie Luneau, au sommet de la butte de la Roche, dominant somptueusement le marais de Goulaine, ramasser comme des trésors les cailloux alvéolés de serpentine, sur la parcelle lui permettant de produire son

exquise cuvée « Terre de pierre ». « Ces roches métamorphiques siliceuses donnent au vin une touche à la fois onctueuse et mentholée », assure-t-il, en n'hésitant pas à comparer les nouveaux crus du muscadet (« Un vignoble encore adolescent ») aux ancestraux climats bourguignons.

Des vignerons du village de Gorges, en sévre-et-maine, ont, les premiers, cherché, dans la seconde moitié des années 1990, à identifier la typicité gustative de leur terroir, dominée par le gabbro (appelé aussi « roche verte ») : « Fraîcheur, tension, notes légèrement fumées ». Leur but, déterminer un cru de qualité avec un cahier des charges prononçant vendanges manuelles, élevage sur lie prolongé, rendements diminués... Dans la foulée, des vignerons de Clisson, au terroir granitique, synonyme de puissance, et du Pallet, au terroir mêlant gneiss, orthogneiss et mica schistes, tirant vers l'onctuosité, ont aussi déposé des demandes de mentions communales, reconnues par l'INAO depuis 2011.

Quatre mentions communales devraient être reconnues dans les prochains mois : les muscadet-sèvre-et-maine de Goulaine, de Monnières-Saint-Fiacre, de Château-Thébaud et de Mouzillon-Tillières. Trois autres mentions sont en cours d'instruction : celles de La Haye-Fouassière, de Vallet et de Champtoceaux.

Son peut craindre que leur multiplicité mette du temps à devenir lisible pour le consommateur, la richesse et l'originalité de ces crus (ne représentant pour l'instant que 1 % de la production) renforcent la dynamique redemptrice du muscadet. Une dynamique qui passe, de plus en plus souvent, par un travail adoptant les critères de l'agriculture biologique ou de la biodynamie, à la suite de modèles précurseurs comme Guy Bossard et Jo Landron.

Pintade fondante

L'approche qualitative a aussi permis de révéler, grâce à de longs élevages sur lie protégeant de l'oxydation, à quel point certains muscadets pouvaient être de magnifiques vins de garde, capables de préserver leur fraîcheur plus de dix ou quinze ans, tout en évoluant vers une complexité miellée, exotique ou onctueuse. Ces atouts leur ouvrent de plus en plus souvent les portes de la haute gastronomie.

A la table de la Villa Saint-Antoine, à Clisson, majestueux village accueillant chaque été les hordes métalliques du Hellfest, Damien Rineau, vigneron pionnier des crus de Gorges, avait débouché pour nous un muscadet-sèvre-et-maine de 1992, pour accompagner une pintade fondante et un gratin de macaronis aux shiitakés. A la fois vif et fruité, tout en flirtant avec des notes empreintes, cet accord parfait convainquait qu'au-delà des huitres des muscadets pouvaient nous accompagner jusqu'au bout du réveillon. ■

STÉPHANE DAVET

DÉGUSTATION

DOMAINE LUNEAU MICHEL ET FILS - CLOS DES BOURGUIGNONS

Muscadet-sèvre-et-maine, « Tradition Stanislas », 2007
Déjà dix ans d'âge, mais ce muscadet de garde, du cru mouzillon-tillières, riche en gabbro altéré, s'est complexifié avec classe, faisant évoluer sa fraîcheur d'agrumes originelle vers le pamplemousse cuit, la réglisse et un nez pâtissier. 12,60 euros.
Tél. : 02-40-33-95-22.

COMTE LELOUP DU CHÂTEAU DE CHASSELOIR

Muscadet-sèvre-et-maine, « Cuvée des ceps centenaires », 2014
Les vieilles vignes ne sont pas rares en muscadet, permettant aux racines du melon de Bourgogne de tirer la substantifique moelle des différents terroirs, mais cette parcelle de ceps centenaires, plantée sur du schiste à Saint-Fiacre, bat des records de concentration goumande. L'équilibre entre l'ampleur et la vivacité encourage les mariages avec une cuisine élaborée de coquillages, de poissons, voire de viande blanche. Une des perles du vignoble Chéreau-Carré. 14 euros.
Tél. : 02-40-06-45-27.

DOMAINE DES COGNETTES

Muscadet-sèvre-et-maine, clisson, 2014
Pour Vincent Perraud, qui, avec son frère, Stéphane, a été l'un des militants bio de l'appellation communale clisson, « l'élevage sur lie révèle à chaque palier l'expression du terroir ». Trois ans et demi d'élevage ont ainsi été nécessaires pour éprouver la puissance onctueuse et légèrement fumée octroyée par un sous-sol de granite altéré. Perraud suggère vingt ans de garde. On le croit. 12 euros.
Tél. : 02-40-54-45-62.

LA TOUR GALLUS

Muscadet-sèvre-et-maine, gorges, 2012
Héritier de huit générations de vignerons, Damien Rineau s'est imposé comme l'un des artisans les plus méticuleux et novateurs du muscadet. Ce pionnier des crus communaux et des vieux millésimes sait obtenir le meilleur de l'appellation gorges, grâce à de longs élevages sur lie. Notes d'agrumes, de pêche blanche et de pierre à fusil caractérisent la longueur en bouche d'une cuvée aussi fraîche que puissante. 12 euros.
Tél. : 07-70-26-53-90.

FAMILLE LIEUBEAU

Muscadet-sèvre-et-maine, château-thébaud, 2015
Nous aurions pu choisir un cru clisson, au nez d'agrumes confits et à la bouche ample, mais la famille Lieubeau bichonne aussi, à deux pas de la « folie nantaise » du Château de l'Aulnay, de très vieilles vignes offrant un cru de château-thébaud à la finesse et à la droiture caractéristiques. Trente-six mois d'élevage sur lie révèlent des notes anisées et d'amande grillée. 13,80 euros.
Tél. : 02-40-06-54-81.

DOMAINE PIERRE LUNEAU-PAPIN

Muscadet-sèvre-et-maine, « Terre de Pierre », 2017
Difficile de choisir parmi la quinzaine de cuvées produites par le couple Pierre-Marie et Marie Luneau. Notre cœur balançait entre la puissance mentholée de l'Excelsior Goulaine, la fraîcheur maritime de La Grange, les notes exotiques du Pueri Solis 2009, pour finalement opter pour ce « Terre de Pierre ». Autant pour la beauté de cette parcelle plantée sur la butte de la Roche, dominée par le marais de Goulaine, que pour l'idéal mariage de vivacité et de complexité proposé par ce vin. 14 euros.
Tél. : 02-40-06-45-27.