

# MUSCADET

VINS DE NANTES



## L'INSTITUT NATIONAL DES APPELLATIONS D'ORIGINE (INAO) RECONNAIT QUATRE NOUVEAUX CRUS COMMUNAUX DU MUSCADET

*L'Institut National des Appellations d'Origine (INAO) a validé, mercredi 19 juin, la reconnaissance officielle de quatre nouveaux crus communaux du Muscadet : Goulaine, Château-Thébaud, Monnières Saint-Fiacre et Mouzillon-Tillières, affirmant un peu plus le caractère et la montée en gamme des vins du Muscadet.*

Clisson, Gorges et Le Pallet ont ouvert la voie du renouveau du Muscadet en 2011. Goulaine, Château-Thébaud, Monnières Saint-Fiacre et Mouzillon-Tillières viennent de rejoindre le cercle fermé et sélectif des crus communaux du Muscadet. Désormais, ces sept dénominations géographiques complémentaires représentent le haut-de-gamme du vignoble de Nantes. Tous situés dans le secteur du Muscadet Sèvre et Maine, ils offrent une complexité et une aptitude au vieillissement qui en font des vins pour la gastronomie.

La richesse et la complexité de ces vins issus du Melon de Bourgogne, cépage unique au monde, étonnera au point de les hisser au rang des grands vins du Val de Loire.

La liste de ces crus communaux devrait s'allonger avec l'arrivée des trois prochaines dénominations de crus encore à l'étude : La Haye-Fouassière, Vallet et Champtoceaux ainsi qu'une démarche naissante sur les Côtes de Grandlieu.

« Les crus du Muscadet, qui témoignent de la nouvelle segmentation de l'AOC, représentent pour la récolte 2018 autour de 150 ha pour près de 6000 hl. La plupart des cuvées sont valorisés entre 10 et 15 € majoritairement sur les circuits *CHR*, caviste et export » précise Olivier Martin, Porte-parole de la Fédération des Vins de Nantes.



## LA NOUVELLE VAGUE DU MUSCADET

Porté par une génération de jeunes vignerons dynamiques et talentueux, le vignoble de Nantes écrit une nouvelle page de son histoire. Si Olivier Martin, préfère parler de « continuité du travail de la génération précédente », c'est à l'aube des années 2 000 que fut entrepris un long travail de restructuration du vignoble. La diminution des surfaces plantées, la classification des lieux, la mise en place de cahiers des charges précis, baisse des rendements, le tout porté par le dynamisme de la ville de Nantes en bastion du vignoble contribuent à l'essor de la nouvelle vague du Muscadet.

## L'ÉLEVAGE SUR LIE EN SIGNATURE

Les vins de ces crus sont issus d'un élevage sur lie prolongé, de 18 ou 24 mois minimum, de faibles rendements, et des meilleurs terroirs. Ils expriment surtout, grâce au cépage unique et nuancé, le Melon de Bourgogne, la grande mosaïque des sous-sols du Muscadet. 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.

### CONTACTS PRESSE

Christopher Renvoisé - christopher@sowine.com - 06 64 11 87 56

### CONTACT BLOGS

Charlotte Perdrieux - charlotte@sowine.com - 01 78 94 94 56