

Seize grands muscadets au fil du temps

Chaque mois, Alexis Goujard livre une sélection personnelle de bouteilles accessibles issues d'une appellation qui excite ses papilles.

Depuis la création des premiers crus communaux en 2011, le Muscadet gagne du terrain dans le cœur des amateurs de grands blancs. Aujourd'hui, sept crus mettent en lumière les terroirs de prédilection du melon de Bourgogne au pays Nantais. Les vins sont issus de rendements plus faibles que ceux de l'appellation Muscadet Sèvre et Maine sur lie et sont élevés longuement. Tout est mis en œuvre pour révéler des blancs droits comme des "i", aussi profonds que des beaux chablis Premiers crus. Tous soutenus par une tonalité iodée illustrant leur caractère océanique. Les derniers millésimes vieilliront à merveille, avec une mention spéciale pour 2014.

Par Alexis Goujard



16,5/20

VINCENT CAILLÉ 🌙

*Muscadet Sèvre et Maine
Monnières-Saint Fiacre 2015*

Ce millésime solaire convient parfaitement à ce type de vin dans lequel s'exprime une matière pulpeuse portée par une énergie citronnée ébouriffante et un élan énergique. Un blanc de gastronomie en plein épanouissement.



15,5/20

VINCENT CAILLÉ 🌿

*Muscadet Sèvre et Maine
Gorges 2014*

Ce muscadet gagne considérablement en salinité après une aération de quinze minutes. Son fruité mûr donne la sensation d'un millésime plus solaire. Ce pulpeux 2014 se montrera d'une très belle tenue à table avec une côte de veau à la crème.



Le pittoresque village de Clisson (photo) a donné son nom à l'un des sept crus communaux du Muscadet.