

ACHATS EN LIGNE
Les sites les plus fiables
Nos meilleurs plans

VINS de PAYS et IGP

Ces petits vins
qui dominent
les grands !

1990, 2000, 2005
**Les millésimes
mythiques
sont-ils
surcotés ?**

**SURPRENANT
JACK LANG**

« Le vin, la France,
le plaisir... »



MUSCADET
Le Pays nantais
fête ses crus



Millésime 2009

101 GRANDS BOURGOGNES

NOS PLUS BEAUX PINOTS NOIRS À PARTIR DE 15 €



Du neuf en Pays nantais

LES VIGNERONS DU MUSCADET CONSACRENT SEPT CRUS COMMUNAUX

Depuis le milieu des années 90, les vignerons du Muscadet cherchaient à hiérarchiser leurs meilleurs terroirs : c'est désormais chose faite avec sept crus communaux ! Par Pierre Citerne

Comme beaucoup d'autres, le vignoble du Muscadet traverse une période de crise et de remise en cause, il en profite pour questionner en profondeur l'identité de ses terroirs.

De cette réflexion menée depuis le milieu des années 90, sept crus communaux ont été identifiés. Ils se nomment Goulaine, Clisson, Gorges, Mouzillon-Tillières, Monnières-Saint-Fiacre, Le Pallet et Château-Thébaud. Découpage géologique, mise en place de nouvelles règles de culture et de vinification (rendement maximum de 45 hl/h, élevage sur lies prolongé...), passage devant un jury de dégustation avant mise en bouteilles... Le vignoble nantais a tout mis en œuvre pour donner des lettres de noblesse à sa production.

À l'heure où l'Inao vient de reconnaître officiellement les trois premières mentions communales (Clisson, Le Pallet et Gorges), il nous a semblé utile de vérifier, verre en main, le bien-fondé de cette démarche.

Certains crus affirment leur identité

Premier constat de cette dégustation, les producteurs du Muscadet jouent parfaitement le jeu. La qualité des matières est indiscutable, l'aptitude au vieillissement indéniable (très beaux 2002 et 2003).

Ensuite, des caractéristiques gustatives identitaires s'affirment pour certains crus. Les vins du terroir de Goulaine sont en général épicés, camphrés, finement aromatiques et souples, avec un toucher de bouche velouté, presque lacté. Ceux de Clisson se montrent plus ouvertement fruités, salins et citronnés, plus longs



Les sept crus communaux du Muscadet (ici Monnières-Saint-Fiacre) doivent relever l'image des vins du Pays nantais.

aussi. Ceux de Gorges affirment un caractère austère, avec de la droiture et des saveurs souvent végétales ou racinaires.

Le travail des lies est une de pierres angulaires de cette démarche des crus communaux, l'élevage est parfois très long (jusqu'à six ans !), mais est-on bien sûr que les expressions aromatiques apportées par ces lies soient toujours très judicieuses, le terroir n'en pâtit-il pas ?

Au final, il n'est pas certain que ce troisième niveau du muscadet – qui logne souvent vers

les chardonnays bourguignons – dépasse en qualité ou même en typicité la production de certains vins étiquetés sur lie (on pense notamment à ceux de Guy Bossard et de Joseph Landron). La maturité alcoolique et la longueur de l'élevage ne font pas tout. On remarquera que sur une cinquantaine de vins dégustés seul le domaine des Cognettes se revendique de l'agriculture biologique (en conversion). La plupart de ces cuvées haut de gamme sont vendangées à la machine. **Pierre Citerne**

LES CONDITIONS DE LA DÉGUSTATION

Les vins, présentés par cru, ont été dégustés à l'aveugle par Caroline Furstoss, Antoine Gerbelle, Alexis Goujard et Pierre Citerne le 18 mai 2011 dans les locaux de La RVF, à Issy-les-Moulineaux. Sur 51 échantillons, 28 ont été retenus.

La dégustation

16,5/20

■ DOMAINE PIERRE LUNEAU-PAPIN

Goulaine Sempur Excelsior 2002.
Belle robe dorée encore verte. Le nez dévoile des notes grillées et subtilement anisées. En bouche, la matière est savoureuse, seraine, enrobée mais énergique et précise. Encore jeune, savoureux, large et nuancé, c'est un vin accompli, un grand muscadet.

Bouteilles/an : 6 000

Prix : 15 €

16/20

■ DOMAINE MARTIN LUNEAU

Gorges 2005.
En devenir, encore monolithique, un vin qui force le respect par sa profondeur et son sérieux. Volume, gras et finesse éblouie, tout y est.

Bouteilles/an : 3 500

Prix : 8,90 €

15,5/20

■ DOMAINE GILLES LUNEAU

Clisson 2007.
Complet, riche mais délié, précis dans ses arômes (notes d'angélique, de fruits confits, avec une pointe minérale) : voici un muscadet exemplaire. La finale est particulièrement tonique.

Bouteilles/an : 3 500

Prix : 8,80 €

15,5/20

■ DOMAINE CHRISTIAN ET PASCALE LUNEAU

Rubis de la Sanguèze Nuance 2005.
Un vin à la fois mûr et prolixe dans ses parfums, marqué par des notes épicées et camphrées. Matière large, riche mais tendue, déployant sans mollesse sa finesse lactée.

Bouteilles/an : 6 000

Prix : 6,50 €

15/20

■ DOMAINE DE LA RINIÈRE (DIDIER PASQUEREAU)

Goulaine Pierre de Soleil 2003.
Pur, net, gras, sans être relâché, ce vin ample semble encore jeune. Sa plénitude est réconfortante, même s'il finit sur une pointe de chaleur alcoolique.

Bouteilles/an : 9 000

Prix : 7 €

15/20

■ DOMAINE DE LA TOURLAUDIÈRE (PETITEAU GAUBERT)

Goulaine 2003.
Des notes séduisantes de tarte aux pêches signent une haute maturité. Présente et alerte, la bouche se montre nette, de belle longueur. Le caractère solaire du millésime n'entrave pas la précision du vin.

Bouteilles/an : 5 000

Prix : 8 et 10 €

15/20

■ DOMAINE BERNARD MAILLARD

Clisson 2007.
Très bien défini aromatiquement, avec des notes de gentiane et d'agrumes, sapide et solide, ce vin s'exprime avec beaucoup de cohérence. Longueur notable.

Bouteilles/an : 18 000

Prix : 8 €

15/20

■ DOMAINE DES HAUTS-MORTIERS (DENIS CHARBONNEAU)

Gorges 2005.
Une matière particulièrement riche, mais aussi particulièrement austère, qui ne se dévoile pour l'instant qu'au travers de fortes notes fumées (allumette) et rassies (céréales et pain sec).

Bouteilles/an : 2 700

Prix : 8,75 €

15/20

■ DOMAINE MÉNARD GABORIT

Monnières Saint-Fiacre 2007.
Un vin citronné et tonique, au beau velouté de texture, aux jolies saveurs camphrées, anisées et épicées.

Bouteilles/an : 3 800

Prix : 8,50 €

15/20

■ DOMAINE CHRISTIAN GAUTHIER

Clisson 2007.
Net, floral et appétissant au nez, sérieux et salin en bouche, un muscadet de bonne longueur.

Bouteilles/an : 4 000

Prix : 8,20 €

15/20

■ DOMAINE JEAN-MICHEL ET JEAN-PHILIPPE BARREAU

Gorges 2007.
Citronné et frais, l'un des rares vins de la dégustation qui est parvenu à susciter une impression marine. La bouche est sérieuse et longue. Finale sur des notes mentholées et empyreumatiques plus austères.

Bouteilles/an : 1 750

Prix : 8,70 €

14,5/20

■ DOMAINE MICHEL DAVID

Goulaine Le Clos du Ferré 2009.
Rondeur, netteté, maturité : un vin appétissant et franc.

Bouteilles/an : 4 000

Prix : 7,50 €

14,5/20

■ DOMAINE DE L'ÉPINAY (CYRILLE ET SYLVAIN PAQUEREAU)

Clisson 2007.
Riche en CO₂, jeune, solide, salin : tout ce qu'il faut de sérieux et d'allonge dans cette belle matière.

Bouteilles/an : 4 000

Prix : 8 €



DÉGUSTATION LES SEPT CRUS DU MUSCADET

14,5/20

■ DOMAINE DU RAFOU (LUNEAU FRÈRES)

Rubis de la Sanguèze 2004

Une matière encore gaillarde, pleine, droite, saline, de bonne ampleur et agréablement fruitée, qui s'exprime au travers de notes bien mûres, presque exotiques. Très avenant pour le millésime.

Bouteilles/an : 3 000

Prix : 11 €

14,5/20

■ CHÂTEAU DE LA MERCREDIÈRE (FUTEUL FRÈRES)

Le Pallet Clos de la Chesnais 2003

Un vin anisé, grillé, dense, sans lourdeur, avec beaucoup de présence en milieu de bouche et une finale agréablement pralinée. Un nouvel exemple de la réussite du melon de Bourgogne en 2003.

Bouteilles/an : 23 000

Prix : 7,05 €

14,5/20

■ DOMAINE DE LA CHAUVINIÈRE (JÉRÉMIE HUCHET)

Château-Thébaud Granit de Château-Thébaud 2006

Un des rares 2006 proposés à la dégustation. Un vin gras, net, proche du raisin, très gourmand.

Bouteilles/an : 8 000

Prix : 10,20 €

14,5/20

■ DOMAINE BRUNO CORMERAIS

Clisson 2007

Partiellement élevée en barriques, une belle cuvée beurrée, pulpeuse, plus axée sur le fruit que sur la tension ou la minéralité.

Bouteilles/an : N. C.

Prix : 10 €

14,5/20

■ DOMAINE MARTIN-LUNEAU

Clisson 2007

Très pâle, fortement réduit, men-

DÉNOMINATION

Une typologie fluctuante, source de confusion

On ne peut pas dire que l'initiative des crus communaux du Muscadet soit une réussite en termes de communication. Au contraire, on voudrait dérouter l'amateur que l'on s'y prendrait pas autrement.

En effet, à l'origine, les crus communaux mettaient en avant l'indéniable richesse géologique des terroirs éruptifs et métamorphiques du Massif armoricain : Schistes de Goulaine, Granite de Clisson, Rubis (Gabbro) de la Sanguèze... Pour mieux préparer sa reconnaissance par l'Inao, la proposition actuelle de dénomination a estompé les références géologiques. À peine le consommateur se familiarisait-il avec le nom ronflant de Rubis de la Sanguèze que celui-ci est appelé à s'effacer au profit de Mouzillon-Tillières...

Enfin, malgré les contre-étiquettes normalisées, il n'est pas toujours simple d'identifier un muscadet "cru communal". Difficile en effet pour l'amateur de s'y retrouver entre les étiquettes déjà surchargées et encore alourdies par la dénomination communale et l'austère modèle d'étiquette unique mis en place par les crus Gorges et Clisson.

tholé, camphré : un vin solide, porteur d'un vrai message minéral, plus en allonge qu'en volume.

Bouteilles/an : 3 000

Prix : 8,50 €

14,5/20

■ DOMAINE DAMIEN RINEAU

Gorges 2005

Un profil austère, de la profondeur et de la tension. Ce vin rentre pleinement dans le type du cru Gorges. L'expression aromatique dispense le végétal (asperge) et un net caractère fumé (allumette).

Bouteilles/an : 6 000

Prix : 11,50 €

14/20

■ DOMAINE CHRISTOPHE ET BRIGITTE BOUCHER

Gorges 2005

Très pâle, tendu, de bel équilibre. Malgré une évidente maturité du fruit, l'expression est dominée par un caractère végétal (fierre).

Bouteilles/an : 6 500

Prix : 8,50 €

14/20

■ DOMAINE GILLES LUNEAU

Gorges 2007

Net, droit, particulièrement tonique, ce vin propose une saveur mentholée, herbacée, assez linéaire.

Bouteilles/an : 7 000

Prix : 9 €

14/20

■ DOMAINE FRANÇOISE ET JOËL LUNEAU

Gorges 2005

Serré, il s'exprime avec l'austérité et la profondeur propre au terroir tardif de Gorges, sur gabbro (roche volcanique).

Bouteilles/an : 12 000

Prix : 8,50 €

14/20

■ DOMAINE DU COLOMBIER (JEAN-YVES BRETAUDEAU)

Mouzillon-Tillières 2005

Bel équilibre : de la matière, de la rondeur, une puissante veine acide et une expression encore timide.

Bouteilles/an : 2 600

Prix : 8 €

14/20

■ DOMAINE MICHEL LUNEAU ET FILS

Rubis de la Sanguèze Tradition Stanislas 2003

Gras et sapide, bien en place, un 2003 ouvert, causant et séducteur.

Bouteilles/an : 8 000

Prix : 9,50 €

13,5/20

■ DOMAINE AUGUSTE BONHOMME

Gorges 2005

50, un peu trop présent au nez, avec une certaine animalité, mais de la personnalité. Un vin plein, à la trame austère mais intéressante.

Bouteilles/an : 6 500

Prix : 8,50 €

13,5/20

■ DOMAINE DES DUAUX (PATRICE AUBRON)

Rubis de la Sanguèze 2003

Beaucoup de rondeur, presque de la douceur, des arômes confits et légèrement pralinés, une pointe iodée aussi ; un muscadet savoureux, même s'il manque un tant soit peu de précision.

Bouteilles/an : 2 500

Prix : 7,50 €

13/20

■ LES VIGNERONS DES TERROIRS DE LA NOËLLE

Goulaine 2007

Naphté, anisé, confit, ce vin possède une vraie personnalité aromatique. En revanche, la bouche, de bon volume, manque de tonus.

Bouteilles/an : 1 750

Prix : 6,50 €

13/20

■ CHÂTEAU DE BRIACÉ

Goulaine 2006

Expression aromatique maltée et épicée, séduisante et assez délicate ; profil en rondeur, sapide, lactique et peu tendu.

Bouteilles/an : 2 500

Prix : 7,70 € ■