

ECHAPPEES
BELLES



LA REVANCHE
DU **MUSCADET**

AUTREFOIS VILIPENDÉ, LE MUSCADET REVIENT EN FORCE. UNE RENAISSANCE PORTÉE PAR UNE MÊLÉE DE VIGNERONS DE TALENT, FIERS DE LEUR TERROIR ET SÛRS DE LEUR POTENTIEL. NE PASSEZ PAS À CÔTÉ DU PHÉNOMÈNE !



TEXTE GÉRARD MUTEAUD

Comme le Beaujolais, l'appellation Muscadet a bien failli mourir, engloutie sous un flot de vins médiocres. Depuis quelques années, une nouvelle génération de vignerons, fiers de leur terroir, montent au front, bien décidés à réhabiliter le melon de Bourgogne, le cépage blanc emblématique de cette région. Et ils ne manquent pas d'arguments. Oubliés les affres de l'acidité, du tord-boyau, du petit blanc qui retape le palais.

Désormais, les muscadets affichent leur cru et leur terroir, étalant dans tous les bars à vin branchés des vins secs comme un claquement de fouet, délicieusement salins, des vins d'écume qui se marient merveilleusement avec huîtres, bulots et bigorneaux; des vins de garde d'une grande pureté et d'une fraîcheur remarquable. Loin des clichés qui leur collent à la peau, les plus aventureux ont vite compris que ces blancs originaux, poussés par le vent frais de l'Atlantique, n'avaient rien à envier aux plus grands chablis ni à quelques meursaults bien ciselés. Capables de vieillir jusqu'à vingt ans – parfois plus – égalant ainsi leurs cousins bourguignons, ces blancs légers et effilés propulsent de magnifiques accords, tout en fraîcheur.

Les grands crus du Val de Loire

À l'aise à l'apéritif comme à table, on ne s'en lasse jamais. Car l'émotion est bien au rendez-vous, tenant les mêmes promesses que leurs pairs, qu'ils soient bourguignons ou ligériens. Ils ont d'ailleurs été des précurseurs, inventeurs de la méthode sur lies, reprise ensuite par la Bourgogne, qui donne aux vins plus de gras et de rondeur. Aujourd'hui, la valorisation des terroirs suscite des vocations. S'enthousiasmant de cuvées parcelnaires, de jeunes vignerons ouvrent au muscadet la voie royale des classements, hiérarchisant leurs cuvées. Une démarche inspirée par le

grand frère bourguignon, le Graal en termes de réussite viticole.

Oubliant les sombres heures du passé, où quantité et volumes étaient de mise, les producteurs actuels misent tout sur la qualité. Se convertissent au bio et travaillent leurs sols selon leur nature. Un travail qui paie puisqu'aujourd'hui, les tables étoilées s'emparent du phénomène.

« Jeunes, observe Christian Martray, sommelier, les vins développent des notes de poivre blanc et de fleurs blanches. En bouche, ils possèdent une précision cristalline. Ce côté épuré, vif, salin, tendu leur permet une belle complicité avec les cuisines de la mer. Avec le temps, ils gagnent en gras et évoluent sur des notes de fruits à chair blanche, de fruits secs et confits avec des notes racinaires et fumées. Ce sont les grands crus du Val de Loire. » Les muscadets de comptoir toisent désormais les chardonnays lambda et jouent de leur fraîcheur et de leur gaieté. Rafraîchissant, sapide, ce blanc original n'assomme pas le consommateur, ni par son titrage en alcool, ni par son prix. Raison de plus pour y tremper ses lèvres, et découvrir la grandeur du melon après quelques années de cave ! ✨



PIONNIERS ET JEUNES POUSSÉS

Guy Bossard, du Domaine de l'Écu, Jo Landron, du Domaine de La Loiret, Pierre Lureau, du Domaine Lureau-Papin, comptent au rang des pionniers qui ont contribué à relancer la dynamique du muscadet. Adoptés du bio ou de la bioodynamie, ils ont entraîné dans leur sillage une flèche de jeunes vignerons rapidement convaincus que le sillon de l'appellation ne pouvait venir que de la qualité. Chez eux, tout est bon, depuis l'entrée de gamme jusqu'aux crus communaux. Sur les bords de la Sèvre et de la Maye, au Château de L'Écluse, la sixième génération de la famille Lauthreau nous régale de sa cuvee. Confluent à la salinité tranchante, Aéréme Huchet, du Château Thibault, séduit par la structure et le charnu de son Clos les Morlys et la précision de ses crus communaux élaborés avec son complice Jérôme Mourit.

ÉLEVAGE SUR LIES

Cette méthode d'élevage a été découverte par les vignerons nantais au début du XIX^e siècle, reprise ensuite par les vignerons bourguignons pour leur vin blanc. La lie est le dépôt naturel qui se forme au fond de la cuve après la fermentation alcoolique. Le vin séjourne sur ces lies au minimum 5 mois – entre 18 et 24 mois pour certains crus – jusqu'à sa mise en bouteille. À leur contact, il acquiert de nouvelles arômes grâce aux composants aromatiques qui sont libérés. Le léger perlage caractéristique du muscadet est le résultat du gaz carbonique résiduel qui s'est formé lors de la fermentation alcoolique; il garantit fraîcheur et conservation.

