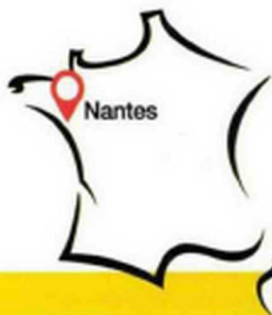


LE MUSCADET

Connu comme petit vin pour fruits de mer, le muscadet est devenu un blanc de grande qualité, apte à vieillir et à accompagner des plats de gastronomie.



Aux portes de Nantes, l'appellation muscadet s'étend sur 9 000 hectares de terroir de granit et de schiste. Un seul cépage, le melon de Bourgogne, travaillé par 500 vignerons, donne ce blanc sec et vif. Depuis 25 ans, l'appellation, vendue aux 3/4 sous le nom générique, a été considérablement revalorisée. Désormais, trois sous-appellations régionales sur lie*, muscadet-sevre-et-maine, muscadet-côtes-de-grandlieu et muscadet-coteaux-de-la-loire, constituent le haut de gamme. Parmi ces trois terroirs, surtout au sein du muscadet-sevre-et-maine, le plus répandu, dix crus communaux sont réputés, comme Clisson, Gorges et Le Pallet.

NOTRE SÉLECTION

À GARDER 10 À 15 ANS EN CAVE

Domaine Poiron Dabin, cuvée Haute Résolution 2013, 8,30 €.

Issu du cru communal réputé Château-Thébaud, ce muscadet âgé de 5 ans, aux arômes de citron confit et fruits blancs bien mûrs est à la fois complexe, puissant et long en bouche*. Vous pourrez l'oublier en cave 10 à 15 ans ou le servir dès maintenant avec des viandes à la crème, des fromages secs.

AVEC UN REPAS DE FÊTE

Château du Coing de Saint Fiacre, l'Ancestrale 2013, 12 €.

Sarobe dorée et son nez de fruits confits donnent un vin à la saveur de mangue mêlée d'une touche saline très plaisante. Proposez ce vin haut de gamme avec langoustines cuisinées, homard grillé en sauce, turbot aux épinards, saumon à l'oseille. Servez-le à 10 °C en le versant en carafe une heure avant.

POUR UN BUFFET

Les Caractères 2016, 3,65 €.

La première gorgée de ce muscadet-sevre-et-maine à excellent rapport qualité-prix est perlante* sur le palais. Ce vin à reflets verts, désaltérant et nerveux, aux arômes de citron et pamplemousse, sera idéal pour une soirée dansante, sur un buffet de coquillages, petites fritures, crevettes grises et autres crudités simples et variées.

LES PARFUMS

Jeune, le muscadet embaume les agrumes et l'aubépine. Après 4 à 5 ans, il offre des parfums de coing confit et de fruits secs (amande, noisette).

LA COULEUR

Une robe pâle à reflets verts qui, en vieillissant, devient jaune paille soutenu, presque dorée.

LES SAVEURS

Les agrumes, avec une discrète touche saline. Ce côté iodé et minéral reste présent avec les années, avec la saveur du miel, des fruits de la Passion, mangue et noisette.

Les bons accords

Les produits du même terroir sont à privilégier avec un muscadet jeune : fruits de mer, huîtres, coquillages, moules, coquilles Saint-Jacques crues citronnées.

Avec un muscadet de 5 ans : lotte au citron vert, dos de sandre au beurre blanc, aile de raie aux câpres.

Avec un muscadet entre 10 et 15 ans : poulet à la crème, blanquette de veau, lapin aux champignons.

Avec un muscadet vieux ou jeune, les fromages de chèvre secs sont délicieux. Peu de desserts s'accordent à ce vin blanc.

La bonne température

Entre 10 et 12 °C. Trop froid, le vin perd en parfum et saveur.



Adresses page 80

* LES MOTS DU VIN

Long en bouche : persistance aromatique et gustative du vin sur le palais une fois la gorgée avalée. Toujours signe d'un vin de qualité.

Perlant : léger picotement sur la langue qui provient d'un vin jeune.

Lies : levures naturelles qui transforment le sucre du raisin en alcool. Grâce à la présence des lies, le vin devient complexe, riche, apte à vieillir.

Retrouvez
notre lexique
vin sur
maxicuisine.fr