

CHÂTEAU-THÉBAUD & MONNIÈRES-SAINT-FIACRE

« Un mauvais voisin
est une calamité, un bon
voisin un vrai trésor »

Hésiode, poète grec
du VIII^e av. J.-C.

Les Travaux et les jours



Une vue typique du cru
Monnières-Saint-Fiacre
avec un survivant des
anciens nombreux moulins
de la région ("Monnières"
est issu du mot "moulin")

Des crus et des promesses

Depuis 2011, la hiérarchie des vins du Muscadet a vu naître de nouvelles dénominations : les crus communaux. Ce regard collectif sur la notion de terroir s'est déjà traduit par la reconnaissance de la part de l'Inao de sept entités distinctes. Parmi celles-ci, deux voisins qui se font face : Château-Thébaud et Monnières-Saint-Fiacre. *Le Rouge & Le Blanc* est donc parti à leur découverte afin de tenter de mesurer la pertinence de cette approche par les crus.

PAR H.-N. LAGRANDEUR, PH. RAPITEAU ET F. TESSIER - PHOTOS. F. TESSIER

Pour qui sillonne les routes du Pays Nantais, le château d'eau de La Haye-Fouassière fait un peu figure de vigie du vignoble. Peinte sur ses parois, une fresque célèbre le muscadet des marinières et canotiers virevoltants. Une certaine idée du vin local qui, si elle a pu faire ses beaux jours, semble aujourd'hui assez éloignée de l'ambition que représentent les crus communaux.

La genèse

Initiée au début des années 1990 par un groupe de vignerons de la commune de Gorges, dont André-Michel Brégeon fut longtemps la figure de proue, (R&B n°77 et 102), la démarche se voulait avant tout collective. L'ambition de ce collectif était de mettre en valeur la spécificité des terroirs de cette commune - des gabbros¹ altérés d'argiles à quartz - au moyen d'un cahier des charges précisant les parcelles les plus qualitatives, l'âge des vignes, les rendements ainsi que les conditions de vinifications et d'élevages. Les premières bouteilles de Gorges, que l'on nommait alors Gorgeois, sortirent ainsi officiellement en 1998. La démarche des vignerons de Gorges séduisit le syndicat de défense des vins du Muscadet qui s'engagea alors dans une réforme de la classification de ses vins. Dans le même temps, et plus largement dans le vignoble, des cuvées spécifiques issues de sélections parceliaires furent identifiées. Leur particularité : elles présentaient des élevages longs. « *Cela sortait radicalement de l'image du Muscadet-sur-lie* », témoigne aujourd'hui Romain Maillet, ingénieur auprès de la Fédération des vins de Nantes. À cette même époque, la grande diversité des terroirs était également démontrée par plusieurs études qui, entre autres conclusions, mettaient en avant le caractère non variétal du cépage du muscadet : le melon de Bourgogne qui possède des précurseurs d'arômes susceptibles de révéler richesse et complexité dans le temps. « *Il y a donc eu une prise de conscience qu'il existait, non pas "un", mais "des" muscadets* », précise Romain Maillet. L'engagement de l'approche "cru communal" était ainsi acté auprès de l'Inao et le chemin tracé pour aller vers une hiérarchisation de type "communal". L'idée était belle, encore fallait-il réussir à fédérer les hommes. Certains secteurs démontrèrent rapidement un dynamisme affirmé : ce fut le cas de Gorges, Clisson, Le Pallet et Goulaine. Durant la décennie suivante, entre 2000 et 2010, d'autres groupes se constituèrent dans les secteurs de Château-Thébaud,

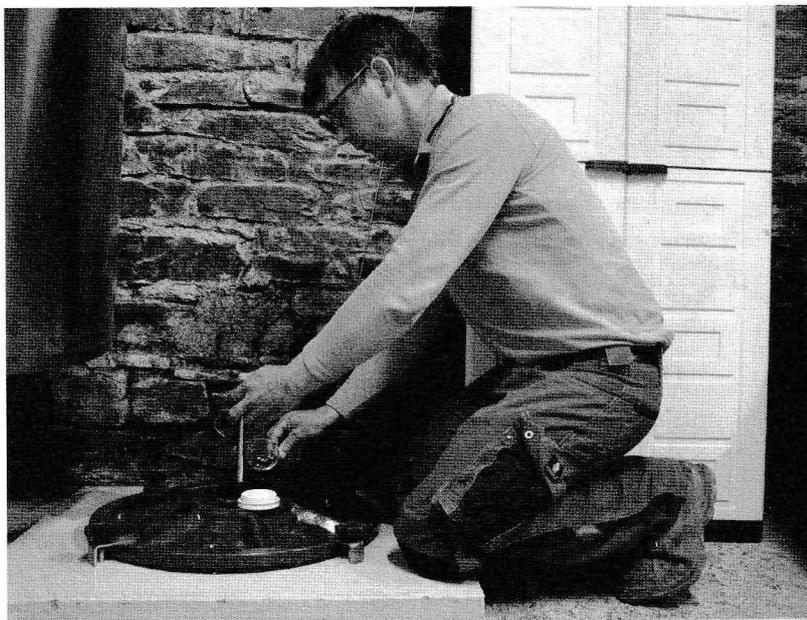
Monnières-Saint-Fiacre et Mouzillon-Tillières. Les premières officialisations arrivèrent en juillet 2011 pour Gorges, Clisson et Le Pallet. La reconnaissance pour Goulaine, Monnières-Saint-Fiacre, Château-Thébaud, et Mouzillon-Tillières intervint huit années plus tard, en juin 2019. Particularité de ces premiers crus communaux qui, légalement, sont toujours des "dénominations régionales complémentaires" : ils sont tous situés dans le secteur le plus important du Muscadet : le Sèvre-et-Maine. Toutefois, un des trois dossiers ultérieurement instruits par l'Inao (La Haye-Fouassière, Vallet et Champcoceaux) concerne l'aire de Champcoceaux situé non pas dans le Sèvre-et-Maine, mais sur les coteaux de la Loire qui bénéficie aussi d'une appellation de Muscadet depuis 1936.

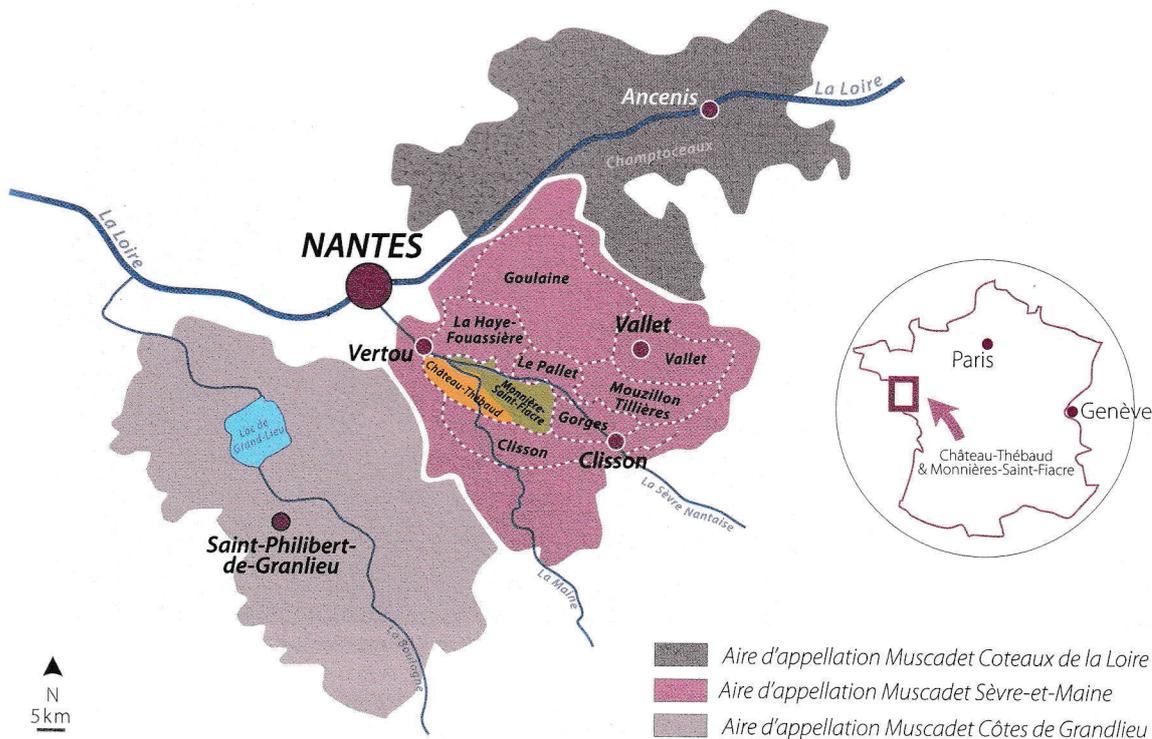
À terme, le Muscadet devrait ainsi proposer dix crus communaux qui, à l'image de la hiérarchisation du Beaujolais, ont également vocation à devenir des appellations à part entière dans le futur.

Pourquoi avoir choisi ces deux crus ?

Notre choix de Château-Thébaud et Monnières-Saint-Fiacre tient à plusieurs facteurs. Tout d'abord, les références que certains d'entre nous pouvaient avoir de ces vins relevaient de dégustations isolées par domaine, jamais de dégustations globales. Afin de mieux définir leurs contours, il nous a semblé légitime d'opposer deux crus. De la même manière,

Les muscadets issus des crus communaux sont élevés longuement (parfois jusqu'à trois ou quatre ans) dans des cuves verrées enterrées. Ces cuves cubiques sont majoritairement en béton recouvert de verre.





La hiérarchie des vins dans le Muscadet

(selon les déclarations de récolte 2021)

▶ A.O.C. Muscadet, appellation née en 1937 : 1646,3 ha

TROIS APPELLATIONS DE MUSCADETS RÉGIONAUX « SUR LIE » :

▶ Muscadet Sèvres-et-Maine, née en 1936 : 4928,2 ha

▶ Muscadet Coteaux de la Loire, née en 1936 : 99,9 ha

▶ Muscadet Côtes de Grandlieu, née en 1994 : 203,7 ha

LES CRUS COMMUNAUX DU MUSCADET (SELON LES DÉCLARATIONS DE RÉCOLTE 2020) :

▶ Gorges, née en 2011 : 17 ha

▶ Clisson, née en 2011 : 26,8 ha

▶ Le Pallet, née en 2011 : 5,7 ha

▶ Château-Thébaud, née en 2019 : 14,4 ha

▶ Monnières-Saint-Fiacre, née en 2019 : 18,9 ha

▶ Mouzillon-Tillières, née en 2019 : 14 ha

▶ Goulaine, née en 2019 : 12 ha

▶ La Haye-Fouassière, dossier en cours d'instruction

▶ Vallet, dossier en cours d'instruction

▶ Champtoceaux, dossier en cours d'instruction

et même si le recul sur la dégustation de ces vins demeure limité, il nous a également semblé intéressant de déguster deux crus aux styles probablement plus proches que ceux d'autres crus communaux. En préparant cet article, plusieurs vignerons nous ont d'ailleurs mis en garde sur la relative proximité de ces deux crus. Un face à face entre un Clisson et un Château-Thébaud ou encore un Gorges et un Monnières-Saint-Fiacre eut certainement été un exercice plus évident tant les styles des vins s'opposent. Les différences entre Château-Thébaud et Monnières-Saint-Fiacre relèvent certainement plus de la nuance. Par ailleurs, ils présentent également la particularité d'être des voisins particulièrement proches : si la rivière Maine représente une frontière naturelle pour la plus grande surface de ces deux crus, certaines parcelles sont simplement séparées par un chemin. Enfin, les engagements environnementaux dont notre revue défend les pratiques sont plus nombreux à Château-Thébaud et Monnières-Saint-Fiacre que dans les autres crus communaux.

Particularités du cru Monnières-Saint-Fiacre

Monnières-Saint-Fiacre présente la particularité d'être situé à la confluence de la Sèvre et de la Maine, berceau du Muscadet. L'aire géographique regroupe trois communes : Maisdon-sur-Sèvre, Monnières et Saint-Fiacre-sur-Maine sur une surface d'une petite vingtaine d'hectares (en 2020). Notons que,

et c'est le cas pour tous les secteurs, la superficie potentielle de cru est mal définie, puisque certaines parcelles ne sont "confirmées" qu'à la demande d'un vigneron, les instances n'ayant pas fait le choix de délimiter, strictement et de prime abord, les aires qualitatives.

L'association pour la reconnaissance de ce cru communal regroupe une vingtaine de domaines. D'un point de vue géologique, le gneiss² est le dénominateur commun, même si l'on retrouve également des amphibolites sur le secteur de Gras Mouton. Cette roche métamorphique, riche en minéraux tels que le quartz et le mica, forme un sol sablo-limoneux très filtrant avec une forte capacité de réchauffement et de minéralisation. À certains endroits, la décomposition du gneiss a formé des altérites³ plus argileuses. La fertilité y est modérée, tout comme la précocité. Autres particularités de ce terroir : ses pentes assez marquées et ses espaces particulièrement ouverts et ventilés, les moulins ne sont d'ailleurs pas rares sur le secteur.

Particularités du cru Château-Thébaud

La rivière Maine forme l'épine dorsale du cru Château-Thébaud dont les vignes s'étendent sur ses deux rives, jusqu'à sa confluence avec la Sèvre. Château-Thébaud compte une petite quinzaine d'hectares (chiffres 2020). Quatorze domaines proposent aujourd'hui des cuvées en Château-Thébaud. Le socle géologique de ce cru repose sur une veine

(1) Le gabbro est une roche plutonique formée de grains comme le granite, auquel il s'apparente par la structure, mais sa composition chimique le rapproche des basaltes.

(2) Le gneiss est une roche métamorphique formée par l'empilement de lits sombres composés de minéraux ferro-magnésiens (mica, amphiboles, etc.) et de lits clairs (blancs, gris, rosés) formés de quartz et de feldspaths.

(3) Étape de la dégradation d'une roche, où elle forme une structure plus ou moins friable, avant son érosion complète.

de granodiorite⁴, dite granite de Château-Thébaud, et du gneiss qui en dérive. Il s'agit d'une roche plutonique, issue de la cristallisation en profondeur d'un magma. Elle présente une texture proche du granite mais d'apparence plus sombre, constituée de quartz, feldspath⁵ plagioclase⁶ et micas. Au nord, la Maine forme une frontière naturelle avec l'appellation Monnières-Saint-Fiacre. Au sud, l'appellation est bordée par une faille géologique majeure : le Sillon de Bretagne qui constitue la délimitation avec un autre cru : Clisson.

L'avenir

Les perspectives de développement de l'approche "cru communal" ne peuvent être qu'enthousiasmantes pour le vignoble du Pays Nantais. Toutefois, ces crus ne représentent, suivant les années, qu'entre 1 à 2 % de sa production totale. Ils n'ont donc pas vocation à inonder les caves, restaurants et autres commerces. Les consommateurs, particuliers et même professionnels, doivent aussi s'habituer à cette nouvelle approche. Il faudra du temps. « C'est compliqué de vendre toute la production de 3 ha directement entre 12 et 18 €, même en cru communal. Dans beaucoup d'esprits nous sommes toujours des "muscadets" ! », confirme Sébastien Branger, dont notre comité de dégustation a particulièrement apprécié les vins.

La délimitation des aires classées n'est pas encore définitive. Elle ne le deviendra qu'au moment de la demande de reconnaissance en appellation. Au gré de nouvelles propositions de domaines, certaines parcelles pourront encore être intégrées, y compris certaines friches dont la transmission orale permet d'identifier le potentiel. Dans un avenir proche, les trois premiers crus du Muscadet : Clisson, Gorges et Le Pallet envisagent ainsi une demande de reconnaissance en appellation d'ici trois à cinq ans. Pour ce qui concerne Château-Thébaud et Monnières-Saint-Fiacre, cette même demande est souhaitée par beaucoup, mais semble encore un peu précoce. Comme le souligne, non sans une pointe d'humour, Vincent Caillé - parmi les initiateurs du cru Mon-

(4) La granodiorite est une roche magmatique plutonique grenue proche du granite. Elle est principalement constituée de quartz et de feldspaths.

(5) Les feldspaths sont les minéraux les plus abondants de l'écorce terrestre, dont ils contiennent la majeure partie de l'aluminium, la quasi-totalité du sodium et du potassium, une grande partie du calcium et du silicium.

(6) Variété de feldspath contenant du sodium et du calcium.



Une vue aérienne d'une partie du vignoble de Château-Thébaud.

INTERVIEW

« La diversité dans le Muscadet est sous-estimée »

Romain Maillot, ingénieur à la Fédération des Vins de Nantes est persuadé que sa région n'a pas encore exploité tous ses atouts.

Lors de votre arrivée en 2002, avait-on une connaissance précise des terroirs ?

Non, nous ne l'avions pas. En revanche, nous savions qu'il y avait une diversité de sols avec des granites, des micaschistes, des gabbros caillouteux, des gabbros argileux... Tout cela était encore un peu diffus. Nous sommes donc partis d'une zone déterminée de terroir et nous avons essayé de trouver des traits communs entre les différents domaines. Sur Gorges par exemple, nous avons référencé vingt parcelles dont dix-sept avaient un certain nombre de traits communs. Trois étaient différentes. Il semblait donc logique d'écarter ces trois-là. L'idée était de définir les critères de sélection d'un secteur.

À Gorges, quels ont été les critères déterminants ?

À Gorges, évidemment la proximité de la Sèvre, mais la trame principale est tout de même le gabbro, une roche rare quasi unique au monde pour

la vigne. Sur ces sols, la vigne adopte des cycles de maturation lents. Au-delà du terroir, nous nous sommes rapidement rendu compte qu'il y avait aussi une perception collective des vins. Les vigneronniers recherchaient une certaine tension, une certaine énergie, un certain caractère. Leurs vins avaient également besoin d'élevages très longs avec des capacités de garde.

Avez-vous tiré des conclusions aussi évidentes sur les autres crus ?

Dès 2007, on voyait déjà les crus se dessiner. Mais tout n'était pas transposable de la même manière ni à la même vitesse dans la mesure où les terroirs ne sont pas identiques, les groupes humains non plus.

Votre méthode de travail s'apparente-t-elle à ce qui s'est fait dans d'autres régions au fil des siècles ?

Il est clair que cette hiérarchisation s'inspire de l'approche bourguignonne : une grande région, des appellations sous-régionales et des appella-



nières-Saint-Fiacre (R&B n°111), « le terme de la démarche, c'est un peu comme l'éternité, cela peut être très long à la fin ».

Et si le temps était un atout ? Les cahiers des charges établis à ce jour sont évidemment plus exigeants que pour de simples muscadets. Sont-ils pour autant à la hauteur de l'ambition que doit afficher un cru communal en matière d'environnement, de rendements, de vinifications ou de vendanges ? Pas certain. Même s'ils sont nombreux à la pratiquer, il est regrettable que sur des surfaces aussi limitées, les vendanges manuelles ne soient pas encore imposées ! La culture de la machine à vendanger ne s'efface pas aussi aisément dans un vignoble où le négoce représente encore 60 % des volumes produits. Sans attendre les futures appellations, certains

vignerons s'inscrivent déjà dans un autre échelon au niveau du référencement parcellaire. Pour Jérémie Huchet, à Château-Thébaud « sur certains affluents de la Maine, il y a certainement des parcelles de coteaux qui pourraient être particulièrement intéressantes dans une logique de création de premiers crus. Il faut toutefois que l'on laisse un peu de travail à nos enfants ! » Du côté de Monnières-Saint-Fiacre, la parcelle de Gras Mouton de Sébastien Branger s'inscrit clairement dans cette optique : « C'est une veine d'amphibolite qui se distingue au sein du cru. Nous travaillons pour les générations futures. » Ces dernières auront certainement leur mot à dire après trois ou quatre décennies à géométrie variable : 8000 ha de Muscadet plantés au début des années 80, 13 000 ha au tout début des années 2000, pour tomber à seulement 7000 ha aujourd'hui. Considérant que 40 % des vignerons partiront à la retraite à l'horizon 2030-2032 et que seulement un domaine sur cinq pourrait être repris, les crus communaux représentent certainement un nouvel horizon. Les Bréjeon, Bossard, Landron ou plus récemment Bretaudeau ont réussi à imposer leurs vins à travers des muscadets de terroirs, haut de gamme. Espérons que ces initiatives individuelles trouvent un écho plus collectif demain via ces crus communaux, riches de promesses. ■

tions communales. Cependant, même en Bourgogne, il ne s'agit pas uniquement d'une construction fondée sur la géologie. Des facteurs humains, administratifs et politiques sont intervenus au fil du temps.

Pensez-vous que les Dénominations Géographiques Complémentaires peuvent aboutir à terme à des appellations, des premiers crus, voire des grands crus ?

Nous sommes effectivement aujourd'hui en Dénomination Géographique Complémentaire. À l'avenir, je ne doute pas qu'une appellation "Gorges" verra le jour, à l'image de ce que l'on a connu dans la vallée du Rhône, par exemple avec les Côtes-du-Rhône Vacqueyras qui sont aujourd'hui des Vacqueyras tout court. Nous sommes dans la même logique. Un certain nombre de clos jouissent déjà d'une reconnaissance locale non négligeable. À Gorges et Clisson, plusieurs vignerons proposeront certainement prochainement deux cuvées de leur cru, comme on peut proposer, plusieurs cuvées de meursault dans un même domaine bourguignon, par exemple. Cela se fera ; il ne faut pas aller trop vite non plus. L'approche « premier cru » ou « grand cru » ne dépend pas uniquement des terroirs, mais aussi de leur notoriété et cette reconnaissance prend du temps.

À l'échelle du vignoble français, la diversité des sols du Muscadet est-elle exceptionnelle ?

Cela dépend de la taille de la loupe que l'on prend ! En revanche, la diversité dans le Muscadet est sous-estimée. Il est clair que sont présentes une dizaine de roches différentes : granites, gabbros, granodiorites, orthogneiss, gneiss, amphibolites, serpentinites, schistes, micaschistes sans compter leurs déclinaisons... Le vignoble du Pays Nantais n'est pas linéaire, c'est certain.

Quelles seront les étapes suivantes ?

Nous devons suivre les trois projets en cours d'instruction : Vallet, La Haye-Fouassière et Champtoceaux. Les dossiers sont déposés, nous allons aborder le travail technique auprès de l'Inao pour définir formellement les critères de la délimitation. Il va falloir aussi entretenir la vie de ceux qui existent déjà, sans pour autant que les volumes produits deviennent gigantesques. D'ici deux ans, pour les trois plus anciennes Dénominations Géographiques Complémentaires, Gorges, Clisson et Le Pallet, nous demanderons certainement la reconnaissance d'appellations. Les crus communaux doivent être un élément moteur pour tirer le vignoble dans son ensemble.

Où se restaurer ? Où dormir ?

► Restaurant la Gaillotière à Château-Thébaud

Situé au milieu des vignes - calme assuré -, ce restaurant propose une cuisine abordable à tendance traditionnelle. Son menu spécial Saint-Jacques, à environ 30 €, ne manque pas d'attrait, de saveur et de finesse. Un voisin se régalaient d'un bon ris de veau braisé. Immense carte des vins dédiée à ceux de la Loire et en particulier aux muscadets. Par curiosité, on pourra tâter des cépages égrolada (Drouard) et berligou (J.M. et L. Poiron), deux domaines de Château-Thébaud.

Restaurant la Gaillotière, lieu-dit La Gaillotière, 44690-Château-Thébaud. Tél. : 02.28.21.31.16

► Hôtel-restaurant-bar La Cascade à Clisson

Une sympathique et jeune équipe, dont certains membres sont passionnés par le vin, s'occupe de cet endroit situé idéalement dans un lieu boisé au bord d'une rivière. La cuisine bistronomique de bon aloi et abordable (21 € le menu du soir) est escortée d'une carte des vins exemplaire que les lecteurs du *Rouge & Blanc* ne renieraient pas. Parmi les plaisirs possibles à tarif angélique : le muscadet du domaine des Cognettes (R&B n°143), le coteaux d'Ancein cépage malvoisie *Révélation* de Landron-Chartier, le chénas des Bret Brothers et le moulin-à-vent de Richard Rottiers.

Hôtel-restaurant-bar La Cascade, 26 route de Gervaux, 44190-Clisson. Tél. : 02.40.54.02.41

LES DOMAINES que nous avons visités

Nous n'avons pas rencontré tous les domaines ayant obtenu de bonnes notes. Soit parce que nous les avons déjà mis en évidence dans plusieurs de nos numéros comme Vincent Caillé (Domaine Le Fay d'Homme), soit parce que les pratiques à la vigne ou en cave de certains domaines ne correspondent pas aux choix éthiques défendus par *Le Rouge & Le Blanc*.

Jérémie Huchet et Jérémie Mourat (Les Bêtes Curieuses)

Dans le Muscadet désormais, on ne se contente plus d'apprécier les cuvées d'un vigneron à l'aune d'un accord qualifié de classique avec une douzaine d'huîtres ou un poisson grillé. Lorsqu'on découvre un domaine, le vigneron vous emmène volontiers dans ses vignes, parcourir des chemins bordés de murs naguère couverts de lierre ou de glycine, mais dont le tracé, de nos jours, permet d'identifier les sols alentours. Parfois, on fait même quelques pas, afin de toucher ces vénérables pierres : là, une roche bleu-vert comme au Clos des Montys ou une autre plus granuleuse du côté de Château-Thébaud.

L'ensemble du vignoble de Jérémie Huchet atteint aujourd'hui une soixantaine d'hectares et les deux tiers sont désormais certifiés en "bio", dont les crus qui nous intéressent ici, Château-Thébaud et Monnières-Saint-Fiacre, mais aussi les autres secteurs de Clisson et Goulaine. Après un voyage en Australie au début des années 2000, Jérémie se passionne vite pour ces crus que l'on qualifie alors à peine de "communaux", sous l'impulsion, notamment, de son ami Jérémie Mourat. « *Dans les salons, lorsqu'on évoquait les grands terroirs du Muscadet, on nous regardait comme des bêtes curieuses !* » C'est sans doute pour cela qu'ils ont baptisé "Les Bêtes Curieuses", l'entité dans laquelle ils sont associés et sous laquelle ils commercialisent leurs crus communaux.

Pas moins de quinze personnes travaillent sur la propriété, sans compter les intervenants ponctuels pour les travaux en vert, la taille ou les vendanges. Jérémie Huchet se targue d'avoir réuni autour de lui une équipe dynamique et motivée, afin de mener à bien toutes les composantes contribuant au bon équilibre du domaine.

Sur les crus concernés par notre dégustation, les choix, tant à la vigne qu'au chai, propulsent ces cuvées parmi les plus représentatives de la région. Le *Château-Thébaud*, issu d'une parcelle de 2,05 ha, "Les Joris", se situe sur un sol argilo-graveleux sur granodiorite ; les vignes sont âgées de cinquante ans et plus. Les sols y sont labourés, la taille est du type Guyot. Vendanges manuelles, pressurage pneumatique en grappes entières, levures indigènes. La fermentation malolactique n'est pas recherchée, d'où le choix d'une vendange plutôt précoce avec de belles aci-

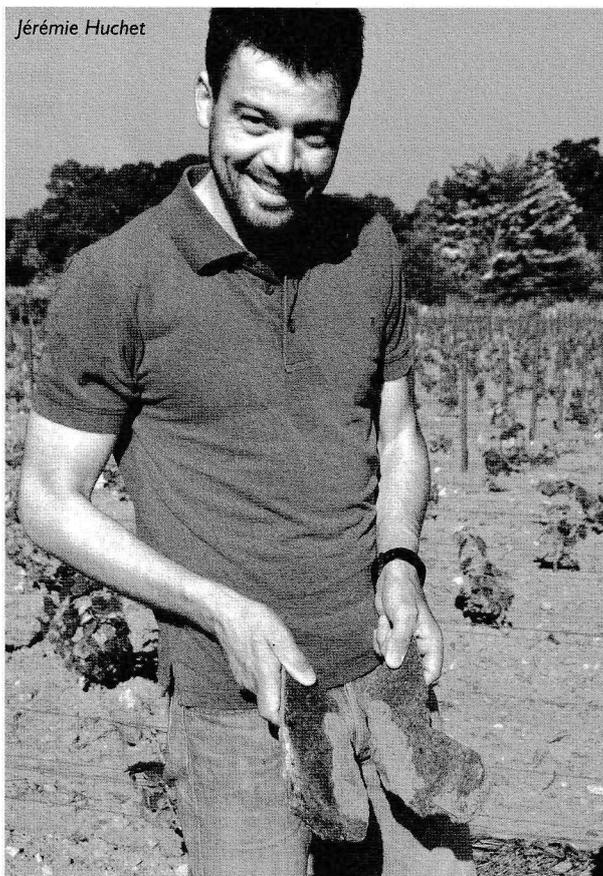
dités. Le vigneron fait le constat, sur le cru Clisson notamment, qu'une vendange plus tardive entraîne des acidités moins élevées, et déclenche des fermentations malolactiques non souhaitées. « *Un cru doit garder son caractère muscadet !* »

Le *Monnières-Saint-Fiacre* est récolté sur une parcelle de la commune de Maisdon-sur-Sèvre, "La Bretesche" (1,70 ha), sur des pentes orientées au nord. On trouve là du gneiss orangé. Les vignes ont soixante-dix ans et plus.

Pour ces deux crus, élevage dit "à la nantaise", sur lies sans bâtonnage, en cuves

en béton ou en œufs de la même matière, d'une durée de soixante mois pour le premier et environ quarante mois pour le second.

La dynamique du domaine a fait naître quelques initiatives, comme la production de *Folle Blanche* un Vin de France issu de folle blanche à partir de ceps francs de pied (0,5 ha sur les sols largement sableux de la Butte de Saint-Gabriel, à Château-Thébaud, reposant sur la roche-mère de granit de Clisson). La vigne a huit ans et se porte à merveille. À venir, la création d'une collection de vieux melons de Bourgogne sélectionnés dans le vignoble et peut-être la plantation de nouvelles parcelles qualitatives, en friche depuis des décennies, mais ne le répétez pas !...



Jérémie Huchet

Le Jardin d'Édouard

Naguère, des membres de la famille d'Édouard Massart, son propriétaire, travaillaient bien en viticulture, en Indre-et-Loire notamment, mais on peut presque considérer qu'il est tombé dans la vendange un peu par hasard. Né au cœur du 9-3, il acquiert une solide formation scientifique et industrielle, qui lui permet de « quitter Paris... pour ne jamais y revenir ! ». Jusqu'en 2010, il exerce comme ingénieur, responsable recherche et développement, puis directeur d'un centre d'essais automobile. Mais à cette époque son épouse trouve du travail dans la région nantaise. Il se voit mal en faire autant avec son statut de « surdiplômé » et opte pour un changement de cap. Il se tourne alors vers le vin, potasse de nombreux ouvrages sur le sujet et prend finalement la décision de se former à Beaune.

Un temps maître de chai en Côtes-de-Toul, puis ouvrier viticole dans le Pays Nantais, il effectue son apprentissage en vraie grandeur dans le Muscadet au Domaine Clair Moreau (35 ha à l'époque), qui cherche un repreneur dès 2012. En 2013, il devient vigneron sur la moitié environ de cette propriété, avec pour ambition affichée dès le départ de passer en « bio ». Doté d'une grande capacité d'adaptation, il a abordé, année après année, tous les aspects de la production de vin et l'ensemble de quinze hectares, dont dix de melon de Bourgogne, sera entièrement certifié « bio » en 2022.

Pour avancer et progresser, Édouard Massart structure ses choix autour de quelques grands axes : « 90 % du travail se fait à la vigne pour produire des vins de

gastronomie » (il est déjà présent sur la carte d'une demi-douzaine de restaurants étoilés !). Il souhaite aussi s'appuyer sur la chance de disposer de cinq terroirs différents dont notamment deux parcelles de Château-Thébaud, et une à Clisson où, à l'instar de Monsieur Jourdain qui faisait de la prose sans le savoir, il produit longtemps du Clisson en ignorant que la parcelle pouvait intégrer le cru, ce qui illustre bien ce qui se passe dans le Muscadet, où on a opté pour un classement « à la demande », plutôt que de dresser une liste hermétique et définitive des secteurs viticoles. En plus des crus, il produit aussi désormais des parcelles qualitatifs, comme *La Roche-aux-Loups*, par exemple. Dans tous les cas, le but est de proposer des cuvées en quantités significatives, qui ne fassent pas de ces muscadets des vins de niche.

D'autres essais sont en cours, et non des moindres, qui ne manqueront pas d'interpeller dans le Landerneau : planter des cépages résistants (2 ha actuellement), ne plus utiliser de tracteur, développer l'éco-pâturage (bientôt une quinzaine de brebis au domaine) et tendre vers un fonctionnement autonome de la vigne et du sol. En ce moment, Édouard Massart travaille sur les couverts végétaux et donc le non-travail des sols : « *C'est un travail pour la troisième génération, à l'horizon de vingt ou trente ans !* »

Ces orientations sont encore parfois des paris, de la bouche même du vigneron. Mais il ne s'embarasse pas d'a priori, libéré de certaines pesanteurs de l'histoire locale et appliquant une approche scientifique. Comme on dit parfois : il vaut mieux avoir un coup d'avance qu'un coup de retard !...

Édouard Massart



Le melon de Bourgogne

En 1709, un terrible hiver frappe toute l'Europe. En janvier, la température atteint -20°C. Une courte accalmie s'installe mais le gel reprend le 4 février. Après une petite période « printanière », il revient le 23 février avec -15°C. Le vignoble nantais est anéanti. Les vigneronns en profiteront pour sélectionner deux cépages qui leur semblent intéressants : le melon de Bourgogne (qui vient de la région de Vézelay) et la folle blanche qui donnera le gros plant (et que l'on retrouve à Cognac). Ils les planteront « avec fureur », écrit Marcel Lachiver dans son *Histoire du*

vignoble français. Au XVIII^e siècle, les vins nantais s'exportent très bien mais, malheureusement, les négociants se tournent vers le fructueux et sinistre « commerce triangulaire » lié à l'esclavage. Les Hollandais achètent surtout les vins blancs de Loire pour distiller la folle blanche et muter le muscadet pour qu'il se transporte mieux. L'A.O.C. Muscadet-Sèvre-et-Maine naît en 1936. Le muscadet connaîtra encore des hauts et des bas surtout quand les vigneronns feront « pisser » les vignes à 100 hl/ha. Récemment, on trouvait encore des muscadets à 2,50 € le litre dans les

grandes surfaces. Ils « ramonaient » l'estomac, laissant perdurer une mauvaise image de marque. Heureusement les vigneronns talentueux comprennent que ce cépage est un « aspirateur de terroir ». Ils poussent l'appellation vers le haut. Les crus communaux se mettent en place grâce aux terroirs variés. On pense déjà à imiter la Bourgogne avec des crus puis des mentions de parcelles. Élevé longtemps sur lies et gardé en bouteille avant d'être vendu, le melon ne prend-il pas alors un air bourguignon qui rappelle ses origines lointaines ?

Gwénaëlle Croix & Rémi Branger

Domaine de la Pépière

Marc Ollivier crée ce domaine en 1984. N'ayant pas de reprenneur, il le confie en 2007 à son associé, Rémi Branger, qui l'avait converti en 2006 en culture biologique. La biodynamie est introduite en 2015, après l'arrivée de Gwénaëlle Croix en 2013.

Le rachat de parcelles permet au domaine d'atteindre 46 ha (ramenés à 43 ha en 2023) dont 15 % dans des crus communaux. Gwénaëlle précise : « *On ne peut pas proposer chaque cru tous les ans. Uniquement quand il y a du volume et de la qualité ! Ainsi, pas de Gorges depuis 2015 et pas de cru du tout en 2020. Ceci dit on s'arrange toujours pour avoir au moins un cru à la vente* ».

Les vignes sont labourées et griffées. La taille en Guyot nantais se compose

d'une baguette et de deux coursons avec un courson de rappel. Les vignes sont palissées sur trois fils ce qui agrandit la surface foliaire et augmente la quantité de sucre dans les baies. Les baguettes montent assez haut mais résistent au vent. Gwénaëlle explique le cahier des charges des crus : « *Viennent en premier les critères de sol et sous-sol, puis la proximité d'une rivière et enfin une légère pente qui favorise le drainage. Des experts passent régulièrement pour valider ou invalider les parcelles envisagées en cru.* » À l'avenir, elle aimerait travailler en partenariat avec des vigneronns dont elle apprécie le travail pour produire d'autres crus.

La vendange manuelle est amenée par gravité dans un pressoir pneumatique. Le jus, légèrement débourbé, est versé dans

les cuves verrées pour une fermentation d'un à deux mois. « *On ne recherche pas la fermentation malolactique. Mais ce n'est pas problématique si elle s'enclenche à la fin des sucres quand il reste 1 ou 2 g* », précise Rémi. En fonction du millésime, du cru et de la maturité, l'élevage dure entre deux et quatre ans.

Le cru Château-Thébaud se situe sur des buttes et coteaux proches de la Maine dans un terroir de granodiorite, roche friable propice à l'enracinement des vignes. Ce cru a besoin de temps pour s'exprimer : trois ans et demi environ en cuve. La date de mise en bouteille est déterminée en fonction de critères gustatifs et économiques. Pour ce cru il faudrait attendre au moins six mois de bouteille avant la mise en vente.

Le cru Monnières-Saint-Fiacre (parcelles sur *Gras Moutons* et le *Moulin de la Gustée*) est bordé au nord par la Sèvre et au sud-ouest par la Maine. Le nom Monnières vient de "moulin". Il y en avait effectivement beaucoup sur ces collines bien ventilées. Le sol se compose de limons et de sables à texture fine et le sous-sol, de gneiss. Ce cru nécessite moins d'élevage que le précédent (environ vingt-quatre mois), la maturité régulière fait qu'il est prêt plus tôt. Gwénaëlle et Rémi essayent des élevages en œuf en béton, notamment sur leur cuvée des *Gras Moutons*. Selon eux, la relation à l'oxygène est différente et l'évolution du vin semble plus rapide. Les vins du domaine sont à l'image de Gwénaëlle et Rémi : dynamiques !



Gwénaëlle Croix & Rémi Branger

Aux cuves, et cetera !

Pendant longtemps, le muscadet fut élevé en fût. Certains vigneronns poursuivent ce type d'élevage. Le bois ne fait pas toujours bon ménage avec le vin surtout s'il est neuf, trop brûlé ou mal entretenu. Les cuves verrées souterraines semblent donner satisfaction. « *Quand elles sont vides, on voit facilement les saletés et les endroits à nettoyer* », observe Sébastien Branger. Édouard Massart (Le Jardin d'Édouard) ajoute : « *Ces cuves permettent de garder le vin, comme un réfrigérateur, en attendant la mise en marché !* » Mais il y a quelques bémols !

Les entreprises qui réparent ces cuves se font rares. Quand les cuves sont pleines, on ne les inspecte pas facilement, notamment pour bâtonner les lies. Sébastien rêve de capteurs qui permettraient de voir ce qui s'y passe. Certains vigneronns pensent qu'on peut éviter le bâtonnage : les différentes pressions atmosphériques régleraient le problème en remettant les lies en mouvement. Mais comment mettre en suspension uniquement les lies fines ? C'est pourquoi les vigneronns lorgnent du côté des amphores. Inconvénient : la terre cuite est poreuse et

oxyderait le vin trop rapidement. Il reste l'œuf en béton. Celui-ci donne d'excellents résultats. Rémi Branger (La Pépière) mène l'expérience pour sa cuvée des *Gras Moutons* : « *On observe une relation à l'oxygène différente. Seules les lies fines restent en suspension, les grosses restent au fond, même si, par les jours de forte tempête, le vin est moins clair. Le brassage s'effectue naturellement et de façon plus homogène. Le vin évolue plus rapidement.* » L'efficacité de la cuve verrée souterraine a fait néanmoins ses preuves et l'œuf en béton ou en grès regarde vers l'avenir !

Sébastien Branger Domaine de la Haute Févrie

Quel plaisir de se promener en compagnie de Sébastien Branger dans sa parcelle des *Gras Moutons* ! Les vignes respirent la vie et la santé. Arrivé en 2008, Sébastien représente la quatrième génération de vignerons sur le domaine. Il abandonne rapidement les engrais chimiques pour se diriger vers l'agriculture biologique (certification en 2015 pour le *Clos de la Févrie*, puis pour l'ensemble des vignes). Le morcellement du domaine lui permet de produire deux crus communaux : *Château-Thébaud* et *Monnières-Saint-Fiacre*.

Sébastien varie les temps d'élevage en fonction de ses terroirs. Le bois n'étant pas très adapté au melon de Bourgogne, il préfère les cuves verrées souterraines où le vin repose sur des lies fines. Sébastien insiste sur l'importance de la qualité des lies, même s'il ne soutire pas ses vins et qu'il les bâtonne peu souvent.

Homme de progrès, Sébastien imagine des évolutions possibles. Il soulève ainsi le problème des cuves : « *On ne voit pas dedans ! Il faudrait inventer des capteurs pour observer les lies qu'on brasse !* ». Il pense que l'expérience des amphores serait intéressante à condition qu'elles soient en grès, moins poreux que la terre cuite.

Il anticipe l'évolution des appellations du Muscadet dans les décennies à venir : « *On aimerait en arriver à la notion de climat, par exemple, pour les parcelles de Gras Moutons, La Févrie, Le Breuil et le Coing.* » Mais les discours différents entre l'Inao et la répression des fraudes ne facilitent pas les choses.



Sébastien Branger dans sa parcelle des *Gras Moutons*. Au loin le clocher de Saint-Fiacre.

Son *Monnières-Saint-Fiacre* (5 ha sur amphibolite, vignes de soixante à quatre-vingt-dix ans, acquises en 2009) est vendangé tôt ; son *Château-Thébaud* (3 ha sur granodiorite, vignes de cinquante à soixante-quinze ans, acquises en 2012) se vendange plus tard.

Sébastien précise : « *Je maîtrise mes rendements et vendange manuellement. Je n'utilise pas uniquement mes levures naturelles car j'ajoute des levures "bio"* ». Il précise : « *Je ne recherche pas les fermentations malolactiques car le muscadet ne doit ressembler ni à un chardonnay, ni à un sauvignon. Il perd de sa fraîcheur. Mais si elles s'enclenchent, je laisse faire.* » Les élevages en cuves verrées, suivant les millésimes, durent environ trente-cinq mois.

Les vins de ce domaine reconnu se remarquent par leur pureté et surtout par la personnalité de chaque cuvée. Le *Château-Thébaud*, harmonieux et long, possède un côté presque suave en finale. Le *Monnières-Saint-Fiacre* déclare d'emblée sa minéralité et son dynamisme avec un côté ample et droit. On aurait tort de ne pas mettre son nez sur l'exceptionnelle cuvée *Gras Moutons* et le rare *Pont Caf-fino*.

Comment naissent les crus communaux ?

Un cru, en l'occurrence une Dénomination Géographique Complémentaire (DGC), provient forcément d'un territoire défini suivant différents critères : géographiques, géologiques, pédologiques, topologiques, climatologiques, techniques, humains, etc. Au sein de cette aire, seules les parcelles identifiées sur la base de critères d'identifications parcellaires - identiques aux précédents - sont aptes à élaborer un cru. Ce travail se fait progressivement auprès de vignerons désirant en produire, uniquement sur des parcelles candidates. Cela permet de vérifier, auprès d'experts, l'aptitude de ces parcelles à produire des crus communaux. Le délai pour les valider auprès de l'Inao est d'environ une année. Ensuite, une fois le cru plus ancré, une délimitation complète de l'aire est mise à l'enquête publique. Cette mise à l'enquête est longue, entre trois et cinq ans - et doit, là encore, être validée par l'Inao. Les premiers nés des crus communaux, Gorges, Clisson et le Pallet sont actuellement à ce stade de la procédure. Ils devraient bénéficier dans les semaines qui viennent de la validation de cette délimitation complète. La dernière étape sera la demande de reconnaissance en appellation.

32 échantillons ont été collectés, puis dégustés à l'aveugle le 14 février 2022 au cours de deux séances distinctes. Seuls les vins ayant obtenu une moyenne d'au moins 13/20 sont commentés.

CRU CHÂTEAU-THÉBAUD

2016

Domaine Chéreau-Carré

L'orée du Château de la Turmelière

14/20

Vignes de 80 ans (en moyenne), sols de granites décomposés, 45 mois d'élevage en cuve souterraine en béton.

Nez d'agrumes, de citron vert en particulier, expressions florales et de fenouil. Bouche gourmande, souple et sapide, très élégante. Un dégustateur regrette une approche presque trop "facile".

2015

Domaine de la Pépière

Château-Thébaud

13,5/20

Vignes âgées en moyenne de 45 ans, sols graveleux et limono-sableux, 30 mois d'élevage sur lies.

Nez un peu fermé de fruits blancs, notes résineuses. Bouche à l'acidité croquante et salivante. « La texture est délicate » pour certains. Un vin marqué par la retenue à ce jour.

Domaine Lieubeau

Château-Thébaud

13/20

Âge moyen des vignes 75 ans, sols sablo-argileux sur gneiss dérivant de granodiorite, 36 mois d'élevage sur lies en cuve souterraine en béton.

Derrière une légère réduction, le nez laisse apparaître des notes florales et de fruits blancs : poire, pêche blanche. La bouche est pleine, savoureuse et marquée par une certaine amertume.

Domaine Delaunay

La Bareille

13/20

Âge moyen des vignes 85 ans, sols limono-sableux sur granodiorite, 48 mois

d'élevage sur lies.

Nez de fenouil séché, d'anis étoilé et de fruits exotiques. En bouche, une pointe de gaz se fait sentir sans être gênante. La structure est équilibrée et construite sur de beaux amers. La finale est ronde, fraîche et salivante, légèrement iodée. Une sensation d'alcool gêne un dégustateur.

Les Bêtes Curieuses (Jérémy Huchet)

Château-Thébaud

14/20

Âge moyen des vignes 50 ans, sols argilo-graveleux sur granodiorite, 60 mois d'élevage sur lies.

Nez fumé, anisé, notes de citron confit, de zeste de mandarine et de dragée. La bouche est ferme et iodée, saline et rafraîchissante.

« Un vin qui gagnerait à une oxygénation plus longue », commente l'un des dégustateurs.

Domaine Poiron-Dabin

Château-Thébaud

14/20

Âge des vignes : entre 40 et 80 ans, sols de granites et de schistes friables, 75 mois d'élevage sur lies.

Nez assez discret et élégant aux évocations d'anis étoilé et de guimauve. La texture de la bouche est délicate et ronde avec une rétro-olfaction de citron vert. « Il se rapproche plus d'un Monnières-Saint-Fiacre », commente un dégustateur. « Difficile à recracher », précise un autre.

Vignoble Drouard

Château-Thébaud

13/20

Âge moyen des vignes 59 ans, sols limono sableux et orthogneiss, 48 mois d'élevage sur lies.

Nez un peu discret aux notes citronnées et iodées. Bouche croquante et saillante sur un bel équilibre entre acidité et amertume.

Domaine Le Jardin d'Édouard

Château-Thébaud

14/20

Âge moyen des vignes 60 ans, sols de granodiorites et de gneiss, 60 mois d'élevage sur lies.

Nez marin et citronné, notes d'amandes fraîches, de romarin. La bouche est particulièrement harmonieuse et accessible.

Domaine de la Haute Févrie

Château-Thébaud

15,5/20

Âge moyen des vignes 70 ans, sols de granodiorites, 24 mois d'élevage sur lies.

Nez discret et fin aux arômes frais et marins, expressions d'agrumes. La bouche élégante recèle des notes de mélisse et de menthe, et dégage une belle énergie. Beaucoup de précision dans ce vin au style légèrement austère.

2014

Domaine Valérie et Pierre-Luc Bouchaud

Château-Thébaud

13,5/20

Âge moyen des vignes 70 ans, sols de granodiorites, 30 mois d'élevage sur lies.

Nez aux arômes de fruits blancs à l'eau-de-vie, de poire, d'amande ainsi que de citron confit. Bouche sapide et salivante dotée de fins amers et d'une vivacité affirmée. « La matière semble un peu moins présente », souligne un dégustateur.

Domaine Delaunay

La Bareille

13,5/20

Âge moyen des vignes 84 ans, sols limono-sableux sur granodiorite, 40 mois d'élevage sur lies.

Nez aux notes d'épices douces, de fleur d'oranger et d'agrumes. Du gras et beaucoup de fruits en bouche.

« Un vin intéressant à table », conclut un participant.

MONNIÈRES-SAINT-FIACRE

2016

Domaine Gadais père et fils

Monnières-Saint-Fiacre

Âge moyen des vignes 30 ans, sols de gneiss et d'amphibolites, 26 mois d'élevage sur lies en cuve souterraine en béton.

13/20

Nez de fleurs blanches et d'agrumes. Bouche simple, assez minérale à l'acidité maîtrisée. Plusieurs dégustateurs sont gênés par la présence de soufre.

2015

Domaine de la Pépière

Monnières-Saint-Fiacre

13/20

Âge moyen des vignes 45 ans, 24 mois d'élevage sur lies.

Après une longue aération, le vin révèle son élégance complexe (notes iodées, citron confit). La bouche est austère malgré des côtés salins et tendus.

Domaine Günther-Chéreau

Monnières-Saint-Fiacre

13,5/20

Sols de schistes à deux micas et d'orthogneiss, 59 mois d'élevage sur lies.

Nez développé et complexe (angélique, rose, frangipane, pomme au four). Bouche ample, possédant une belle matière. Les amers ont besoin de se civiliser. Un vin taillé pour la table, à passer en carafe ou à attendre.

Les Bêtes Curieuses (Jérémy Huchet)

Monnières-Saint-Fiacre

13,5/20

Âge moyen des vignes 70 ans, sols de gneiss, 60 mois d'élevage sur lies.

Nez citronné et racinaire (presque gentiane). La bouche est subtile mais assez fluide et marquée par une franche acidité. Le vin a besoin d'air pour s'exprimer.

Henri Poiron et fils

Monnières-Saint-Fiacre

14/20

Âge moyen des vignes supérieur à 40 ans, sols de gneiss, 34 mois d'élevage sur lies.

Nez intéressant avec notes d'agrumes, de poire fraîche et de fumée. Attaque fraîche, salivante et saline voire cristalline. Un vin construit sur un beau jus et une finale développant des amers sympathiques.

Domaine Le Fay d'Homme

Monnières-Saint-Fiacre

14,5/20

Âge moyen des vignes 65 ans, sols de gneiss à deux micas, 30 mois d'élevage sur lies.

La minéralité, bien présente au nez, s'accompagne de notes anisées et fumées. La bouche harmonieuse, équilibrée et dense exprime un terroir. Un très beau vin !

Domaine de la Haute Févrie

Monnières-Saint-Fiacre

14,5/20

Âge moyen des vignes 70 ans, sols de gneiss, 24 mois d'élevage sur lies.

Le nez, pur et fringant, s'enrichit d'une pointe minérale, de réglisse, de notes beurrées et citronnées. Bouche puissante, vive et salivante. Ce vin gras et franc permet de nombreux accords à table.

2014

Domaine Apolline et Julien Braud

Monnières-Saint-Fiacre

14,5/20

Nez délicat, iodé et anisé complété par des notes de prune blanche, d'abricot voire de cognac. Bouche



Château-Thébaud n'est pas connu que pour son cru communal, mais aussi par sa falaise de Pont Caffino qui longe la Maine.

dense ; joli jus équilibré et tendu. Un vin fin et élégant. Belle bouteille.

Les Bêtes Curieuses (Jérémy Huchet)

Monnières-Saint-Fiacre

Âge moyen des vignes 70 ans, sols de gneiss, 60 mois d'élevage sur lies.

14,5/20

Nez assez discret mais complexe (fleur d'acacia, pointe minérale et fumée). Bouche solide, saline et serrée, avec du gras. Vin possédant une structure tendue et une belle persistance.

Domaine Ménard-Gaborit

Monnières-Saint-Fiacre

13/20

Âge moyen des vignes 55 ans, sols argilo-limoneux, sous-sol de gneiss, 36 mois d'élevage sur lies en cuves en béton verrées. Nez discret (noisette, fleur d'acacia, salicorne). La bouche reste stricte peut-être à cause du soufre décelé par plusieurs dégustateurs malgré une matière intéressante.

Domaine de la Bretonnière

Monnières-Saint-Fiacre

13,5/20

Nez pur et franc où on retrouve les fleurs blanches, les agrumes et le raisin mûr. Bouche tendue, dense et saline mais l'acidité s'aventure un peu trop loin...

2013

Château de la Cormerais

Monnières-Saint-Fiacre

15/20

Âge moyen des vignes 40 ans, sols de gneiss argilo-schisteux, 36 mois d'élevage sur lies.

Tous les dégustateurs ont salué l'élégance et la complexité de ce vin salivant. Il ne manque ni de caractère, ni de longueur, ni de puissance. Harmonie et plaisir sont au rendez-vous. Une grande réussite !

Les leçons de la dégustation

Les deux séances de dégustation parisiennes ont permis de mesurer l'assez bon niveau qualitatif global de ces deux crus communaux. Niveau d'autant plus appréciable, qu'il n'y avait pas eu de présélection en amont, comme nous en avons souvent l'habitude. D'une manière générale, les vins dégustés - essentiellement des 2015 et 2014 - n'ont absolument pas souffert de leur âge. Ils savent traverser les années sans présenter de signes de fatigue. La majorité des dégustateurs leur accorde volontiers cinq années de garde supplémentaires. Les élevages longs sur lie, en cuves verrées, n'y sont certainement pas pour rien. Sur l'ensemble des cuvées de Château-Thébaud retenues, l'élevage moyen était ainsi de 41 mois ; il était de 40 pour celles de Monnières-Saint-Fiacre. Peu de vins peuvent se targuer d'élevages aussi longs. Avec ces élevages réducteurs prolongés par un temps en bouteilles quasi identique avant commercialisation, ces vins ont besoin d'air avant d'être dégustés. Ils ont ainsi été carafés à deux reprises avant nos deux séances. Autre point significatif à l'issue de nos dégustations : l'âge moyen des vignes : 67 ans pour les Château-Thébaud, 53 ans pour les Monnières-Saint-Fiacre. Les vieilles vignes de melon de Bourgogne, combinées aux élevages longs, permettent de développer une complexité que certains dégustateurs n'imaginaient pas.

Au-delà des points communs, chaque cru se distingue nettement.

► Les différentes cuvées de Château-Thébaud ont permis d'affirmer un style plus homogène : fraîcheur, élégance et un côté "direct". Des vins charmeurs, équilibrés et harmonieux. L'aromatique des Château-Thébaud a souvent évoqué le citron vert, l'anis, le fenouil. Les bouches ont été remarquées par leur ampleur et leur rectitude saline. Le style de vins de Château-Thébaud nous a semblé relativement accessible.

► Les Monnières-Saint-Fiacre ont présenté plus de disparités que leurs voisins, probablement dues à des terroirs plus hétérogènes et à un nombre plus important de domaines. Le style des vins a toutefois permis de définir des aromatiques où l'on retrouvait souvent un côté pâtissier, des notes d'agrumes et de fruits exotiques. Des bouches souvent charnues, amples, enveloppées et ponctuées par de fins amers. La complexité et l'austérité parfois perçues sur les Monnières-Saint-Fiacre exigent en revanche des palais plus avertis.

► Une difficulté rencontrée lors de ces dégustations a été pour beaucoup de ne pas avoir eu auparavant l'expérience de dégustations de référence sur ces vins. En revanche, les commentaires autour d'éventuels accords mets et vins ont été nombreux. Ils témoignent certainement de leurs potentialités.