

MUSCADET

VINS DE NANTES





MUSCADET VINS DE NANTES

03-04

La carte

06

Le manifeste

07

En chiffres

09

Les cépages

12

Un peu d'histoire

13

Nantes,
une ville qui ose

MUSCADET & COMPAGNIE

17

Les appellations

18

Muscadet

19

Gros-Plant du
Pays Nantais

20

Coteaux d'Ancenis Gamay

21-22

Les recettes

MUSCADET & TERROIRS

25

Les appellations

26

Les Muscadets
sur lie

30

Les Coteaux d'Ancenis
Malvoisie

31

Les Crus du Muscadet

43-46

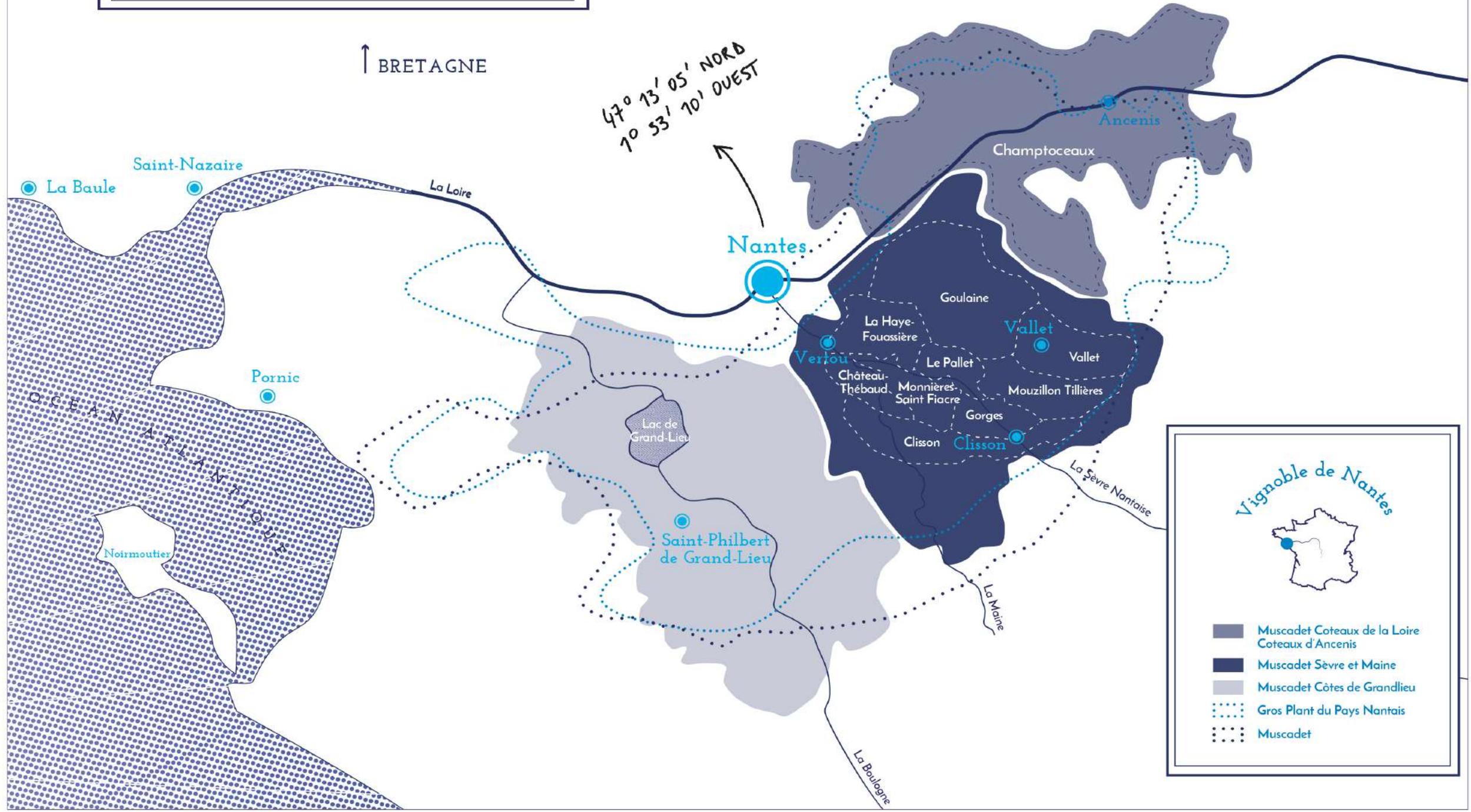
Les recettes

MUSCADET

VINS DE NANTES

↑ BRETAGNE

47° 13' 05" NORD
1° 53' 10" OUEST



Vignoble de Nantes

- Muscadet Côteaux de la Loire
Coteaux d'Ancenis
- Muscadet Sèvre et Maine
- Muscadet Côtes de Grand-Lieu
- Gros Plant du Pays Nantais
- Muscadet

Nous sommes vignerons du Muscadet & nous aimons l'océan.

PASSIONNÉMENT. Parce qu'il frappe nos vins comme aucun autre dans le monde. Il tempère nos vignes, il marque la pierre de son ressac, il est porté par le vent. Nous aimons aussi l'eau douce qui cerne notre vignoble : la Loire et ses affluents sont partout, ils l'irriguent et le protègent.

NOUS SOMMES DES VIGNERONS OCÉANIQUES : nos vignes voient partir les bateaux, germer des aventures. Et elles donnent naissance à des vins d'écumes, salés, iodés et mentholés. Des vins ébouriffants de la fraîcheur de l'Atlantique.

NOUS SOMMES DES VIGNERONS DE LOUEST. Aucun vignoble français ne l'est plus que nous. Nous tutoyons les marins, nous approvisionnons les ports. Nos vins ont leurs cavistes de l'île d'Yeu à Cancale, nos vignes s'étendent de Pornic à Ancenis.

NOUS SOMMES À L'EMBOUCHURE DE LA LOIRE, CONTRE L'OcéAN. Nous vivons avec l'eau. Huitres, langoustines, bigorneaux, coques, poissons grillés ou au beurre blanc, cuisses de grenouilles : elle est notre vivier ; ses mariages sont éternels.

L'EAU A DÉTEINT SUR NOUS, NOUS SOMMES DEVENUS DES MARINS DE LA VIGNE. Comme eux, nous encaissons les tempêtes, nous ne lâchons pas la barre : les vignerons tiennent à leurs vins, ils se battent jusqu'au bout.

NOUS PARLONS PEU MAIS NOUS SOMMES ACCUEILLANTS. Les visiteurs trouvent la porte ouverte, les verres sont prêts. Nous cultivons l'humilité et, si nous sommes fiers de nos muscadets, combien savent qu'ils peuvent vieillir 10, 20, 30 ou 40 ans même, pour ceux nés dans de grandes années ? Ils sont si beaux ! Pour le savoir, il faut nous découvrir.

NOUS SOMMES NOMBREUX ET POURTANT TOUS DANS LE MÊME BATEAU : nous cultivons le même raisin, le melon de Bourgogne, un raisin unique au monde. Il n'est pas facile, il gèle, il a de petits rendements. Il est exigeant, demande une taille courte et de courber l'échine. Mais nous en sommes fiers car il rend hommage à notre sol. Le granite, le schiste, le gabbro ou le gneiss parlent à travers lui.

NOUS SOMMES À LA FOIS BRETONS ET LIGÉRIENS. Mais nous sommes d'abord et tous ensemble les vignerons de Nantes. Notre capitale porte des valeurs : c'est une ville innovante, multiculturelle, alliant savoir-faire et influences culinaires. Nous sublimons ses mets, nous sommes présents dans ses restaurants. Et comme cette ville, avec son port ouvert sur le monde, nous accueillons et nous innovons. Nous modernisons notre vignoble, nous sommes en quête perpétuelle d'authenticité et de qualité. Et le résultat est là, nos crus sont reconnus et leurs terroirs sont salués dans le monde entier. Nous sommes fiers d'être ici.

Nous sommes les vignerons de Nantes & nous tenons l'avenir dans nos bouteilles.



LES MUSCADET VINS DE NANTES EN CHIFFRES




500
vignerons

 1 CÉPAGE UNIQUE AU MONDE
LE MELON B
(Le Melon de Bourgogne)

2 COOPÉRATIVES

6 AOC & 10 DÉNOMINATIONS COMMUNALES
(3 reconnues et 7 en cours de reconnaissance)

 **99% DE VIN**
AOC BLANC


9000 HECTARES
de vignes en AOC


50 MILLIONS DE BOUTEILLES
(400 000 hectolitres)

 **90 PAYS**
importateurs

LE MUSCADET =  **1ÈRE AOC EN VOLUME**
du Val de Loire



LES CEPAGES DES VINS DE NANTES : DES RAISINS SINGULIERS



MELON DE BOURGOGNE

Ce cépage est unique à bien des égards : cépage roi des vins de Nantes (il constitue 95% de leur production), il n'existe, sauf rares exceptions, nulle part ailleurs dans le monde.

Son nom souligne à la fois ses caractéristiques et son origine. Le Melon est un cépage dont la forme ronde de ses feuilles fait penser au melon. Présent dès le Moyen-Age (cité par Rabelais dans son 5^{ème} livre), il s'est développé grâce aux relations entre abbayes de la Loire et de la Bourgogne. L'encépagement a réellement explosé au 18^{ème} siècle sous l'influence des marchands hollandais sur le négoce nantais à la recherche de vins mutés et d'eaux de vie. L'Epoque Moderne voit progressivement la supplantation du nom « melon de Bourgogne » au profit du nom « Muscadet », hérité probablement de son arôme primaire légèrement muscaté.

Il s'imposa encore plus véritablement après la crise du phylloxéra au début du XX^e siècle pour les qualités de ses notes aromatiques, vives, délicates et iodées.

Le Melon de Bourgogne est le fruit d'un croisement entre le pinot noir (ce qui confirme ses origines bourguignonnes) et un cépage aujourd'hui disparu, le gouais blanc. Très nuancé et délicat, il est réputé être un vrai révélateur de terroirs.



*Un cépage unique
au monde !*



MALVOISIE

Le Malvoisie du vignoble de Nantes utilisé pour les Coteaux d'Ancenis blanc est plus connu dans l'Est de la France et en Allemagne sous le nom de pinot gris. Variation du pinot noir, le pinot gris résiste bien au froid et aux gelées de printemps. Et malgré sa couleur naturellement rose, il est bel et bien un cépage produit pour un vin blanc. S'il livre d'élégants vins secs, le pinot gris se prête particulièrement aux vins moelleux grâce à la concentration du sucre dans ses baies. Une fois vinifié, il dégage des arômes complexes de fruits blancs, d'épices et de miel.



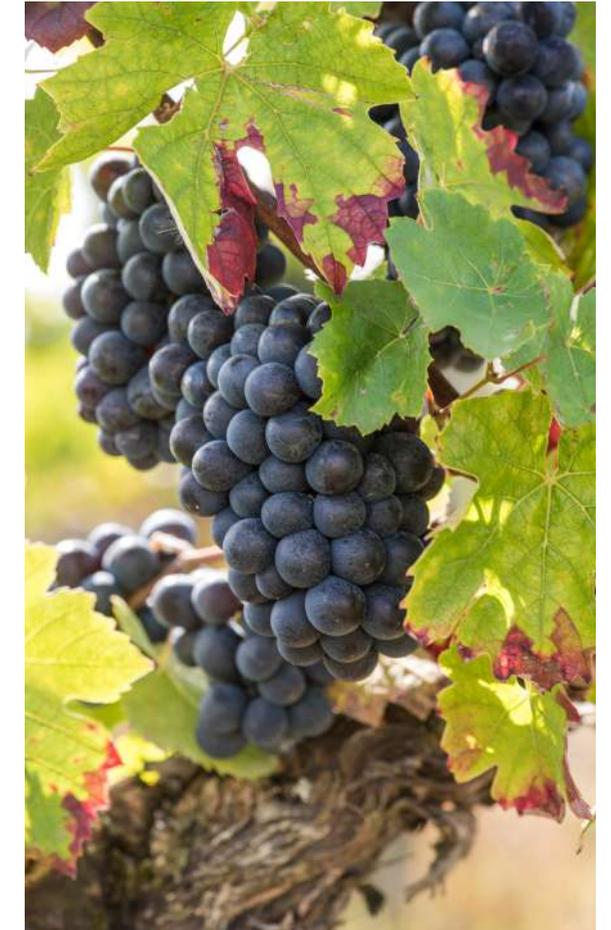
FOLLE BLANCHE

Ce cépage, aussi appelé Gros-Plant dans le Val de Loire, signe le vin du Gros-Plant du Pays Nantais. Originaire de l'Ouest de la France, il servait à l'élaboration du Cognac et de l'Armagnac. La Folle Blanche est réputée pour son nez très aromatique et sa finesse.



*« Un ver de huit pieds s'appelle octosyllabe.
Le ver de douze pieds, lui, se nomme alexandrin.
Et un verre à un pied, c'est un muscadet ! »*

Le Chat - Philippe Celuk.



GAMAY

Le gamay noir à jus blanc est un cépage d'origine bourguignonne. Raisin phare du Beaujolais, le gamay est planté un peu partout en France pour son aptitude à produire des vins fruités, souples et gourmands. En Coteaux d'Ancenis, il propose avec bonheur les seuls rouges et rosés des Vins des Nantes.

UN PEU D'HISTOIRE : D'OÙ VIENT LE MUSCADET ?



Son nom est aujourd'hui connu dans le monde entier, tant il sonne joyeusement à l'oreille et évoque un vin tout aussi dynamique.

Pourtant, son origine reste mystérieuse. Elle remonte vraisemblablement au Moyen-Âge. A cette époque, les vins de muscat venus de Chypre étaient les plus réputés auprès des grandes cours. Muscadet aurait alors désigné le vin le plus prestigieux des hôtes féodaux. Cette dénomination a été retrouvée parfois dans d'autres vignobles de France. Mais nulle part ailleurs elle n'a pris autant d'ampleur et de notoriété que dans le vignoble de Nantes. Aujourd'hui le vin a fini par donner son nom à la région du Muscadet.

Apportée par les Romains, la vigne pousse en Pays Nantais depuis le premier siècle avant Jésus-Christ. Le vignoble prend son essor avec la montée du christianisme, tant pour l'office que pour remplir sa mission d'hospitalité. Au VI^{ème} siècle, Saint Martin fonde une abbaye à Vertou (accolée à Nantes), plante la vigne et structure ainsi le vignoble au sud de la Loire. Mais un siècle plus tard, les invasions barbares - des Normands et des Bretons principalement - empêchent le développement paisible de la vigne.

En 843, les Normands brûlent Nantes et le vignoble est totalement détruit. Pourtant, la vigne reprend dès le X^{ème} siècle. Tandis qu'en 1066, les moines du monastère de Vertou instaurent une dime sur les vignes nouvellement plantées au Pallet, ils construisent une chaussée sur la Sèvre qui permet de transporter le vin par voie fluviale. Cette « chaussée des moines », qui a permis au Muscadet de se faire connaître en dehors de ses frontières régionales, existe encore aujourd'hui.

Après son développement insufflé par les négociants hollandais, le Melon de Bourgogne forge l'identité du vignoble de Nantes. Ce dernier se modernise suite à la crise du phylloxéra et gagne en qualité. Avec le développement des moyens de transport et du tourisme, le vin de Nantes acquiert une audience nationale, puis internationale. Pour preuve, le Muscadet est l'une des plus vieilles Appellations d'Origine Françaises. Dès 1936, l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO) créé un an plus tôt, accorde une reconnaissance officielle aux vignerons sur les appellations Muscadet Sèvre et Maine et Muscadet Coteaux de la Loire. Muscadet obtient son appellation un an plus tard, en 1937.



NANTES LE BASTION DES MUSCADETS

UNE VILLE QUI OSE



Nantes est à la croisée des chemins, intimement liée à la Loire et à sa confluence avec L'Erdre et la Sèvre Nantaise. Elle est ouverte sur la mer et s'étend sur les rives du fleuve. Sa situation lui a conféré une vocation portuaire et commerciale, rapidement complétée par un maillage de voies de circulation qui la rend « incontournable », mais aussi point de départ idéal pour les aventures. D'ailleurs, sa devise adoptée en 1816 n'est-elle pas « Favet Neptunus Eunti » ? Cette locution latine se traduit littéralement par « Que Neptune favorise le voyageur », mais elle s'interprète aussi ainsi : « Neptune favorise ceux qui osent » !



C'est qu'elle ose, cette ville de Nantes ! 6^e commune de France en nombre d'habitants, elle est comprise dans une agglomération qui en compte plus de 908.000, la métropole du Grand Ouest français. D'elle, l'écrivain André Breton disait qu'elle était « la seule ville de France où j'ai l'impression que peut m'arriver quelque chose qui en vaut la peine, [...] où pour moi la cadence de la vie n'est pas la même qu'ailleurs, où un esprit d'aventure au-delà de toutes les aventures habite encore certains êtres ».

*« Il ne faut jamais dire Fontaine...
Il faut dire : Patron, un muscadet ! »*

Pierre Perret.



Nantes est une ville ouverte, à taille humaine, qui crée, qui accueille, qui marque. En 2013, Nantes est nommée capitale verte de l'Europe, distinction qui salue sa qualité de vie exceptionnelle et son engagement en faveur du développement durable. Outre ses 250 km de cours d'eau, 60% de son territoire sont des espaces agricoles ou naturels.

Cette cité millénaire est aussi tournée vers l'avenir. En 2014, la ville a été labellisée « Métropole French Tech » : Nantes fait désormais partie des champions français du numérique. Et toute la ville porte en elle la passion de l'innovation. Des Halles Alstom sur l'île de Nantes au Hub Creativ à la Chantrerie, les espaces dédiés à l'innovation et au numérique résonnent d'un bout à l'autre de la métropole. Elle a même lancé sa propre monnaie numérique : la SoNantes !

A Nantes, les étés sont doux (18°C en moyenne) et les hivers le sont aussi, les températures passant rarement sous les 0°C (6°C en moyenne). En plus, il ne pleut pas tant que ça ! Il y fait même plus beau qu'à Paris (avec 1956 heures d'ensoleillement par an pour Nantes contre 1797 pour la capitale).



♦ NANTES, C'EST AUSSI ♦

- + Le Petit Beurre LU
- + Le Passage Pommeraye, l'un des plus beaux passages d'Europe
- + Le Football Club de Nantes Atlantique, « les canaris », une des légendes du sport français
- + La butte Sainte-Anne et son escalier de 121 marches
- + La Tour de Bretagne, 3^e plus haute tour de bureaux de Province avec ses 144 mètres, et son nid au 32^e étage
- + La Capitale du département de Loire-Atlantique et de la région des Pays de la Loire
- + La formidable aventure des Machines de l'Île et de son iconique Eléphant

MUSCADET

& COMPAGNIE

L'ESPRIT DE LA DÉCONTRACTION

*Vous avez remarqué
comme il suffit de peu de
choses pour se sentir bien ?*

Un joli paysage, une musique entraînante, des rires entre amis, un projet de week-end en amoureux, un pull tout doux, un fauteuil confortable, des lunettes de soleil, un plat très simple mais qu'on adore... un bon verre de vin. Et pourquoi vouloir plus ? Le plaisir, c'est ici, tout de suite, maintenant. La joie de vivre n'est jamais aussi belle que quand elle est spontanée. Alors pas de complexes, pas de cadre, pas de préparation qui vous vole les heures : Muscadet & Compagnie vous propose de prendre une bouteille de vin et de sortir un verre par convive. Peu importe qu'on ne dîne pas à table avec de beaux couverts, qu'on soit assis par terre, qu'on mange à même le plat, avec les doigts, que la musique soit trop forte, qu'on ait raté la cuisson : on discute, on blague, on sourit. On est bien.



À la découverte des appellations

MUSCADET

& COMPAGNIE



MUSCADET



BRÛSE
MARINE

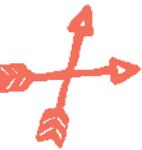
Il y a la région du Muscadet, qui comprend toute la famille des AOC nantaises. Ce muscadet-ci se conjugue au pluriel. Et puis il y a l'AOC Muscadet, appellation officielle depuis 1937.

Ce Muscadet-là s'étire de l'Atlantique aux portes de l'Anjou, de la Loire à la Vendée et englobe 1 300 hectares de vignes.

Par sa fraîcheur et sa légèreté, il se différencie des Muscadet sur lie et des Crus du Muscadet.

En effet, la mosaïque du sous-sol de l'AOC, implantée sur le massif armoricain et constituée principalement de roches éruptives ou sédimentaires comme les gneiss, micascistes et gabbros donne des vins aériens, rafraichissants et fruités. Ils développent en bouche des notes aromatiques de fruits blancs bien équilibrés avec la douce amertume du cépage.

Ce Muscadet générique a tous les charmes de la jeunesse. Idéal avant de passer à table, en apéro-dinatoire, ou avec un déjeuner sur le pouce, il invite à jouir du temps qui passe et s'apprécie servi entre 9 et 11°C.



« Ne le prenez pas mal, Thérèse : j'adore le gewurztraminer mais le muscadet va mieux avec les huîtres ! »

Le Père Noël est une ordure



GROS PLANT DU PAYS NANTAIS



Le Gros-Plant du Pays Nantais est un vignoble à part dans le Muscadet. Il tire son nom de la taille de ses ceps. Il est le plus océanique et le plus Nantais des vins du Val de Loire. Regroupé autour de la ville de Nantes, il s'étend plus particulièrement sur son flanc ouest, en direction de l'Atlantique, au sud vers le lac de Grand-Lieu et à l'est vers Vallet.

Les sols de cette appellation, reconnue AOC depuis 2011, sont très variés : ils sont composés de gneiss, de gabbros, de micaschistes, d'amphibolites et de roches vertes.

Grâce au travail de 250 vignerons, le Gros-Plant de Nantes rassemble 600 hectares d'un cépage historique et pourtant rare dans la région : la « folle blanche ». Ce raisin blanc, dont la peau verdâtre devient rosée à pleine maturité, est d'origine charentaise où il a longtemps été utilisé pour l'Armagnac et le Cognac. Appelé ici gros-plant, il est réputé pour donner des vins toniques avec peu d'alcool.

Le Gros-plant du Pays Nantais reflète sa proximité avec l'océan : il est acidulé, iodé et citronné. Sa robe est pâle, avec de légers reflets verts (même si les raisins sont mûrs) et dorés. Ses arômes sont très fins : notes florales, de pousses vertes, de pamplemousse et de citron. Elevé sur lie, il prend alors plus de gras, de rondeur et de complexité mais garde son caractère vif et frais. Pour respecter sa personnalité, mieux vaut le servir bien frais, entre 8 et 11°C.

Fraîcheur 

VIN



COTEAUX D'ANCENIS GAMAY

nantes



Quelle surprise. Les Coteaux d'Ancenis se démarquent singulièrement de leurs voisins : ils produisent aussi du vin rouge et du rosé !

Ce vignoble prend ses aises sur chaque rive de la Loire, autour de la ville d'Ancenis, carrefour du Nantais et de l'Anjou. Et ce n'est pas un hasard : Ancenis est réputée, dès 1573, pour être la ville du grand marché des vins des bords de Loire. Charles IX autorise à l'époque la création d'offices de courtiers en vin sur le port de la ville. Aujourd'hui, entre Carquefou à l'Ouest et Montrelais à l'Est, il y a 150 hectares de vignes reconnues AOC depuis 2011.

Comme leur nom l'indique, les Coteaux d'Ancenis sont souvent plantés en coteaux. Ils poussent sur des sols de schistes, micaschistes, gneiss et roches vertes. Sur une surface de 150 hectares, 35 vignerons produisent chaque année près d'1 million de bouteilles (7 000 hectolitres), en grande majorité du vin rouge.

Le climat des Coteaux d'Ancenis se distingue des régions environnantes. Il est à la fois plus ensoleillé et moins venteux que celui de la Bretagne. Les précipitations, bien réparties dans l'année, sont significativement plus importantes que celles observées dans l'Anjou viticole, et les températures hivernales sont plus douces.

Le vin rouge et rosé des Coteaux d'Ancenis naît d'un cépage très populaire dans la Loire pour ses vins agréables, fruités et faciles à boire : le gamay.

En rouge, sa robe est cerise ou rubis, toujours claire. Ses arômes de fruits rouges frais, comme la framboise ou la fraise croquante, s'expriment avec bonheur dans un ensemble à la fois frais et gourmand.

Le Coteaux d'Ancenis rosé présente une couleur éclatante et, là aussi, des arômes de fruits frais, une bouche entre fraîcheur et gourmandise : un plaisir simple et immédiat ! Idéalement, ces vins sont servis à température assez basse, 15°C pour les rouges, 8°C pour les rosés, afin de mettre en valeur leur vivacité.



Océan

Quelques idées pour apprécier les

MUSCADET

& COMPAGNIE

Brochettes de crevettes coquettes

- Prenez des crevettes crues.
Décortiquez-les
- Accrochez-les par trois ou quatre
sur des piques à brochettes
- Faites griller à feu vif 2 minutes
de chaque côté
- Servez avec un zeste de citron vert
ou une sauce cocktail...
et un verre de Coteaux d'Ancenis rosé !



La zen douzaine d'huîtres

- Prévoyez une douzaine d'huîtres
par personne
- Prenez de grandes assiettes
plates, ouvrez les huîtres
et disposez les en corolle
- Prenez du pain, du beurre,
des petites fourchettes : c'est prêt !
- Servez avec un verre
de Gros-Plant du pays Nantais



Bulots et bigorneaux très beaux

- Achetez un sac de bigorneaux,
une poignée par personne
- Achetez un sac de bulots,
une à deux poignées par personne
- Mettez dans des bols séparés,
prévoyez deux bols vides
pour recueillir les coquilles
- Distribuez des serviettes, des piques...
- Et servez avec un verre de Muscadet !



Assiette de charcuteries qui nient

- Achetez un assortiment de charcuteries
- Disposez-les élégamment dans
une assiette
- Servez avec du pain, du beurre, des
cornichons...
- et un verre de Coteaux d'Ancenis rouge !



Tartines de sardines très fines

- Prenez une boîte de sardines à l'huile, décorée
d'une très belle illustration (important).
- Ouvrez la boîte sans vous couper
- Beurrez des tartines de pain
- Sortez une sardine de la boîte, posez la quelques
secondes sur un papier absorbant pour ôter un peu de
son huile.
- Déposez-la sur la tartine ; recommencez autant de fois
que nécessaire (changez de papier absorbant si besoin).
- Croquez dans les tartines avec un verre de Muscadet !



MUSCADET

& Terroirs

L'ESPRIT DU RAFFINEMENT

Comme l'océan sait se montrer élégant !

Chefs de prestige, grands couturiers, aventuriers intrépides ou collectionneurs, l'océan séduit tous les amoureux des belles choses.

Au jeu de la beauté et du plaisir raffiné, les muscadets sont là, eux aussi. Loin d'être de simples vins de comptoir, ils ont leur place dans les restaurants étoilés, ils font la part belle aux assiettes gastronomiques.

Pour les moments rares, ceux qui nécessitent de l'élégance, des produits nobles mais sans se départir de fraîcheur, le Muscadet peut compter sur ses terroirs d'excellence.

Appellations régionales, crus petits par la taille mais grands par leur richesse, le Muscadet et ses terroirs font tomber les idées reçues en proposant l'excellence de leurs vins et de leurs vigneronns.

Du plus subtil au plus puissant, ils mêlent complexité et longueur.

Et ils affrontent le temps.

Tous les temps.

Même les avis de tempête.



À la découverte des appellations

MUSCADET & Terroirs

Sur Lie



LES MUSCADETS SUR LIE

Il existe 3 appellations de Muscadets régionaux sur lie : Muscadet Sèvre et Maine, Muscadet Côtes de Grandlieu et Muscadet Coteaux de la Loire. Ils constituent le cœur de la gamme du Muscadet.

*Comment déguster
les Muscadets sur lie*



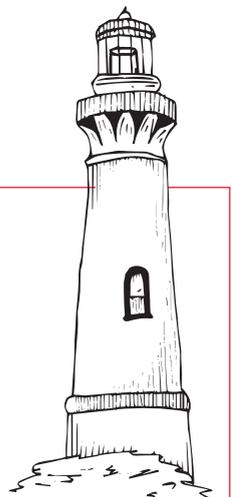
Buvez-les dans des verres à vin, c'est le plus important. Servez-les à température fraîche mais surtout pas glacés. Enfin, laissez les vins s'étirer dans les verres. Prenez le temps, laissez leur un moment pour que les arômes s'expriment au maximum, ne soyez pas pressés. Les vins sauront vous remercier de cette attention.



LES SECRETS DE L'ÉLEVAGE SUR LIE

Quand un Muscadet repose sur sa lie, il y est aussi à l'aise que dans son lit ! Les lies fines sont les levures naturelles, ce sont elles qui ont transformé le sucre du raisin en alcool. Après la fermentation, elles se déposent au fond de la cuve mais, même inactives, elles ne sont pas inutiles. Elles vont en effet nourrir le vin durant son élevage. A leur contact, le vin acquiert sa richesse, sa complexité, son gras caractéristique mais aussi, très important, une bonne aptitude au vieillissement.

En effet, les lies ont un potentiel réducteur très élevé. Elles emprisonnent ainsi d'importantes quantités de dioxyde de carbone qui confèrent au vin une fraîcheur et un perlant caractéristique de ce mode d'élevage original. Tous les vins MUSCADET & Terroirs, à l'exception du Malvoisie, vivent un élevage sur lie. Il varie fortement, de 6 mois minimum pour les régionales, à 18, 24 et jusqu'à 48 mois pour certains Crus du Muscadet.



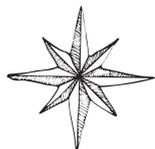
MUSCADET SÈVRE ET MAINE



Des trois appellations régionales que compte le vignoble des vins de Nantes, le Muscadet Sèvre et Maine est la plus importante en terme de surface et de volume de production.

Elle puise son nom de son implantation géographique, à cheval sur deux rivières : la Sèvre Nantaise au Nord et la Maine au Sud, les deux derniers affluents de la Loire avant son embouchure.

Elle représente 6 400 hectares, rassemble 425 vigneron et couvre 23 communes parmi lesquelles Vertou, Vallet ou Clisson. Cette AOC est l'une des plus anciennes de France, elle date de 1936. Ses sols sont d'une grande diversité : gneiss, orthogneiss, granit, schistes et gabbro.



Cette richesse de terroirs s'exprime parfaitement dans les vins, qui vivent un élevage de 6 mois minimum sur lie : assez structurés, de garde dans les grands millésimes, ils expriment beaucoup de minéralité avec, selon le sol, du gras, de la profondeur, des arômes de cailloux chauffés ou mouillés.

Sa diversité des terroirs a aussi donné lieu, à l'intérieur de l'aire d'appellation, à la naissance de crus aux personnalités bien définies. Leur point commun ? La production de vins très haut-de-gamme.



MUSCADET COTEAUX DE LA LOIRE

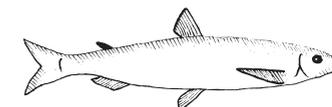
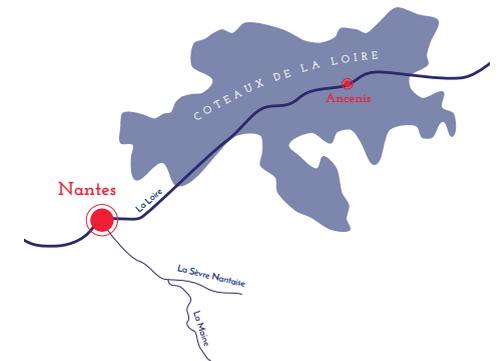


Le Muscadet Coteaux de la Loire est l'appellation régionale la plus restreinte du Vignoble de Nantes, 150 hectares pour 35 vigneron. Elle est aussi l'une des plus ancienne de France : Son AOC date de 1936 !

Ses vignes poussent au nord-est de Nantes, là où les rives de la Loire prennent de la hauteur. Le relief des coteaux qui surplombent le fleuve accentue l'amplitude et la fraîcheur du vin.

Les raisins poussent sur les roches éruptives et métamorphiques du massif armoricain. On compte du gneiss, du granit, des micaschistes, et des roches vertes.

Les vins ont passé minimum 6 mois d'élevage sur lie. Ils ont la robe pâle, dégagent souvent des notes de pierre à fusil, silex chauffé. En bouche, le vin est charpenté, mais néanmoins frais et perlant.



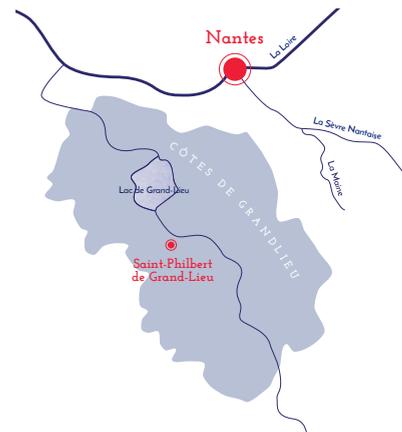
MUSCADET CÔTES DE GRANDLIEU



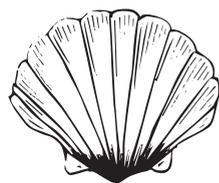
Le Muscadet Côtes de Grandlieu naît aux abords du plus grand lac naturel de plaine de toute la France : le lac de Grand-Lieu. Situé au Sud de Nantes, il donne son nom à cette appellation créée en 1994.

La vigne pousse sur 230 hectares de roches de type gneiss, granit, micaschistes, amphibolites et aussi quelques terrains sableux.

Les vins des Côtes de Grandlieu, élaborés par 40 vignerons, ont 6 mois minimum d'élevage sur lie. Ils ont des parfums floraux, ils sont soyeux, délicats, parfois iodés et salins : même aux abords du lac, ils n'oublient pas leur proximité à l'océan !



Cap à l'Ouest !

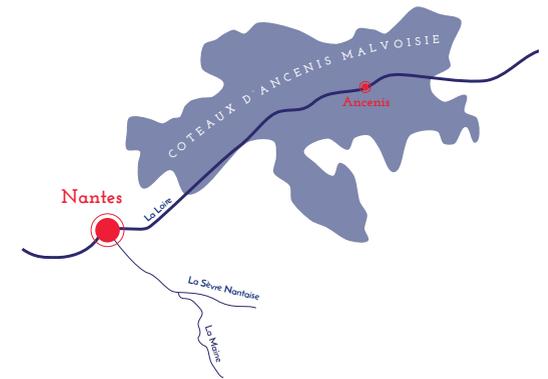


LES COTEAUX D'ANCENIS MALVOISIE

Les Coteaux d'Ancenis, au carrefour du vignoble de Nantes et de l'Anjou, ont un petit trésor tout en or : le Malvoisie, un vin moelleux, doré, miellé, parfait pour les apéritifs et les desserts.

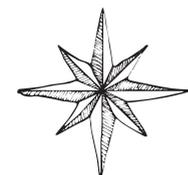
Situés au carrefour du Nantais et de l'Anjou, les Coteaux d'Ancenis sont répartis sur chaque rive de La Loire, depuis Ingrandes jusqu'à Carquefou pour la rive droite et de St Florent Le Vieil à La Varenne pour la rive gauche de La Loire.

Ses 150 hectares de vignes sont reconnus AOC depuis 2011.



Fidèles à leur nom, les Coteaux d'Ancenis sont souvent plantés en coteaux. Ils poussent sur des sols de schistes, micaschistes, gneiss et roches vertes. Le climat se distingue des régions environnantes : plus ensoleillé et moins venteux que celui de la Bretagne, avec des précipitations plus importantes que celles observées dans l'Anjou et des températures hivernales plus douces.

Son cépage, très rare dans la région, est le pinot gris. Il donne naissance à un vin à la robe dorée, aux nuances pâles à orangées selon son âge, et aux arômes subtils, printaniers : des parfums de fleurs blanches, de fruits mûrs, exotiques comme le litchi. Après quelques années de garde, le bouquet se pare de notes de miel. La bouche est tout en rondeur, croquante avec beaucoup de finesse. Elle se ponctue d'une élégante fraîcheur persistante.





LES CRUS DU MUSCADET

De grands vins de Loire

*Nous sommes
des vignerons
de l'Ouest*

Les crus communaux du Muscadet représentent le haut-de-gamme en matière de vins du vignoble de Nantes. Tous situés dans le secteur du Muscadet Sèvre et Maine (sauf Champtoceaux en Coteaux de la Loire), ils offrent une complexité et une aptitude au vieillissement qui en font des vins de choix pour la gastronomie.

Ils peuvent s'apprécier jeunes, pleins de vivacité, mais leur richesse, arrivés à belle maturité, vous étonnera à coup sûr. Bref, ils se hissent au rang des grands vins du Val de Loire.

Clisson, Gorges et Le Pallet sont les trois premiers crus à avoir reçu une reconnaissance officielle en 2011. Dans une même démarche d'excellence et de savoir-faire, d'autres appellations ont su depuis montrer leurs qualités et celles des vignerons : Goulaine, Château-Thébaud, Monnières Saint-Fiacre, Mouzillon-Tillières, La Haye-Fouassière, Vallet, Champtoceaux.



Les vins de ces Crus sont issus d'un élevage sur lie prolongé, de 18 ou 24 mois minimum, de faibles rendements, et surtout ils expriment le sous-sol de leurs grands terroirs. Les arômes de ces vins livrent un bouquet complexe de fruits blancs compotés, de fruits secs et confits, de notes racinaires, ou fumées. En bouche, ils sont riches, amples, et dotés d'une grande longueur.

Malgré ces marqueurs, chaque cru possède une personnalité qui lui est propre. Le terroir est bien là pour les différencier les uns des autres, et leurs signes distinctifs se ressentent dans le verre.



*Comment déguster
les Crus
du Muscadet*



Comme tous les grands vins blancs, il serait dommage de les boire tout juste sortis du réfrigérateur. Les Crus du Muscadet, qu'ils soient fins ou puissants, offrent toujours une complexité qu'une température trop froide viendrait à masquer. Il est donc préférable de les retirer une petite demi-heure avant de les servir, afin de les déguster à une température moyenne de 12°C. Vous pouvez même les ouvrir une heure avant, pour que le vin respire, voir les carafes un court moment : leur structure le permet et les arômes s'en trouveront décuplés. Pour mettre leurs atouts en valeur, choisissez vos verres à vins préférés, de préférence pas trop larges ni évases.

CLISSON

La puissance



Les vins : Les Muscadets de Clisson allient puissance et générosité. Ils se caractérisent généralement par des degrés plus élevés, de la concentration et de la richesse en bouche. Au nez, ils exhalent des arômes de fruits cuits, d'agrumes mûrs, de miel et de coing. Clisson favorise en effet la recherche de très fortes maturités et ses vins nécessitent des élevages très longs, de 24 à 36 mois.

Le terroir : Clisson berce le Sud du Sèvre et Maine. Les vignes forment des îlots sur les buttes qui émergent au sein d'un paysage dédié aux prairies et cultures, ouvert et bien ventilé. Ses sols ont une texture grossière de sables et de cailloux très drainants, peu fertiles. Au niveau du sous-sol, on note la présence dominante d'une identique roche-mère : le « granite de Clisson ». Cette particularité est due à sa proximité d'une faille géologique. Ce socle fracturé favorise l'implantation profonde des racines de la vigne.



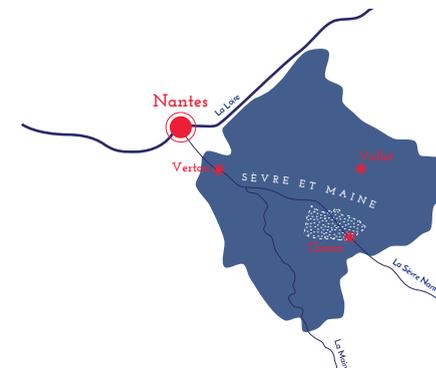
GORGES

La longueur



Les vins : Ce sont des vins tout en longueur. Ils ont de la tension en bouche, des notes mentholées, citronnées, fumées voire pierreuses au nez, avec parfois des arômes d'agrumes ou de zestes d'agrumes. Pour ces vins, les vigneron procèdent à des élevages longs, voire très longs, de 24 à 40 mois. Cette durée est nécessaire pour que les vins expriment tout leur potentiel, car ils se livrent peu dans leur jeunesse.

Le terroir : Gorges est le secteur le plus ancien des Crus du Muscadet, les vigneron se sont rassemblés sous l'ombrelle communale depuis le milieu des années 1990. Conséquence, la zone de Gorges concentre une forte densité d'exploitations viticoles sur une superficie pourtant réduite. Ce regroupement des vigneron a favorisé leur cohésion, notamment dans les pratiques vitivinicoles. Gorges est structuré sur des coteaux ou des buttes tout autour de la Sèvre et de ses affluents. C'est un secteur tardif pour la maturité du raisin. Les sols sont généralement assez profonds, avec une présence d'argile d'altération (issu de la dégradation du gabbro) ou d'argile à quartz qui présentent une fertilité moyenne à forte. Le sous-sol est quant à lui homogène, constitué essentiellement de gabbros (appelé aussi « roches vertes »).



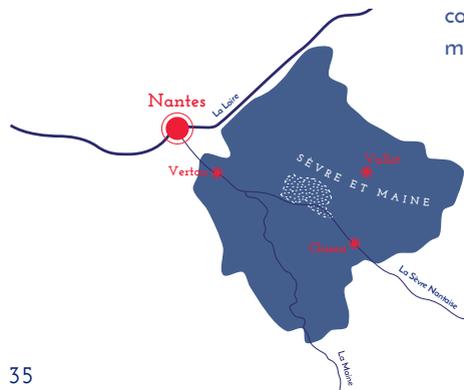
LE PALLET

L'onctuosité



Les vins : Le Pallet produit des vins chaleureux et élégants, fruités et gourmands. Ils sont soutenus par une belle minéralité. Un élevage de 18 mois des vins suffit généralement à révéler leurs arômes puissants et à leur conférer leur onctuosité caractéristique.

Le terroir : Le Pallet est situé au coeur du vignoble, sur la rive droite de la Sèvre. Les vignes sont découpées par les talwegs formés par les petits affluents de cette rivière. Les vignerons privilégient les sols caillouteux, peu profonds et drainants. Les expositions du Pallet, avec des pentes marquées qui excèdent parfois les 10%, apportent une vigueur modérée à la vigne, un cycle végétatif sans rupture et une très bonne tenue aux vendanges. La commune du Pallet se situe à la croisée des voies de communication qui ont permis la commercialisation des vins de la région. Ce positionnement a favorisé le développement précoce du vignoble et a dynamisé la vente de ses bouteilles. Le sous-sol se situe au carrefour du massif de Gabbro et du Pallet, les gneiss, orthogneiss et micaschistes.



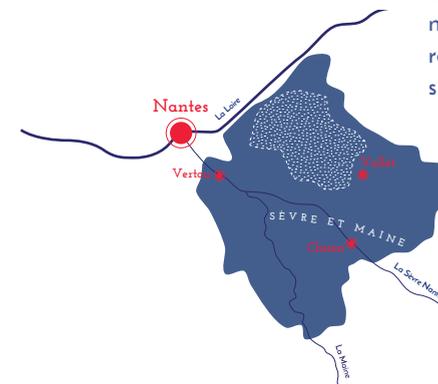
GOULAINNE

L'harmonie



Les vins : Les vins de Goulainne se caractérisent par l'élégance et l'équilibre. Ils sont harmonieux tout en étant riches en bouche. Au nez, on retrouve des nuances de fruits mûrs, fruits cuits, fruits secs, miel, accompagnées d'une jolie tension en fin de bouche. Ils sont élevés sur lie entre 20 et 30 mois.

Le terroir : Goulainne bénéficie d'une situation topographique et climatique particulière, sur un système de buttes surplombant la dépression des marais de Goulainne. Le paysage y est très changeant en fonction des saisons, selon qu'il est recouvert d'eau ou exondé. Il y flotte un microclimat un peu plus doux que dans le reste du vignoble et le secteur est toujours le premier à vendanger, compte tenu de son caractère précoce. Avec 21 exploitations, dont plusieurs font partie des plus renommées du vignoble de Nantes, Goulainne est le plus étendu des Crus. Les sols sont peu à moyennement profonds, avec une texture à dominante de sables et sables grossiers. La vigne y est précoce, tant au niveau du débourrement que dans sa maturité, ce qui permet une bonne régularité des vins. Le sous-sol est à dominante de roches métamorphiques siliceuses (gneiss et micaschistes).



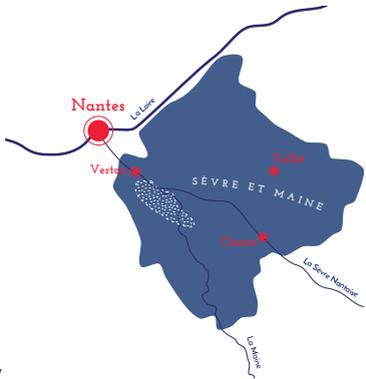
CHÂTEAU-THÉBAUD

La finesse



Les vins : Les vins de Château-Thébaud révèlent des nuances olfactives qui évoquent les végétaux aromatiques comme le fenouil ou la réglisse, les épices tels l'anis. En bouche, ils sont équilibrés, tendus avec beaucoup de finesse et des finales légèrement salines. Ces vins demandent du temps pour développer leurs qualités, ils exigent donc des élevages prolongés sur lie, de 36 à 48 mois. Château-Thébaud a la particularité d'englober une majorité de grosses structures, exploitant d'importantes surfaces en vignes. On y trouve notamment des cuvées de garde produites sur les meilleures parcelles.

Le terroir : Château-Thébaud est constitué de buttes et coteaux, souvent abrupts et boisés, qui forment une sorte d'arc autour de la Maine. Les terrains viticoles les plus représentatifs sont situés à moins d'un kilomètre de la rivière, entaille profonde au milieu des vignes. Sur ces coteaux hauts perchés, le paysage s'ouvre et porte au loin vers les clochers des communes voisines. Le vignoble se prolonge ensuite sur les rives gauches de la Maine et de la Sèvre. Avec un sol parfois pierreux mais plus généralement sableux (issu de la roche désagrégée) et peu profond, le terroir de Château-Thébaud présente une certaine précocité de la vendange. Les vignes se situent sur un sous-sol de granodiorite (granite calco-alcalin) et gneiss issus de ce granite.



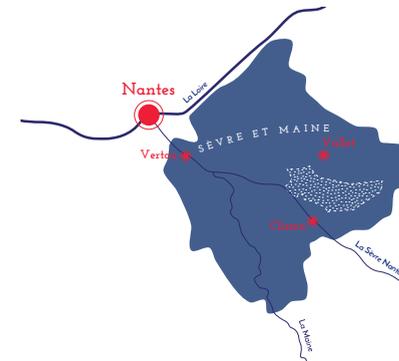
MOUZILLON-TILLIÈRES

La complexité



Les vins : les vins de Mouzillon-Tillières se distinguent par une structure montrant de beaux amers en bouche, ainsi qu'une trame tendue. Au niveau aromatique, la palette est complexe, alliant notamment des notes d'écorce d'agrumes, de thym, de poire pochée et d'épices douces. Parfois austères dans leur jeunesse, ils révèlent un important potentiel aromatique au cours de leur vieillissement.

Le terroir : Ce cru occupe, avec Vallet, la position la plus orientale du vignoble du Muscadet Sèvre et Maine. Mouzillon-Tillières est centré autour d'une rivière, la Sanguèze. Par ses méandres bordés de buissons et forêts, elle dicte son ambiance. Les vignes apparaissent comme un chapelet d'îlots émergeant sur des croupes le long de la rivière. Les sols sont moyennement profonds sur des altérations grossières de gabbro, appelées localement le « chappe ». On note aussi une tendance sablo-argileuse en surface. Il s'agit de terrains plutôt fertiles mais, du fait de leur altitude, également tardifs. D'ailleurs, Mouzillon-Tillières est souvent le dernier secteur à être vendangé, compte tenu aussi de son positionnement éloigné du littoral et des masses d'eau. Les raisins suivent une maturation lente mais sans à-coups. Le sous-sol est pour sa part composé de gabbros ayant parfois subi des métamorphismes.



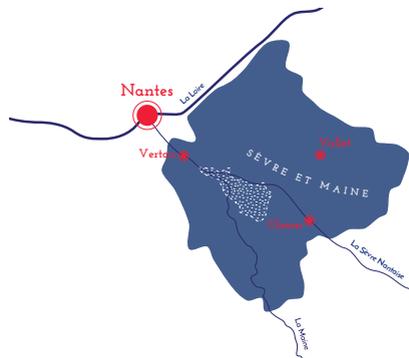
MONNIÈRES-SAINTE FIACRE

Le charnu



Les vins : les vins de Monnières-Saint Fiacre sont charnus, dotés d'une texture crémeuse qui s'accompagne d'une subtile amertume rafraîchissante en finale. Leur bouquet aromatique s'articule autour des agrumes, de la fleur d'oranger des fruits exotiques, avec souvent des notes balsamiques telles que la cire et le miel. Pour y parvenir, les vigneron recherchent une forte maturité dans leurs raisins. Monnières Saint-Fiacre présente une forte densité de clos, fiefs et châteaux qui attestent d'un puissant héritage viticole.

Le terroir : Monnières-Saint Fiacre occupe une position centrale parmi les Crus. Le vignoble est une succession de coteaux étendus sur la rive gauche de la Sèvre, complétés par des buttes autour de ses affluents. Ils alternent avec des bois ou des prairies bocagères dans les vallées et les replats. Le long de la Sèvre, des « folies nantaises » complètent le paysage, agrémentées de vestiges d'anciens moulins à vent. Les sols sont logiquement assez pentus, de texture plutôt fine et limono-sableuse, de profondeur moyenne. Ils sont néanmoins plus argileux sur les altérites, ces formations géologiques nées de la décomposition des gneiss. Le sous-sol est un socle de gneiss acides souvent désagrégés, voire altérés à leur surface.



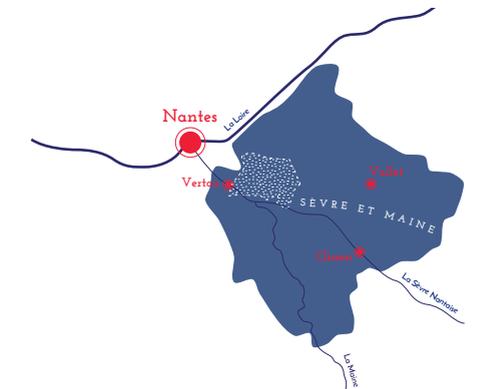
LA HAYE FOUASSIÈRE

L'élégance



Les vins : Les vins de La Haye Fouassière sont à la fois tendus et élégants. Ils se révèlent également très expressifs, sur des notes mentholées, de fruits, de fleurs et un côté pierreux et minéral en bouche. Comme les raisins qui leur donnent naissance arrivent précocement à maturité, les vins réussissent à s'exprimer avec des élevages sur lie généralement plus courts que dans les autres crus, d'environ 18 mois.

Le terroir : La Haye Fouassière occupe la position la plus à l'Ouest des Crus du Sèvre et Maine, sur la rive droite de la Sèvre. Son terroir est caractérisé par des sols superficiels, caillouteux à très caillouteux, pentus le long des coteaux de la Sèvre. Sur son secteur, la vigne suit un cycle très précoce, du débournement à la maturité. Le sous-sol résulte d'un massif à forte dominante d'orthogneiss.



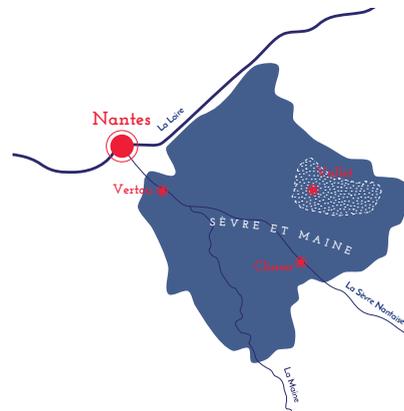
VALLET

La richesse



Les vins : les vins de Vallet sont riches et élégants, expressifs avec des arômes dominés par une expression très marquée des fruits et des fleurs. Ils ont une durée d'élevage supérieure à 18 mois.

Le terroir : Vallet est situé à l'Est et Nord-Est du vignoble. Sa position est plus continentale, et cela se ressent dans son microclimat. Le cycle de la vigne est très régulier, bien qu'assez tardif. Les raisins poussent sur des sols peu à moyennement profonds, avec des profils sableux ou sablo-argileux. Quant au sous-sol, il est à dominante métamorphique (micaschistes). On note toutefois, sur des zones de failles, la présence de gabbro montrant des inclusions granitiques.



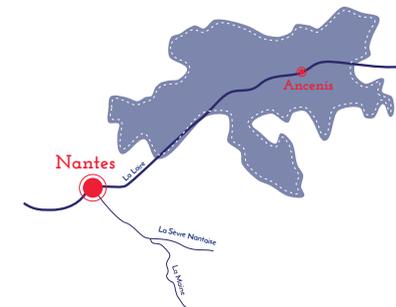
CHAMPTOCEAUX

Le soyeux



Les vins : Les vins de Champtoceaux sont veloutés, voire soyeux. Leur texture charnue s'accompagne d'une expression aromatique aussi intense que complexe. Les plus jeunes exhalent des parfums de fruits frais, d'agrumes, de pêche et de fleur d'oranger. En vieillissant, ils acquièrent des notes épicées et d'herbes aromatiques (thym, sauge, réglisse) ainsi que des arômes pâtisseries. De fins amers et un léger côté acidulé complètent la dégustation pour apporter un équilibre frais et élégant. Ces vins vivent un élevage sur lie de 17 mois minimum.

Le terroir : Champtoceaux est le dernier né des Crus du Muscadet. Autre singularité, et non des moindres, ce Cru est le seul situé en Muscadet Coteaux de la Loire ! Autour d'Ancenis, ses vignes sont situées en coteaux de chaque côté de La Loire, surplombant ainsi le fleuve. Elles entourent aussi ses affluents proches, la Divatte, l'Erdre et l'Evre. Le vignoble s'épanouit sur des paysages ouverts favorisant la circulation des masses d'air et optimisant l'ensoleillement. Authentique zone de turbulence, le sol de Champtoceaux est issu du métamorphisme de bassins de sédimentations. On retrouve majoritairement des micaschistes et ponctuellement des gneiss, leptynites, amphibolites et schistes.



Quelques idées pour apprécier les

MUSCADET & Terroirs

Coquillages de nos côtes, artichauts calico
à la barigoule, bouillon légèrement acidulé

Par Mathieu Guibert, Anne de Bretagne
(pour 4 personnes)



Ingredients

16 coques
8 palourdes
8 vernis
4 pouce-pieds
8 couteaux
120 g d'oignons nouveaux
20 g de fenouil
1 artichaut calico
100 g de fond blanc
100 g de Muscadet
Ciboulette, cerfeuil et aneth
Le jus d'un citron

- Étape 1** Tourner l'artichaut et le réserver dans de l'eau et du jus de citron.
- Étape 2** Tailler les oignons et le fenouil en petits cubes.
- Étape 3** Faire suer les quartiers d'artichauts, ajouter le fenouil et les oignons taillés. Déglacer avec le Muscadet. Réduire de moitié et ajouter le fond blanc. Cuire environ 15min puis retirer les artichauts et la garniture.
- Étape 4** Ouvrir tous les coquillages séparément : cuire les coques et les palourdes pour qu'ils s'ouvrent, les couteaux, les vernis et les pouce-pieds peuvent être ouverts à cru.
- Étape 5** Disposer au fond de l'assiette la garniture. Disposer ensuite les quartiers d'artichaut, puis les différents coquillages dans un ensemble harmonieux. Décorer avec quelques herbes du jardin.
- Étape 6** Préparer le bouillon de cuisson des artichauts, en rectifiant l'assaisonnement, servir dans une saucière.



Boudin noir aux langoustines, crémeux
de curry, pickles d'oignons et de melons

Par Christophe François, Les Chants d'Avril
(pour 4 personnes)



Ingredients

1 boudin viande
24 langoustines
300 g de moules bouchots
1 oignon
1 melon
5 cuillères à soupe
de fromage blanc 40%
Curry
Vinaigre, sucre, eau
Huile basilic
Aneth fraîche

- Étape 1** Cuire dans une eau bouillante salée et poivrée le bouquet des langoustines pendant 1min30. Décortiquer les langoustines, réserver la tête en décor.
- Étape 2** Couper l'oignon en quartier et faire cuire dans un mélange de 50 cl d'eau, 100 g de vinaigre blanc et 40 g de sucre pendant 5min. Faire de même avec les melons taillés en cubes de 2 cm de largeur, les faire cuire 2min. Réserver les pickles d'oignons et de melon au froid.
- Étape 3** Mélanger le fromage blanc et le curry.
- Étape 4** Ouvrir les moules sur feu vif avec du vin blanc et l'oignon.
- Étape 5** Poêler le boudin en tranches épaisses, puis le réserver dans une assiette, avant de disposer au dessus les langoustines.
- Étape 6** Finir le dressage en disposant autour du boudin les moules, les pickles et des points de crémeux.
- Étape 7** Assaisonner d'huile de basilic et d'aneth.

Saint-Pierre de nos côtes, girolles, pommes de terre de Noirmontier et salsa de tomates

Par Christophe François, Les Chants d'Avril
(pour 4 personnes)



Ingredients

2 Saint-Pierre de 800 g levés en filet
400 g de pommes de terre nouvelles
250 g de girolles fraîches
Choux romanesco
Tomates jaunes
Huile d'olive
1 citron jaune
Echalotte
Beurre
Persil plat
Ciboulette

- Étape 1** Cuire dans de l'eau les pommes de terre. Contrôler la cuisson à la pointe du couteau.
- Étape 2** Couper les tomates en petits dés, ajouter de la ciboulette ciselée, le jus d'un demi citron et de l'huile d'olive. Saler, poivrer et réserver le tout.
- Étape 3** Cuire les choux romanesco dans une eau bouillante salée, garder croquant.
- Étape 4** Faire cuire les girolles avec du beurre et une échalotte ciselée.
- Étape 5** Cuire les filets de Saint-Pierre avec une belle noisette de beurre et d'huile d'olive. Arroser fréquemment pendant 4 à 5 min.
- Étape 6** Disposer dans l'assiette de manière déconstruite les filets de Saint Pierre, les pommes de terre, les girolles et le chou romanesco. Pour finir, ajouter la salsa de tomates sur les filets et servir.



Abricots pochés au curcuma frais autour de sa déclinaison crémeuse aux 2 carottes et son sorbet

Par Olivier Giraudet, Le Laurier Fleuri
(pour 4 personnes)



Ingredients

8 abricots
4 carottes oranges et 4 carottes jaunes
40 g de curcuma frais
300 g de sucre
Génoise de 10 cm de diamètre
Meringues

- Étape 1** Dénoyer les abricots puis les pocher dans un sirop (1L d'eau, 200 g de sucre, 40 g de curcuma émincé).
- Étape 2** Cuire les carottes jaunes et les carottes oranges séparément dans ½ litre d'eau additionné de 50 g de sucre.
- Étape 3** Mixer chaque carotte jusqu'à obtenir une purée lisse et homogène.
- Étape 4** Dresser la génoise au milieu de l'assiette. A l'aide d'une poche à douille, réaliser des points de purée de carottes et disposer les abricots froids dessus. Servez avec un sorbet abricot.
- Étape 5** Décorer avec des meringues croquantes.



FÉDÉRATION DES VINS DE NANTES

François Robin - f.robin@vinsdenantes.com - 02 40 80 14 81

SOWINE

CONTACT PRESSE

Christopher Renvoisé - christopher@sowine.com - 01 86 90 03 61 - 06 64 11 87 56