



Passion. Jean-Jacques et Rémi Bonnet, du domaine Bonnet-Huteau cultivé en bio.

Muscadet enfin cru

Reconnaissance. Des villages aux terroirs singuliers et méconnus ont obtenu un classement supérieur.

La classification des terroirs du muscadet se met en place sur la pointe des ceps. En 2006, malgré les freins locaux, *Le Point* s'en faisait déjà le chantre dans son Spécial vins, tant il nous semblait nécessaire de rendre plus lisible la grande variété des sols et des goûts dans cette vaste appellation. Schiste et granit, micaschiste, argile, gabbro, gneiss, orthogneiss, serpentine (une roche éruptive qui doit son nom à sa ressemblance avec la peau de serpent): le vignoble constitue une sorte de musée géologique à ciel ouvert.

Les crises commerciales qui ont secoué la région – image dégradée, mauvaise représentation dans les grandes surfaces, négoce en perte de repères – ont fait maigrir le vignoble, passé de 12 000 à 9 000 hectares en moins de dix ans. Parallèlement, la volonté de mettre en valeur la qualité des sols viticoles et le travail des hommes a eu raison des réticences. La machine à classer, qui patinait dans les dossiers, s'est relan-

cée. Le 11 juillet 2011, trois terroirs, trois crus communaux – ailleurs on dirait premiers crus – ont été officiellement reconnus par l'Inao. Le Pallet, Clisson et Gorges sont devenus des AOC à part entière. D'autres sont en cours de certification: Château Thébaud, Monnières-Saint-Fiacre, Mouzillon-Tillières, Goulaine. Au total, ces distingués crus ne représenteront qu'une faible partie (1 ou 2 %) du vignoble, mais l'effet semble bien plus important.

Même si jusque-là on différencie entre muscadet simple et muscadet-sur-lie (élevage plus long) ou si le sévre-et-maine et le grandlieu affichaient leur singularité, l'impact sur les consommateurs était proche du niveau de l'océan. L'arrivée de ces « premiers crus » modifie la considération. Il n'existe pas de grands vignobles (voir par exemple ceux de Bourgogne) sans hiérarchie.

Il n'existe pas non plus de grands vins s'ils ne démontrent pas leur capacité de vieillissement. Ces muscadets haut de gamme, élevés longuement, ne sont proposés que sur des millésimes mûrs. Cette aventure en a provoqué d'autres. Au Pallet, la dizaine de vigneronnes qui s'étaient réunies pour « définir » leur cru ont décidé d'aller plus loin, de produire et de vendre en commun. Leur devise: « Plus forts ensemble que la plus forte de l'ensemble! » ■

✓ SÉLECTION

(* désigne les crus)

Les Vignerons du Pallet

02.28.00.10.20.

17 - Château Palatio 2011.

Sèvre-et-maine-sur-lie. Fermé, minéral, bouche tendue, vive, structurée, beaucoup de fond. 4,50 €.

16,5/17 - Cru communal Le Pallet 2009.

Minéral, séveux, fougère, gras, plein, riche, long et large, un vin de repas. 9,50 €.

Marc Ollivier, 02.40.03.81.19.

17 - « Cuvée 3 » 2009.

Clisson et Château Thébaud. Fermé, grillé, minéral, fumé. Bouche vive, tendue, élégante, très longue, un vin qui s'étire. Mise en bouteilles en novembre. 11 € env.

16,5 - Gras-Mouton 2010.

Nez peu ouvert encore, bouche aux notes de fruits confits, raisin mûr, presque tannique en finale. 5,50 €.

16 - Château Thébaud 2009*.

Vin tardif, coupant. Floral, vanillé, bouche intense, pleine, tendue, onctueuse. 9,50 €.

Bruno Cormerais, 02.40.03.85.84.

17 - Clisson 2009*.

Melon, pêche blanche, bouche ample, du gras, des saveurs, vin de repas de poisson au beurre blanc. 13 €.

Bonnet-Huteau, 02.40.06.73.87.

17 - Les Gautronnières 2010.

Floral, agrumes, bouche pleine, épicée, longue, bien construite et savoureuse. 6,30 €.

17 - Schistes de Goulaine

2005*. Lacté, chablis, plein, gras, riche en bouche, bien mûr, complexe. 8,80 €.

Luneau-Papin, 02.40.06.45.27.

18 - Pierres blanches 2010.

Fermé, réducteur, bouche riche en saveurs, minéralité, poivre et agrumes, très long et très fin. 9 €.

17,5 - Excelsior 2002*.

Goulaine. Nez chablis, lacté, bouche dense, épicée, très classe, finesse, longue persistance. 37 €.

Vincent Caillé, 02.40.54.62.06.

17 - Monnières-Saint-Fiacre

2009*. Agrumes, très pur, bouche minérale, lactée, crayeuse, longue et large, bien vif en finale. En vente fin 2012. 9,75 €.

16 - Clos de la Fèverle 2011.

Fruits blancs, tendre, élégant, frais, délicat, pas de longue garde, vin de plaisir. 6,50 €.