



## Compte-rendu voyage Muscadet-Vendée

5 et 6 avril 2024

15 participants pour un week-end presque pluvieux.

Une pensée émue pour feu Frédéric Mitterrand, cet humaniste à la culture immense qui vient de nous quitter.

André Bossard et Béatrice Decarpentrie ont majoritairement organisé ce voyage, après avoir insisté plusieurs années durant sur l'intérêt croissant de ces deux vignobles. Ils ont bien fait et nous avons eu la joie de découvrir quelques pépites à forte personnalité.

### Les Fiefs Vendéens

Seuls, quinze vigneron travaillent dans ce vignoble très étendu ; il y a 20 à 25 ans, ils étaient 40 mais les jeunes ne reprennent pas les exploitations à la retraite de leurs parents. Les vigneron en place achètent les vignes et voient ainsi la taille de leur propriété s'accroître. L'AOC s'étend sur 1000 hectares mais seuls 530 sont plantés en vigne. La région de Mareuil est celle qui possède la plus grande superficie (330h).

L'AOC Fiefs Vendéens existe depuis 2021 alors que le dossier a été déposé en 1991. On imagine la taille des épreuves à subir avant d'en voir le bout. La plupart des propriétés sont en biodynamie. Parmi celles-ci, remarquons Thierry Michon le précurseur depuis 1992 et le vignoble Mercier à Vix sur le terroir de Fontenay-le-Comte qui est vigneron et pépiniériste viticole, N°2 mondial. Il possède 100 variétés de cépages sur porte-greffe.



Le terroir est complexe et ceci contribue à la grande variété des vins produits. Majoritairement, les terres sont froides avec du granit en bordure du massif armoricain. Des schistes et de la rhyolite complètent la liste.

La production de rosé vendéen atteint 45%, majoritairement consommé sur place pendant l'été : imaginez le cliché du camping et de l'apéro au rosé autour du terrain de boules !

Seuls les vins d'assemblage sont reconnus dans l'AOC ; les vins en mono-cépage sont déclassés pour la plupart en vin de France. Ceci a le mérite de simplifier les procédures administratives : pas de contrôle et pas de passage en commission d'agrément.

### Vignoble MOURAT Jérémie

L'entreprise Mourat est née en 1880 et son activité était limitée aux négoce du vin. En 1974, Jean Mourat a débuté la viticulture et le vignoble s'est agrandi progressivement par achat de terrain (20 hectares en 1988) et par fermage sur des terroirs abandonnés. Jérémie Mourat a pris la suite. La surface cultivée est de 167 hectares et 43 CDI y travaillent.

Le terroir se rapproche de celui de Savennières et c'est la raison pour laquelle le chenin y est prédominant. Certaines vignes sont plantées avec du chardonnay et d'autres avec du sauvignon (qui est hors appellation). En rouge, pinot noir, cabernet franc et négrette sont répartis équitablement. Les cabernet-sauvignon sont arrachés car ils donnent de mauvais résultats. Le cépage négrette, issu de l'île de Chypre, est typique de cette AOC ; nous l'avons déjà rencontré à Fronton où il donne de merveilleux résultats. Les grappes de négrette sont très serrées et le mildiou peut s'y tapir sans être atteint par les traitements.

Ils sont passés en biodynamie en 2005 et la production a été réduite d'au moins 20%. Il n'est pas exclu que certaines vignes soient bientôt cultivées avec des chevaux mais sur des superficies assez faibles, < 10 hectares.

La production atteint 70000 litres, plus faible en 2022, plus forte en 2023 selon le climat. Les vendanges sont manuelles à 50% et mécaniques à 50% après parfois un passage manuel préalable pour éliminer les grappes défectueuses.

La vinification se fait en mono-cépage avec un assemblage final avant la mise en bouteille. Rappelons que seuls les vins d'assemblage sont reconnus dans l'AOC. L'élevage est très varié, en cuve, en foudre de chêne ou en œufs de terre cuite. Les œufs permettent des vinifications très longues durant plusieurs années. Il existe des échanges à travers la paroi tout en protégeant le vin contre l'oxydation. Les lies bougent dans l'œuf avec des mouvements ascendants et descendants réguliers. L'attraction de la lune y serait pour quelque chose. Plus vraisemblablement, il s'agit de la dégradation progressive des lies qui génère du CO<sub>2</sub>, diminuant la densité moyenne de la lie. Au bout de quelques années, les lies ont complètement disparu : magique ! La forme ovoïde des œufs est essentielle pour que ces phénomènes se produisent régulièrement.



Le vignoble Mourat est contre les vins naturels, un minimum de soufre est ajouté lors de l'embouteillage pour stabiliser les vins.

#### « 20-24 » Blanc de noirs, extra brut, méthode traditionnelle

Blanc de noirs (pinot sur schistes). Méthode champenoise avec addition ultime de liqueur d'expédition. A noter des rapports étroits entre la maison Taittinger et le vignoble Mourat. En effet, la propriété adjacente appartenait à cette famille et ils y récoltaient des raisins pour faire du champagne. Lorsque cet ajout a été interdit, les vignes ont été abandonnées. Christophe de Margerie (ex patron de Total) et fils de Mme Taittinger est né dans ce château.

20 parce que millésime 2020 et 24 parce que 24 mois sur latte. Auparavant vinification en cuves bétons ovoïdes.

La robe est à peine ambrée. Le nez est prononcé sur le fruit. La bouche est ample avec un final tendu sans acidité. Vive les blancs de noir !

#### Marie du Fou blanc 2022

Terroir de schistes et rhyolites. Assemblage de chenin 80% et de chardonnay 20%. Vendanges manuelles par tris successifs. Elevage en cuve inox.

Sur le fruit blanc au nez et en bouche. Final tendu agréable.

#### ♥♥ Clos St André blanc, fiefs Vendéens-Mareuil 2022

Ancienne propriété de la famille Taittinger. Terroir de rhyolites. Chenin élevé dans les œufs.

Sur le fruit blanc avec une belle structure et de la finesse. Très belle longueur sur la tension. Gagnera nettement à être conservé plusieurs années.

#### Moulin Blanc vin blanc « Blanc de noirs » 2022

Blanc de noirs. Elevés dans des œufs non pas ovoïdes mais horizontaux.

Vin atypique où le cépage n'est pas identifiable.

#### Grenouillère blanc sélection massale 100% Chardonnay 2022

Très belle structure où la minéralité s'exprime parfaitement. Ceci ne gomme pas les arômes du cépage mais les renforce. Belle longueur et final tendu.

#### OVNI blanc 2023

Objet Viticole Non Identifié. Assemblage 70% sauvignon et 30% chardonnay.

Vin très fruité et aromatique, presque exubérant. Et pourtant, il n'a pas fait sa fermentation malo-lactique. Final un peu court.

#### OVNI Dark Rosé 2023

Gamay noir 100%

Robe rose sombre. Servi frais, l'attaque est sur le petit fruit rouge et la bouche est dominée par l'astringence et l'acidité. En se réchauffant, les arômes du gamay se révèlent (type beaujolais) et le vin prend une allure vineuse agréable. Ce rosé est bien dans la lignée des rosés structurés qui sont beaucoup plus colorés et qu'il faut se garder de servir frais pour bien les apprécier.

#### Marie du Fou rouge 2022

Vin sur le fruit avec une belle tension

#### ♥♥ Moulin Blanc, vin rouge « Pinot noir » 2022

Pinot noir 100%.

Vin très élégant avec un fruité très agréable ? Belle minéralité en fin de bouche. A déguster en aveugle à côté d'un bourgogne, juste pour voir et vous ne serez pas déçus !

#### ♥♥♥♥ Grenouillère 2022 vin rouge 100% négrette

100% Négrette vieilles vignes avec récolte manuelle et long élevage en foudre de bois.

Nez bien présent et bouche florale. Belle structure avec un final fondu. Complexité aromatique avec des notes épicées.

#### ♥♥♥♥ Grenouillère Préphylloxérique 2022

100% négrette ; les vignes ont donc plus de 140 ans. Ce vin est au top car il a une très belle intensité aromatique, de la complexité et un fondu parfait d'un bout à l'autre.

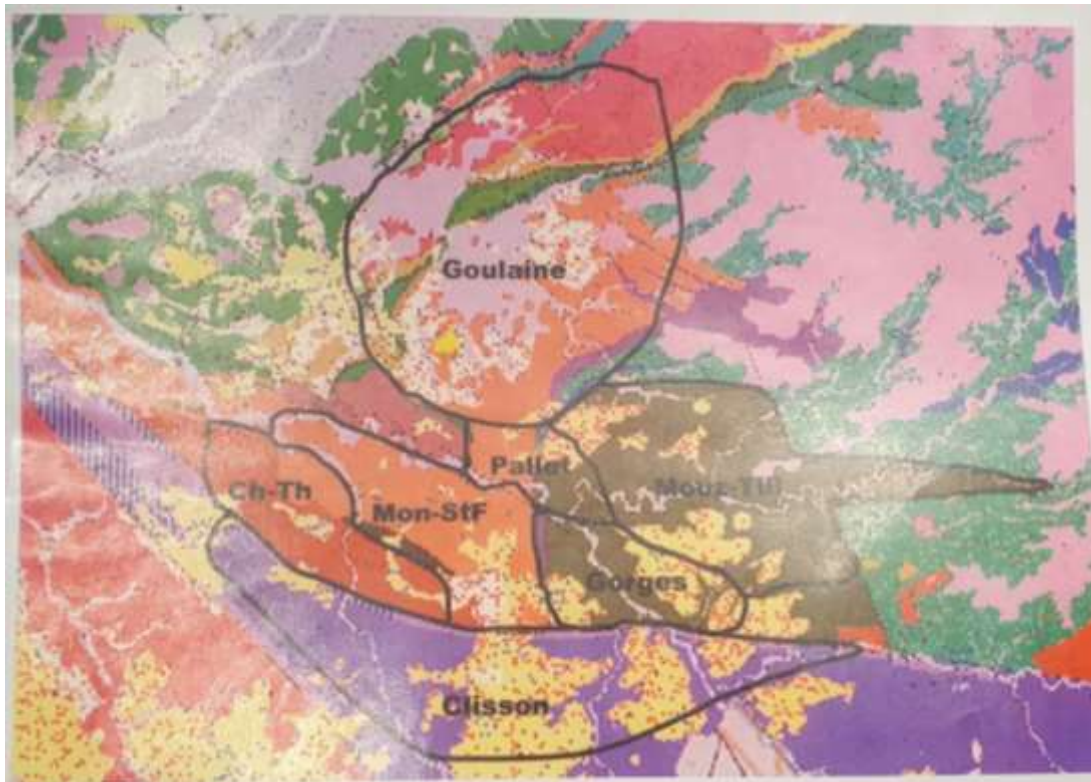
Après cette très belle dégustation, nous avons pu nous restaurer autour d'un mâchon charcuterie et fromage (de chèvre comme il se doit).

## Le vignoble de muscadet

La superficie s'est considérablement réduite passant de 11000 hectares à 6500. Il y avait 100 vigneron, ils sont désormais 450.

Le cépage prédominant est le melon B (autrefois appelé Melon de Bourgogne). Ce cépage a été importé par les moines bourguignons car il ne se plaisait pas en Bourgogne. Le melon B est un cépage peu diffusé. Le gros-plant est autorisé mais le sauvignon est interdit.

Les terroirs sont variés et il est bon de circuler dans la région pour pouvoir les apprécier. A Clisson, on est plutôt sur le granit,



La carte ci-dessus montre bien les différents crus. Nous avons été surtout attirés par les vins de Clisson car le granit leur donne une minéralité excellente.

### Domaine Bruno Cormerais

M. Cormerais a beaucoup fait pour le muscadet en faisant la promotion des vins d'appellation communale. Il parlait terroir et vendange à maturité. Très contesté à l'époque, il est désormais largement reconnu. Cette famille a été très liée avec le regretté Pierre Coffre avec lequel ils ont même été intimes. Désormais, le fils est très actif dans la propriété.

Les rendements sont plutôt faibles, très variables d'un millésime à l'autre.

Ils ont isolé eux-mêmes leurs levures indigènes, allant même à les spécialiser par terroir. L'adaptation au changement climatique passera probablement par une sélection de levures appropriées.

Les vins se nourrissent de la lie et il est de bon ton d'attendre leur disparition avant la mise en bouteille. La durée d'élevage est ainsi très variable d'un vin à l'autre, pouvant aller jusqu'à 9 années ! Plus le vin reste sur la lie, plus les arômes et la structure se renforcent.

Mme Cormerais, fine cuisinière au franc parler, organise des repas avec association mets-vins. A ne certainement pas manquer !

Tous les vins présentés sont des muscadets Sèvre et Maine sur lie, issus donc du melon B.

### Chambaudière 2022

15 mois sur lie fine en cuve.

Vin très fruité (effet millésime). Il est très droit mais un peu court.

### ♥♥ Vieilles vignes 2020

Les vignes ont 40 ans. Le vin est resté 15 mois sur lie.

Vin très agréable avec beaucoup plus de structure et un bel équilibre sur le fruit et l'acidité. Très belle typicité.

### Clisson 2017

Terroir granitique et 65 mois d'élevage sur lie en cuve

Très aromatique et enrobé avec une belle longueur.

### ♥♥♥ Clisson 2016

Année solaire après une période de gel ayant réduit la production à 20 hect/hectare.

Plus de rondeur et moins de minéralité avec un final marqué par l'amertume (en lien avec la minéralité). Il aurait fallu attendre encore un peu pour mieux l'apprécier.

### Bruno 2018

Terroir de granit de Clisson. Vinification sur lie en cuve pendant 3 à 9 ans selon le millésime. Très beau millésime.

Plus de rondeur et une très belle persistance. Même amertume en fin de bouche. Des vins à carafer !!!

### Calie « cuvée d'exception » 2014

Granit de Clisson. 7 ans sur lie. A donc perdu l'AOC car il faut que la durée sur lie ne dépasse pas trois ans.

3 ans de bouteille. Vin plus atypique avec une belle prestance, plein d'arômes et un final sur les agrumes qui n'avait pas été identifié au préalable.

### ♥♥♥♥ Maxime 2019

Terroir granit de Clisson très dégradé. 4 ans sur lie et un an en barrique

Très beau nez. Bouche avec une belle intensité, final enrobé très fondu. Le bois lui a donné ainsi des cotés flatteurs mais au dépend d'une perte de sa typicité.

### Diner au restaurant brasserie « La Cigale » à Nantes,

Près du théâtre où le peuple nantais remercie Louis XVI en le qualifiant de « bienfaisant » ! Ce point pourra faire l'objet d'un prochain débat !!!

Le cadre est superbe avec des décors muraux exceptionnels. Le service brasserie est sympathique.

### Haute Févrie

Propriété familiale de 30 hectares en bio depuis 2022. Elle emploie 5 ETP. 4 générations se sont succédées pour développer cette excellente production.



Elle s'étend sur trois crus de muscadet. Les rendements sont contrôlés mais très variables d'une année à l'autre. Si le rendement moyen est de l'ordre de 45 hecto/hectare, il a chuté à 17 h/h en 2021 à cause du gel et à 32 h/h en 2023 à cause du mildiou au printemps. Il se confirme que, en bio, les traitements préventifs à base de cuivre et de soufre n'atteignent pas toujours le cœur de cette grappe très dense.

La production se vend à l'export pour 50%.

La vinification se fait en cuves ciment verrés. La capacité varie d'une cuve à l'autre pour contenir des quantités de vins variables. Elles sont souterraines pour la plupart, permettant ainsi une thermorégulation naturelle.

La date de vendange est un choix crucial. Les raisins d'entrée de gamme sont vendangés plus précocement pour leur garder de la fraîcheur. Ensuite, la date de vendange est choisie en fonction de la parcelle selon la maturité. Un seul passage est effectué et le botrytis est évité par le choix de la date de vendange, parcelle par parcelle.

Les vins de haut de gamme sont vinifiés dans des jarres en grès et non en terre cuite. Ce matériau est moins poreux et limite ainsi l'oxydation. Des essais sont effectués en incorporant des cailloux de la parcelle, finement broyés dans le but de renforcer la minéralité. Affaire à suivre !

Là aussi, la lie suit des mouvements de vortex de haut en bas et de bas en haut. La mise en bouteille se fait à froid pour garder du CO<sub>2</sub> dissout afin d'augmenter l'acidité et de prolonger ainsi le vieillissement des vins.

Seuls les moûts sont sulfités, il n'y a pas d'ajout de SO<sub>2</sub> à l'embouteillage.

La palette de concentration de ces vins est très large et il ne faut surtout pas hésiter à carafes les vins les plus concentrés.

#### Haute Février 2022

Gneiss (roche acide) avec des vignes de plus de 40 ans. Douze mois d'élevage en cuve.

Nez très expressif et belle tension en bouche. Le final est marqué par une certaine rondeur en relation avec le caractère solaire de ce millésime.

#### ♥♥ Gras Moutons parcellaire 2022

Vieilles vignes de 60 à 70 ans. Terroir d'amphibolites. 14 mois d'élevage voire plus selon la date des mises en bouteilles.

Plus de nez et de structure pour ce vin très équilibré qui présente une grande typicité. Le final est long et s'exprime avec l'aération du vin. Ce type de vin est à carafes absolument, longtemps avant et même la veille.

#### Le Fé Noir 2022

Terroir de gneiss et vieillissement en jarres.

La structure s'accroît et on perçoit des notes de gras (mais pas de glycérol) en fin de bouche ; Très prometteur !

#### ♥♥♥♥ Château Thébaud 2019

Terroir de grano-diorite (granit comparable à celui de Bretagne). 18 à 25 mois de vieillissement en jarres minimum.

Ce vin a une très belle densité ; Nous l'avons jugé fermé et il est moins enrobé que le précédent et plus tendu. Il a donc un fort potentiel de vieillissement.

♥♥♥♥ Monnières Saint Fiacre 2018

Vignes de 60 à 90 ans. Même terroir que le Gras Moutons (amphibolites) mais a été élevé pendant 54 mois. Il a été mis en bouteilles il y a un an.

Ceci explique que ce vin apparait plus ouvert que le précédent. Il fait preuve d'une grande complexité avec un final puissant et équilibré. Une merveille !!!

Pendant le déjeuner du samedi, dégustation

- D'un muscadet la Tour de Gallus 2016 (cépage melon de B) montrant bien la capacité de vieillissement de ces vins
- D'un fief vendéen dit « origine » de chez Mathieu Coirier, le seul exploitant du terroir Pissote. Vin élégant et fruité avec une belle tension qui a bien accompagné la volaille. Il est cependant moins concentré que ceux de J Mourat.

Le lendemain, j'ai eu la chance de déguster un vin de la région de muscadet (les frères Couillaud), cépage petit manseng (celui du jurançon). Excellente alliance entre les notes abricot et ananas du cépage et la minéralité du terroir. Cette région viticole est à suivre de très près !!!