

## VITICULTURE. Il y a 20 ans, naissait le premier cru communal

Les vignerons de Gorges fêtaient jeudi dernier les 20 ans de l'association du cru communal. Invitant une douzaine de journalistes de renom et en nommant comme parrain le meilleur sommelier du monde. Dans le vignoble nantais, ils ont été les premiers à entamer une démarche de reconnaissance et un travail de cahier des charges. Aujourd'hui, il s'écoule près de 110 000 bouteilles par an de ce muscadet haut de gamme.

**L'histoire.** Hiver 1996-1997 : ils sont cinq vignerons de Gorges à se réunir et à imaginer une autre orientation au muscadet. Le vin blanc a longtemps été la vedette des comptoirs de bars et des plateaux d'huîtres. Ils veulent l'installer plus durablement sur la table des déjeuners et dîners. À côté des assiettes de veloutés de champignons, de viande blanche ou de fromage par exemple. En faire un vin haut de gamme. « Nous savions que certains de nos muscadets avaient du potentiel pour peu qu'on sélectionne les bons terroirs et qu'on les laisse dormir sur leur lie pendant de longs mois, voire plusieurs années. D'ailleurs, nous avons tous nos cuvées prestige qui étaient le fruit d'un travail plus méticuleux. L'idée était donc d'harmoniser les pratiques pour créer ce qui serait une « appellation



Les vignerons de Gorges furent les premiers à s'inscrire dans la démarche de cru communal. C'était en 1998. Ils venaient de créer une association, aujourd'hui présidée par Jean-Michel Barreau.

village » comme on dit dans d'autres vignobles », explique Gilles Luneau. Le vigneron des Forges sera le premier président de l'association créée en 1998. « Sur le plan administratif, il a fallu tout défricher. Nous étions précurseurs. Il fallait convaincre l'INAO, » enchaîne Jean-Michel Barreau, vigneron à la Cornulière qui a rejoint la troupe en 1999 et qui a pris les rênes de l'association il y a quelques années. Résultat, il faudra attendre 13 ans avant que le cru obtienne sa reconnaissance : c'était le 7 juillet 2011. Entretiens, en 2009, celui qui avait été baptisé Gorgeois est devenu Gorges « pour une cohérence avec les autres vignobles français où les crus portent le nom

de la commune », expliquait-on à l'INAO. « Au final, c'est une belle histoire, car nous sommes une vingtaine de vignerons dans la démarche. Et surtout, on a impulsé une dynamique puisque Le Pallet et Clisson ont été reconnus comme nous. Et prochainement, il devrait y avoir Goulaine, Château-Thébaud et Monnières-Saint-Fiacre ».

**Ce que c'est.** Pour la reconnaissance d'un cru communal, il faut établir un cahier des charges. Très strict. Autocontrôlé par les vignerons eux-mêmes. Un travail collectif également novateur pour le muscadet. Mais garant de la qualité et de l'évolution du cru. Pour le Gorges, les parcelles éligibles sont celles où

le gabbro, roche magmatique à texture grenue, affleure. « Cela dépasse un peu les limites de la commune puisqu'on en retrouve à la Gravelle à Monnières, à la Proutière à Mouzillon et au Pallet. Les vignerons de ces villages peuvent produire du Gorges, » indique Jean-Michel Barreau. « Au total, il y a plus de 150 ha revendicables en Gorges sur les 650 ha de surface viticole », ajoute Gilles Luneau. Autres critères : la parcelle ne doit pas avoir plus de 6 500 pieds de vignes à l'hectare, les rangs ne doivent pas être séparés de plus d'1,50 m, la charge de raisin ne doit pas dépasser 7 000 kg par hectare pour un rendement de 45 hectolitres à l'hectare maxi-

mal (quand le sur lie est autorisé à 55 kg/ha et le générique à 65). Enfin, le taux de sucre naturel est limité à 178 grammes par litre de moût et le taux d'alcool naturel à 11 %. Enfin, l'élevage en cuve avec dépôt de levures est de minimum 24 mois, là où il peut être de 6 mois pour un sur lie. Si certains crus obligent la vendange à la main, ce n'est pas le cas pour le Gorges « même si on incite fortement » indique l'association.

**L'avenir.** Aujourd'hui, selon les millésimes, environ 800 hectolitres sont produits par an, soit quelque 109 000 bouteilles. Elles sont vendues entre 10 et 15 €. Soit quasiment le triple d'un muscadet sur lie. Les cavistes, bars à vins et restaurant comme l'Atlantide à Nantes ou le Philosophe à New York, le servent. « Mais nous ne sommes qu'au

début de l'histoire. Le but est d'aller chercher l'étiquette « premier cru », voire « grand cru » dans la hiérarchie des vins, comme en Bourgogne », lance Fred Lallier, vigneron aux Guisseaux. « Cela prendra du temps, mais c'est ainsi qu'on écrira nos lettres de noblesse. Je suis confiant : des vins blancs secs réputés, il n'y en a pas tant que ça ». La notoriété passe aussi par l'adoubement des experts : 12 journalistes de la presse spécialisée (Julie Reux de la *Revue des vins de France*, Henri-Noël Lagrandeur, *Rouge et le Blanc* ou encore Jim Budd, *les 5 du vin* et Frédérique Hermine, *JDD et Terres de vins*) et le sommelier, *Philippe Faure-Bac*, étaient conviés à une journée dégustation qui passait par le Liveau à Gorges, l'Atlantide et la Cigale à Nantes.

### ■ En bref...

#### Economies d'énergie : les prochaines permanences

**Vignoble nantais.** Le Pays du Vignoble nantais s'est associé à l'Espace Info Energie pour animer des permanences d'information et de sensibilisation à la maîtrise d'énergie. L'Espace Info Energie conseille gratuitement les particuliers, les entreprises et les collectivités sur les économies d'énergie et les énergies renouvelables. Notamment sur la manière de bien isoler un logement, les aides possibles. Ou la façon de construire en respectant la réglementation thermique. Les prochaines permanences ont lieu les mercredis 26 septembre, 24 octobre, 21 novembre et 19 décembre de 9 h à 13 h à la Maison de Pays à Clisson, les mercredis 10 octobre, 7 novembre et 5 décembre 2018, de 9 h à 13 h à la mairie du Loroux-Bottreuil. Et les lundis 17 septembre, 15 octobre, 12 novembre et 10 décembre 2018 de 13 h 30 à 17 h 30 à l'espace intercommunal Antoine Guilbaud de Vallet. Inscription auprès de l'Espace Info Energie au 02 40 08 03 30.

#### Les mouvements d'action catholique se rencontrent à Clisson

**Vignoble/Clisson.** Une rencontre est proposée à tous les membres des mouvements d'Action catholique du Vignoble nantais (Mouvement rural de la Jeunesse chrétienne, Action catholique ouvrière, Chrétiens dans le monde rural...), le samedi 15 septembre 2018 à Clisson. L'après-midi de partage se déroule à partir de 16 h aux salles de la Trinité à Clisson. Au programme : accueil et jeux, puis temps d'échange, à 18 h 30 célébration avec la paroisse, 20 h repas partagé. En soirée jeux divers. Cet après-midi convivial est ouvert à toutes et tous quelque soit l'âge et l'engagement ou non dans l'église. Contacts au 02 40 04 76 80, 06 74 77 85 51 ou 06 82 23 11 61.

#### 7<sup>e</sup> Rock en Maine : les réservations lancées

**Aigrefeuille-sur-Maine.** La 7<sup>e</sup> édition du Rock en Maine aura lieu le samedi 20 octobre, salle des Richardières, à Aigrefeuille, à partir de 19 h 30. A l'affiche : Pigalle, Pipes and pints, Justin(e), et Brassens not dead. Un interlude entre les concerts sera assuré par Mistiti, l'ancienne Bérurier noir, qui fera un show irlandais. Tarif : 15 €. Réservation sur [www.placeminute.com](http://www.placeminute.com).

#### Festival Maxim'homme de son : réservations ouvertes

**Divatte-sur-Loire.** L'association Un maxim'homme pour Cuba organise le festival Maxim'homme de son le samedi 29 septembre à Divatte-sur-Loire, à la sortie de Barbechat (route de la Berrière). Au programme à partir de 20 h : Elmer Food beat. En première partie, la Ruelle des mômes (rock) et la Route des airs (chansons festives). Tarif : 15 € (gratuit pour les moins de 14 ans). Renseignements sur <https://www.helloasso.com>.

### 3 QUESTIONS À PHILIPPE FAURE-BACH

Meilleur sommelier du Monde 1992 à Rio de Janeiro et président de l'Union de la Sommellerie Française depuis 2016, Philippe Faure-Bach est une des voix qui comptent dans le monde du vin. Le Marseillais de naissance est un ambassadeur du muscadet. Il a d'ailleurs accepté d'être parrain de cet anniversaire du cru de Gorges. Rencontre.



#### 1. L'Hebdo de Sèvre et Maine : Quel regard portez-vous sur le muscadet ?

Philippe Faure-Bach : Il y a plusieurs visions. J'en citerai trois. D'abord, celle d'un blanc sec, associé aux huîtres. Si on parle à un sommelier, cela va être son premier réflexe. L'autre vision, c'est celle d'un grand vignoble situé à proximité de l'Atlantique et près de Nantes. Un vin accessible en prix. Sans doute trop ? Qui n'est pas valorisé à sa juste valeur. Qui mérite plus. Enfin, quand on veut y regarder d'un peu plus près, ce n'est pas le muscadet mais des muscadets qui existent. Selon les terroirs, selon le temps de l'élevage. Chacun de ces vins s'explique à sa mesure. Ils ont plusieurs identités. C'est désormais sur cet axe de communication que les vignerons doivent aller.

Pour gagner en notoriété. La démarche des crus communaux va complètement dans ce sens.

#### 2. HSM : Quels sont vos souvenirs avec le muscadet ?

P. F-B. : J'en ai plein. J'en ai deux qui me touchent particulièrement. Je citerai celui d'un déjeuner avec mon père qui était venu me chercher pour une perm' lors de mon service militaire. C'était le début des années 80, j'étais à Coëtquidan. Au retour, on s'était arrêté à Basse-Goulaine. A la table de la Villa mon rêve, tenu par le regretté Gérard Ryngel. Il avait discuté avec nous. Je lui avais confié que je voulais devenir sommelier. C'était parti. Il avait servi un millésime de 1959 avec un sandre au beurre blanc. Un délice. J'étais bluffé et conquis. Depuis, je sais qu'un muscadet sait bien vieillir. Ensuite, en 1988, lors du championnat de France des sommeliers, cette tendresse pour les muscadets m'avait bien aidé à être titré. C'est sur un de ces verres que j'ai été plus précis que mes adversaires. Depuis que j'ai le Bistrot du Sommelier à Paris (8<sup>e</sup> arrondissement, depuis 1984), j'ai toujours plusieurs muscadets à ma carte. De plus le muscadet d'Hugues Brochard à Maisdon a rejoint ma collection.

#### 3. HSM : Est-ce que l'appellation va dans la bonne direction ?

P. F-B. : Oui. Encore plus depuis quelques années. En misant sur la qualité. Les professionnels s'en rendent compte. Maintenant, il y a encore beaucoup de travail à faire auprès du grand public. Mais cela viendra. Les vignerons multiplient les actions envers eux. Pour que l'image soit celle d'un grand vin blanc.