



Domaine du Colombier

Jean-Yves BRETAUDEAU - 49230 TILLIERES
www.lecolombier.com - contact@lecolombier.com



⑦ Mieux comprendre le Muscadet

Le Muscadet présente l'originalité de ne pas porter le nom d'une région géographique historique. La réglementation européenne a reconnu cette particularité par dérogation au principe qui veut qu'une appellation d'origine porte le nom de sa région géographique, le Pays nantais, au sud immédiat de la ville de Nantes, capitale de l'ancien duché de Bretagne.

Muscadet est un nom qui sonne bien et s'harmonise avec la gaieté qui se dégage de ce vin. Son origine reste cependant mystérieuse. Incontestablement, elle remonte au Moyen Age, à l'époque où les vins de muscat venus de Chypre étaient les plus réputés auprès des grandes cours féodales. Le nom de Muscadet aurait désigné alors le vin le plus prestigieux des hôtes féodaux.

Si la dénomination de muscadet se retrouve de temps à autre dans les vignobles de France, nulle part ailleurs elle n'a pris autant d'ampleur et de notoriété qu'en Pays nantais. Aujourd'hui, le vin a fini par donner son nom à sa région.

Un peu d'histoire

Le cépage actuel du muscadet est originaire de Bourgogne et de Franche-Comté. Il s'agit du melon blanc, apparenté au gamay noir à jus blanc. On trouve les premières traces écrites de ce cépage en Pays nantais au milieu du XVII^e siècle. Après l'hiver très rigoureux de 1709 qui a détruit le vignoble nantais, le melon s'est implanté dans les meilleurs terroirs de la région et a supplanté en élégance les autres cépages. Auparavant, les vignobles des ducs de Bretagne étaient issus d'autres cépages nobles (le berligou) ; il s'agissait sans doute de cépages de la famille des pinots gris. A la suite du rattachement du duché de Bretagne au domaine de la famille royale de France au XVI^e siècle, le vignoble nantais s'est développé pour le commerce des vins et des eaux-de-vie à partir du port de Nantes.

Sous l'impulsion de négociants hollandais, au XVII^e siècle, le cépage folle blanche devint le plus important pour la production d'eaux-de-vie, le muscadet demeurant le vin de l'élite de la bourgeoisie bretonne. Après la Révolution française, ce vignoble amorça une lente reconversion. L'activité de distillation disparut progressivement au profit de la région de Cognac. Le vignoble du Muscadet retrouva lentement les fastes des grandes traditions du vignoble du duché de Bretagne.

Un terroir complexe, un climat particulier

L'essentiel des terroirs de l'appellation muscadet se répartit en arrière de la zone littorale et en contrebas des premiers reliefs des Mauges et de la Vendée. Il s'agit d'un secteur relativement peu arrosé, mais soumis directement aux influences océaniques. Il bénéficie d'un ensoleillement remarquable, intéressant pour la viticulture et pour les cultures maraîchères célèbres dans la région nantaise. Par rapport aux vignobles voisins de l'Anjou, on observe, cependant, que les risques climatiques liés à la période des équinoxes de fin septembre sont accrus. Le melon, cépage précoce mûrissant dans la première moitié du mois de septembre, est bien adapté.

La position topographique relativement basse des vignobles du Muscadet est une particularité essentielle. Ces terroirs furent probablement submergés par les mers à l'époque des grands froids de notre ère, évitant la formation de loess et de limons, peu favorables à l'implantation d'un vignoble de qualité. Les terroirs du Muscadet sont



LA MÉTHODE ANCESTRALE DU PAYS NANTAIS

LIE: Dépôt naturel constitué des levures fermentaires

En Muscadet, la tradition veut que les meilleurs vins restent sur leurs lies de vinification et soient mis en bouteilles au printemps à l'occasion des grandes fêtes familiales.

Cette tradition a été codifiée par la réglementation. La mention « sur lie » n'est décernée qu'aux vins ayant subi un élevage de plus de six mois sur leurs lies fines de vinification. La mise en bouteilles ne doit se faire qu'à partir du 1^{er} jeudi de mars de l'année qui suit la récolte.

Cette technique respecte la fraîcheur des vins en évitant les filtrations et soutirages multiples, et permet la maturation, les lies libérant dans le vin des substances aromatiques qui confèrent plus de gras et d'onctuosité.

Un Muscadet mis en bouteilles sur lie se caractérise par une expression aromatique plus étoffée et un léger perlant en bouche. Les Muscadet sur lie ne doivent rester qu'un hiver sur leurs lies. Il ne s'agit pas, contrairement aux usages observés en Bourgogne, de prolonger la maturation des vins. De ce fait, les vignerons du Muscadet sont fiers de rappeler que l'élevage sur lie présente une spécificité tout à fait nantaise.

donc fortement influencés, d'une part, par les dépôts de sédiments d'origine marine, d'autre part, par l'origine géologique du socle hercynien.

La structure géologique du vignoble nantais est constituée d'un réseau de failles géologiques orienté nord-ouest-sud-est. Ce réseau a conditionné le développement des vallées de la Sèvre, de la Maine et du lac de Grandlieu, avec des reliefs ondulés favorisant l'affleurement des roches éruptives et métamorphiques du socle hercynien. Parmi ces roches, on retient la présence tout à fait originale de roches basiques (gabbros, amphibolite) conférant au sol des caractéristiques agronomiques exceptionnelles pour la vigne.

Ainsi, la géologie apparaît-elle particulièrement complexe, très compartimentée : le granit, les gneiss, les micaschistes se trouvent aux côtés de filons de gabbros, d'amphibolite ou de sables et graviers liés au remaniement d'origine marine ou fluviale.

Les différentes appellations du Muscadet

Le vignoble du Muscadet est donc réparti en trois aires d'appellation sous-régionales, en dehors desquelles on rencontre très peu de vignes en AOC muscadet.

Le rendement des Muscadet sous-régional est l'un des plus petit dans les AOC en blanc, il varie suivant les années de 50 à 58 hl/ha

• La plus ancienne et la plus importante aire est le muscadet-de-sevre-et-maine, composée de vingt-trois communes. Elle compte plus de 8800 ha, AOC par

- décret depuis 1936.
- Le vignoble des coteaux de la Loire est beaucoup plus restreint. Il se répartit sur les coteaux qui bordent la Loire autour de la ville d'Ancenis. Il comporte 200 ha. AOC par décret depuis 1936
- Le vignoble de l'AOC muscadet côtes-de-

grandlieu se répartit sur dix-neuf communes à la périphérie du lac de Grandlieu. Dernière-née des appellations d'origine sous-régionales du Muscadet. Le vignoble comporte un peu plus de 300 ha. AOC par décret depuis 1994.

Le Muscadet est l'un des plus importants vignobles français spécialisés dans les vins blancs. Avec un négoce dynamique, 40 % de sa production est exportée. Vin de la façade atlantique, le muscadet est un vin dont l'histoire est liée à celle des échanges entre les nations. Il invite à la convivialité et à la joie de vivre.

Rubis de la Sanguèze : Nouvelle Appellation

Voilà déjà la neuvième récolte, que le Domaine du Colombier, s'est engagé dans la démarche de reconnaissance de crus communaux, qui est une démarche d'Appellation Origine Contrôlée de type communal. L'objectif est de faire reconnaître une typicité liée au terroir. Un premier travail, a mis en évidence l'existence de cuvées particulières, issues de parcelles sélectionnées, bénéficiant parfois de vinification spécifique et donnant des vins riches, typés par leur terroir et dotés d'une bonne aptitude à la garde.

Huit nouvelles appellations communales, devraient voir le jour d'ici deux ans. Les Rubis de la Sanguèze en font partie, l'aire géographique se situe sur les communes de Tillières, Mouzillon et Vallet. A la récolte un contrôle rigoureux du rendement est effectué. Il reste au minimum 18 mois sur ses lies, avant d'être commercialisé et l'agrément est accordé après une dégustation très sélective.

Le nom Rubis, n'est pas celui de la place Vendôme, mais le nom local donné au « Gabbro », roche magmatique des coteaux de la Sanguèze.

