

VITICULTURE. Des vignerons nantais misent sur des vendanges plus tardives.

Ces vins moelleux

Les terres nantaises donnent aussi de beaux vins tardifs au goût moelleux. À découvrir pendant les fêtes.

Et si le melon de Bourgogne, cépage unique du muscadet, seulement produit dans le vignoble nantais, donnait de beaux résultats sur des moelleux ? C'est ce qu'ont prouvé à Château-Thébaud Pierre et Chantal Lieubeau et leurs enfants, sixième génération de vignerons défendue par François, 36 ans, Vincent, 34 ans, et Marie, 30 ans.

Château-Thébaud, La Remaudière : des vins tardifs à base de cépage melon

Leur lignée ? Elle débute avec Joseph Grégoire Lieubeau, nourrisson découvert sur les marches de l'Hôtel-Dieu à Nantes le 10 mai 1816. Aujourd'hui, leur domaine s'étend sur 50 ha en conversion bio et 20 ha labellisés bio. Leur image est un homme au chapeau stylisé et leur savoir-faire s'exprime par une exportation « à 60 % dans 25 pays sur tous les continents », explique François. Le reste fait le bonheur de restaurateurs, cavistes et particuliers en France. Leur réputation s'est appuyée sur Les Sommelières, manifestation qu'ils ont créée en 1995 : elle associe cinq chefs



La famille Lieubeau produit un moelleux avec du melon de Bourgogne (ci-dessus Vincent, Chantal et François). PO-FT

nantais et réunit 1 000 personnes. À l'aube du XXI^e siècle, la famille Lieubeau lance un vin tardif. « Nous voulions exprimer la diversité œnologique

du cépage melon pour nous diversifier et faire un moelleux », résume Vincent. « Pour permettre une surmaturité, nous avons choisi un terrain propice et des vignes

de plus de 60 ans au confluent de la Sèvre et de la Maine. Les sols, plus pauvres, plus légers, sont des sables limoneux, avec peu d'argile, n'accumulant pas l'eau. La vigueur des souches est faible et le rendement n'est que de 25 à 30 hl/ha. Il n'est produit que sur les beaux millésimes, avec une météo clémente fin septembre, début octobre. »

À base de melon, la finesse

Le millésime 2015 est ouvert et expressif, avec des notes de fruits confits et exotiques, fin et long en bouche. Riche et équilibré, il ne contient que 30 g de sucre par litre contre 80 à 100 g pour un Anjou ou 150 g ou plus pour un Bordelais.

À La Remaudière, Olivier Le Brin, vigneron à l'Aujardière, voulait se faire plaisir. Il s'est lancé lui aussi dans des vins tardifs. « C'est un marché de niche mais c'est important de montrer qu'on peut faire autre chose avec du melon. On recherche un côté fruits confits caramélisés. »

La cuvée 2017 se limitera à « 3 ou 4 hectolitres contre 10 à 15 une année normale. » Son vin restera en cuve cinq à six mois pour être commercialisé en 2018. Précision en forme de regret : « On vend actuellement du 2014 mais on est victime de notre succès : on aimerait le faire vieillir plus longtemps. »

Frédéric Testu

L'EXPERT



Cédric Belloeil, responsable caviste chez ABC Terroirs, place Saint-Pierre, Nantes. PO-FT

« Le liquoreux chute, le moelleux est tendance »

Moins sucré. « En France, sur les liquoreux, on a le droit de chaptaliser, d'ajouter du sucre de betterave. La finesse de vins nantais comme ceux de la Famille Lieubeau ou du Château du Coing s'explique : le sucre est dû à la surmaturité du raisin », explique Cédric Belloeil, caviste nantais. « En fait, les vins nantais ne sont pas liquoreux mais moelleux. Comme la tendance est de manger moins sucré et moins gras, les liquoreux sont en chute

libre et les moelleux, tendances. » Le malvoisie du domaine des Génaudières (Le Cellier), le domaine de la Gagnerie (Saint-Lumine-de-Clisson), le pinot gris de Poiron-Dabin figurent aussi parmi ses vins conseillés. Une exception remarquée dans cette tendance ? « Le grand liquoreux du domaine de la Paonnerie (Anetz), 100 % chenin, dont les méthodes s'inspirent de l'Anjou et de la Hongrie où ils ont appris à travailler le Tokaj. »