

Le chemin des vignes

VALLÉE

DE

*Du Muscadet à l'Auvergne
en passant par l'Anjou,
la Touraine et le Centre.*

LA

*Paysages,
vignobles,
terroirs, vigneron.*

LOIRE

Terroirs multiples

Sélection de vigneron

Sélection de vins

Sang de la Terre 



La Bohème,
un exemple de
cuvée de melon
nantais qui
renonce
à solliciter
le label d'AOC...

PAYS NANTAIS > MUSCADET(S)

Une sélection de vigneronns

Claude Branger : Domaine de la Haute-Févrerie, 21 ha de vieilles vignes sur les coteaux de la Sèvre, à Maisdon-sur-Sèvre. « Il suffit de mettre en valeur les vieilles vignes et de ne pas gaspiller ce patrimoine. Je pratique la lutte raisonnée, et les vendanges manuelles pour ne pas abîmer le raisin ». *Cuvée Excellence* (vignes de 80 ans sur terroir de gneiss, 7 à 8 mois sur lie), cuvée du terroir des *Gras Moutons* (vignes de 60 ans sur terroir d'amphibolites et de gneiss) : l'âge des vignes donne à de tels muscadets richesse et complexité, une remarquable expression de terroir et une longue garde.

Pierre Luneau-Papin vinifie séparément toutes les parcelles de son domaine de 40 ha, sur des terroirs de micachistes et de gneiss à deux micas. Culture raisonnée, fumures organiques, rendements à 35 hl/ha, vendanges manuelles, parfois une macération pelliculaire* partielle, pressoir pneumatique. Débouillage à froid, fermentation longue de 4 semaines, levures indigènes. Cuvée *Le L d'Or* : vieilles vignes de 40 ans d'un coteau de granit à deux micas exposé au sud (Le Landreau), *Cuvée du Poiré* : vignes de 55 ans sur un terroir de gneiss (La Chapelle-Heslin). Des muscadets séduisants qui possèdent de la classe, du gras et une haute expression.

Bruno Cormerais milite pour une appellation Muscadet Granite-de-Clisson. Parcelles de vieilles vignes (60/65 ans) sur le terroir de granite de Clisson. Là encore, c'est bien l'âge des vignes qui donne ce muscadet de caractère. Travail en lutte raisonnée avec un enherbement maîtrisé, maturité optimum des raisins, vendange mécanique.

Marc Pesnot : Domaine de la Sénéchalère, 14 ha sur Saint-Julien-de-Concelles sur terroir de schistes, en

Les vins

Domaine Claude Branger

Sèvre-et-Maine sur lie

Terroir des Gras Moutons 2006

Sol d'amphibolites et de gneiss. Beau nez riche et onctueux, gras et fin (résine, bourgeon de pin, etc.). Fraîcheur saline et minérale, agrumes, safran, armoise, grande définition, longueur, complexité et caractère. Sans aucun doute, un beau terroir et un vigneron de talent : un authentique grand muscadet ! (4,95 € le 2007)

Domaine Bruno Cormerais

Sèvre-et-Maine

Granite de Clisson 1999

Nez explosif, élégant et complexe (notes d'ananas et de framboise). Bouche bien équilibrée entre la richesse et l'acidité. On sent une jolie matière et un terroir qui s'exprime sans fausse note. Un muscadet séduisant, sans esbroufe, mais qui rend compte de l'un des terroirs les plus intéressants de l'AOC.

Granite de Clisson 2004

Jolie nuance de miel frais au nez, avec des notes minérales/fumées. Un vin tendu malgré l'acidité assez basse, de la complexité, de garde.

(11 € le 2005, 10 € le 2007)

Sèvre-et-Maine sur lie

Vieilles Vignes 2005

« Il faut sélectionner
les meilleurs terroirs,
créer des appellations-villages
avec une nouvelle hiérarchie... »
André-Michel Brégeon



PAYS NANTAIS ^ MUSCADET(S)

Une sélection de vignerons

de 50 ha) : *Amphibolite Nature*, mis en bouteille dès février (pas d'appellation « sur lie ») un vin léger et droit à boire dans l'année, issu d'une terre noire et caillouteuse, *Hermine d'Or*, un vin souple et fruité, avec du corps et une amertume de bon aloi, issu d'un terroir de sable et de grès, *Fief du Breil*, un vin un peu tourbé, assez austère, de grande garde, issu d'un terroir d'orthogneiss.

André-Michel Brégeon : moins connu que Guy Bossard ou Jo Landron, il possède 10 ha à Gorges, sur un terrain de gabbro, une roche éruptive omniprésente dans le Gorgeois. Peu ou pas d'engrais : « Je donne peu à « manger » à mes vignes pour éviter que les racines ne se développent en surface ! ». Il a abandonné le labour en 1976, mais il emploie le moins de produits possible et utilise des engins assez légers pour ne pas tasser le sol. « Je taille de façon à ne jamais dépasser les 50 hl/ha et bien souvent je suis à 45 ! ». La vendange est manuelle : « Nous vidons les hottes directement dans le pressoir, sans benne ni pompe. Le raisin n'est pas oxydé avant le pressurage. Un point capital que peu de vignerons ont compris ! Pressurage lent, une nuit de décantation, un débouillage pas trop sévère et une fermentation déclenchée uniquement par les levures indigènes, et le tour est joué ! Je ne m'interdis pas, certaines années, quand les 12° ne sont pas atteints naturellement, de chaptaliser certaines cuvées d'un demi-degré, cela gomme le côté rêche du vin et l'arrondit un tant soit peu ! ». Puis un long élevage – jusqu'à 5 ans – sur lies fines en caves vertées souterraines, « histoire de prouver qu'on peut obtenir de grands muscadets de garde ». Le grand-père élevait ses muscadets dans des fûts de 650 litres en pro-

Les vins

d'huile), finale austère, avec des notes fumées. (9 € le 2009).

Domaine Luneau-Papin
Sèvre-et-Maine sur lie
Clos du Poyet Vieilles Vignes
2002

Sol de micaschistes et gneiss. Un joli nez citronné et une bouche fraîche, élégante, minérale, avec de la densité. Un vin complet, aromatique, racé et long. Un grand et beau muscadet classique qui a fait l'unanimité. (aujourd'hui, la cuvée correspondante est celle des Schistes de Goulaine appelée Excelsior, 13,50 € le 2006).

Domaine la Sénéchalière
Vin de Table La Bohème
2007

Cépage melon.
10 mg/l de soufre à la mise.
Notes de fruits blancs, de melon (1), de calisson, avec des touches anisées qui s'affirment à l'aération. Bouche à la fois fraîche et grasse, onctueuse, suave, avec une fine acidité. (4,80 € le 2008)

Vin de Table Miss Terre
2007
Vieilles vignes de melon de plus de 50 ans. 10 mg/l de soufre à la mise.