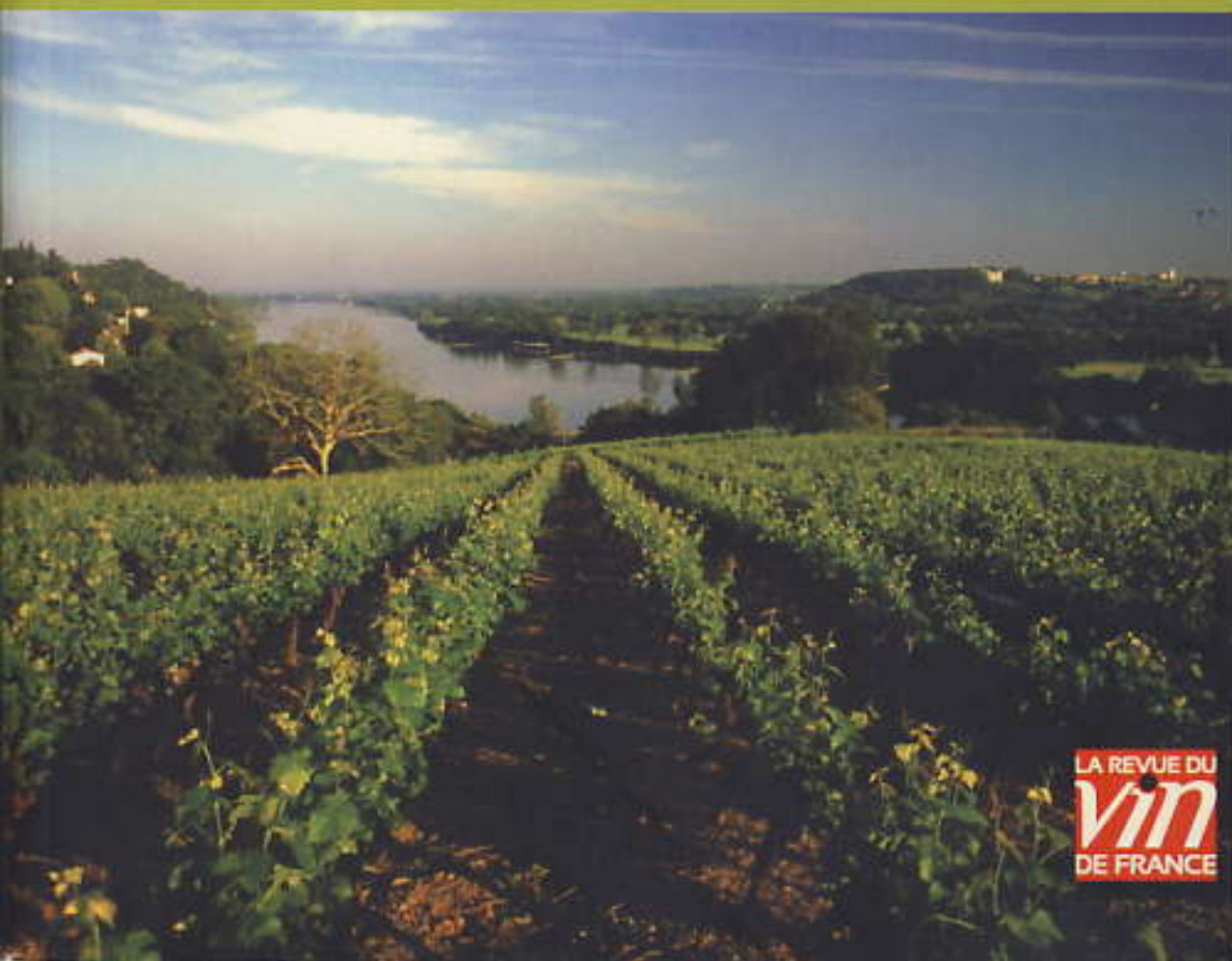




Vins du Val de Loire

Saumur, Chinon, Sancerre, Bourgueil, Muscadet...



LA REVUE DU
vin
DE FRANCE

Domaine La Haute Févrie*

PAYS NANTAIS

Blanc : 26 hectares
Mélange de Bourgogne 100 %
Production moyenne :
170 000 litres

- Muscadet Sèvre-et-Maine sur le Excellence Vieilles Vignes 2009
Prix : A • blanc • 14
- Muscadet Sèvre-et-Maine sur le Moulin de la Gustais 2009
Prix : B • blanc • 14,5
- Muscadet Sèvre-et-Maine sur le Terroir Les Gras Moutons Vieilles Vignes 2009. Prix : A • blanc • 15
- Muscadet Sèvre-et-Maine sur le Terroir Les Gras Moutons Vieilles Vignes 2007. Prix : A • blanc • 16

Domaine La Haute Févrie
109, La Févrie,
44300 Mouches-sur-Sèvre
☎ 02 40 38 94 00
FAX 02 40 38 96 69
✉ haute-fevrie@orange.com
www.vignerons-independent.com
De 9 h à 12 h 30 et de 14 h
à 19 h sur rendez-vous
↑ Claude et Sébastien Branger

Claude Branger a débuté avec son père, en travaillant « derrière le cheval » sur 7 hectares. Il en possède désormais 26 (des hectares) et son fils Sébastien, arrivé officiellement en 2007 au domaine, le seconde activement. Ces vigneron consciencieux – vendanges manuelles – n'ont jamais cédé aux sirènes de la facilité. Ils aiment les muscadets mûrs mais bien secs. Le Gras Moutons (vigne de 40 ans) est issu des bords de Maine ; l'Excellence est un assemblage issu de vignes de 50 à 80 ans sur greis ; Le Clos Joubert est une vigne de 35 ans (1 ha) dominant la Sèvre, dont les raisins sont vinifiés et élevés en fûts. Des muscadets précis, complets, qui font honneur à leur région.

Les vins : pas moins de dix, sur trois millésimes, parmi lesquels nous retenons en priorité le Gras Moutons 2008, dense et construit pour la garde, et la très belle minéralité dans le concis 2007 ; le Moulin de la Gustais (nouvelle cuvée vigne de 50 ans), dont le style est plus acidulé et salin, avec un niveau de gaz carbonique résiduel supérieur.



A = moins de 5 € • B = de 5 à 10 € • C = de 10 à 15 € • D = de 15 à 20 € • E = de 20 à 30 € • F = plus de 30 € • nc = non communiqué

Bon rapport qualité-prix



Domaine Luneau-Papin*

PAYS NANTAIS

Blanc : 40 hectares
Mélange de Bourgogne 100 %
Production moyenne :
200 000 litres

- Muscadet Sèvre-et-Maine On croquera 300 litres de Goulaine Excellence 2009. Prix : C • blanc • 15,5
- Muscadet Sèvre-et-Maine sur le Clos des Allées Vieilles Vignes 2009. Prix : B • blanc • 14,5
- Muscadet Sèvre-et-Maine sur le Le L'Or de Pierre Luneau Vieilles Vignes 2009. Prix : B • blanc • 15
- Muscadet Sèvre-et-Maine sur le Les Pierres Blanches Vieilles Vignes 2009. Prix : B • blanc • 15

Domaine Luneau-Papin
44320 Le Landreau
☎ 02 40 75 45 77
FAX 02 40 75 46 02
✉ papin@luneau-papin.com
www.luneau-papin.com
14220 Le Landreau
↑ Pierre-Michel Luneau

Pierre et son épouse Monique, désormais secondés par leur fils Pierre-Marie, perpétuent une viticulture probe et des vinifications plurielles sous l'identité de chaque parcelle. La quarantaine d'hectares s'étend sur le Landreau, La Chapelle-Heulin et Valet. L'entrée de gamme, Pierre de la Grange, est impeccable de tenue et de fermeté. Le Clos des Allées, vieilles vignes du Landreau, gagne en finesse ; tandis que Pierres Blanches, vignes de 60 ans sur la Chapelle-Heulin, joue de son volume. Le L'Or est une grande cuvée d'expression sur granit, qui évolue sur des notes de pétrole comme les rieslings rhénans. Le niveau d'ensemble est remarquable.

Les vins : quinze cuvées dégustées ! Et qui osera prétendre que le muscadet manque d'expression de terroir, ici les cuvées se déclinent par parcelle et âge des vignes, puis par collection de millésime. La finesse qu'expriment les 2009 est rarissime dans un millésime qui peut être très lourd pour les blancs de Loire. La finesse du Pierres Blanches Vieilles Vignes en est un parfait exemple. En vieux millésime, le 2002 L'Or est complexe et iodé, sans notes oxydatives, tout comme la série d'Excelsior, plus enrobée par l'élevage, tendre et expressive.



A = moins de 5 € • B = de 5 à 10 € • C = de 10 à 15 € • D = de 15 à 20 € • E = de 20 à 30 € • F = plus de 30 € • nc = non communiqué

Domaine Saint-Nicolas*

PAYS NANTAIS

Rouge : 20 hectares
Pinot noir 64 %, gamay 22 %, cabernet franc 9 %, nigran
Production moyenne :
100 000 litres

- Pinot Noir des Vallées 2009
Prix : D • blanc • 16,5
- Pinot Noir des Vallées 2007
Le Haut des Clos 2007
Prix : D • blanc • 16
- Pinot Noir des Vallées 2009
Les Clos 2009
Prix : C • blanc • 14,5

Domaine Saint-Nicolas
11, rue des Vallées,
95470 Brém-sur-Mer
☎ 02 51 33 13 04
FAX 02 51 33 18 42
✉ contact@domaine-saint-nicolas.com
www.domaine-saint-nicolas.com
De lundi au vendredi
et de 14h à 19h. Sans
et dimanche sur rendez-vous
↑ Thierry Michon





Acheter des vins à la propriété

Le vignoble du Muscadet s'étend le long de la Loire, depuis Ancenis jusqu'à l'embouchure du fleuve : sur une cinquantaine de kilomètres s'expriment toutes les nuances de ce blanc méconnu. Au sud, sur la côte, l'appellation Fiefs Vendéens mérite aussi le détour.

Vendée

FIEFS VENDÉENS

Domaine Saint-Nicolas

Seul domaine de stature internationale en Vendée, la propriété de Thierry Michon est intégralement cultivée en biodynamie. Sa large gamme de blancs, rouges et rosés mérite d'être découverte. Ouvert du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h. Samedi et dimanche sur rendez-vous.

A partir de 8 €.

11, rue des Vallées, 85420 Ermenay-Mé

Tél. : 02 51 33 21 04

www.domainesaintnicolas.com

Pays nantais

MUSCADET

Domaine de la Chauvinière

Tout est recommandable dans ce domaine en pleine forme. Sur rendez-vous du lundi au samedi.

La Chauvinière, 44690 Château-Thébaud

Tél. : 02 40 05 51 90

domaine-de-la-chauviniere@wanadoo.fr

Domaine de l'Écu

Les muscadets de Guy Bossard sont exemplaires. Un pilier de l'appellation.

Visites sur rendez-vous. A partir de 4,45 €.

La Bretonnière, 44430 Le Landreau

Tél. : 02 40 05 40 91

www.domaineodelecu-muscadet.com

Domaine La Haute Févrie

Vignerons consciencieux, Claude et Sébastien Branger produisent des muscadets précis, complets, qui font honneur à la région.

Ouvert du lundi au vendredi de 8 h 30 à 12 h et de 14 h à 18 h, le samedi de 10 h à 12 h et de 14 h à 17 h, et sur rendez-vous.

A partir de 3,45 €.

105, La Févrie, 44690 Maridan-sur-Sèvre

Tél. : 02 40 38 94 08

hautefevrie.netcourrier.com

Domaine Landron

Les cuvées de Jo Landron sont désormais des références dans la – trop – petite famille des muscadets de terroir. Ouvert du lundi au vendredi de 9 h à 12 h 30 et de 14 h à 17 h, le samedi sur rendez-vous. Fermé le dimanche.

Les Boudières, 44600 La Haye-Fouassière

Tél. : 02 40 54 85 22

www.domaines-landron.com

Domaine Pierre Luneau-Papin

De l'entrée de gamme aux plus grandes cuvées, le niveau d'ensemble est remarquable. A découvrir par ceux qui prétendent que le muscadet manque d'expression de terroir. Ouvert de 9 h à 12 h 30 et de 14 h 30 à 19 h. Le samedi sur rendez-vous.

La Grange, 44430 Le Landreau

Tél. : 02 40 06 05 27

www.domaineluneaupapin.com

Domaine Gadais Père et Fils

Ce vaste domaine de 40 hectares produit une gamme de qualité. Ouvert du lundi au samedi de 9 h à 13 h et de 15 h à 19 h sur rendez-vous.

Les Perrières, 44600 Saint-Fiacre-sur-Maine

Tél. : 02 40 16 70 25

www.gadaispereris.fr

Domaines et Châteaux Véronique Günther-Chéreau

Sont réunies ici plusieurs propriétés : le château du Coing, qui donne à son meilleur (parcelle La Chapelle, au-dessus du château) des vins gras qui évoluent avec majesté sur dix ans ; La Gravelle, qui donne un vin plus frais et minéral que le Coing dans sa jeunesse ; et le domaine du Grand Fief de la Cormeraie, aux vins plus enrobés mais toujours frais. Ouvert tous les jours de 9 h à 17 h 30, excepté le samedi et le dimanche sur rendez-vous.

Château du Coing, 44690 Saint-Fiacre-sur-Maine

Tél. : 02 40 54 85 24

www.chateau-du-coing.com



