

Les vins du **MUSCADET**

Le 17 avril 2025

Conception IMAGE'IN CREATION



Christian Barbier
Jacky & Loetitia Larcher
Micheline Frappier
Noël Gauvin



MUSCADET

RÉGION GÉOGRAPHIE

HISTOIRE

GÉOLOGIE & TERROIR

CLIMAT

TERROIR

LES VINS & CÉPAGES

CULTURE & VIGNIFICATION

ACCORD METS / VINS ?

LES DOMAINES SÉLECTIONNÉS

Domaine de la Chauvignière

Domaine Landron

Domaine Haute Fèvrerie

Vignobles Gûnther-Chéreau

Famille Lieubeau



SOMMAIRE

région GÉOGRAPHIQUE

Le muscadet est un vin blanc sec d'appellation d'origine contrôlée (AOC) du Pays nantais. Il est principalement produit dans le département de la Loire-Atlantique, aujourd'hui rattaché à la région des Pays de la Loire. Ce vin du vignoble de la vallée de la Loire

est issu d'un unique cépage, le melon. Il est communément appelé muscadet et a donné son nom à l'appellation. Le muscadet est classé AOC depuis 1937 et couvre une superficie d'environ 8 000 hectares.



L'aire géographique du muscadet comporte plusieurs appellations :
le muscadet-sèvre-et-maine
le muscadet-côtes-de-grandlieu
le muscadet-coteaux-de-la-loire.

Ces appellations contiennent par ailleurs dix crus communaux que sont Clisson, Gorges, Le Pallet, Goulaine, Château-Thébaud, Mouzillon-Tillières, Monnières-Saint-Fiacre, La Haie Fouassière, Vallet et Champtoceaux.

Muscadet-sèvre-et-maine

produit principalement en Loire-Atlantique dans le Pays dit « du Vignoble nantais » et sur une partie du Maine-et-Loire. Seuls ont droit à l'appellation Muscadet Sèvre et Maine les vins récoltés sur les territoires des 22 communes de la

Loire-Atlantique : *Aigrefeuille-sur-Maine, Basse-Goulaine, La Chapelle-Basse-Mer, La Chapelle-Heulin, Château-Thébaud, Clisson, Gorges, La Haie-Fouassière, Haute-Goulaine, Le Landreau, Le Loroux-Bottereau, Maisdon-sur-Sèvre, Monnières, Mouzillon, Le Pallet, La Regrippière, Saint-Fiacre-sur-Maine, Saint-Julien-de-Concelles, Saint-Hilaire-de-Clisson, Saint-Lumine-de-Clisson, Vallet et Vertou.*

2 communes du Maine-et-Loire : *Saint-Crespin-sur-Moine et Tillières.*

Muscadet-côtes-de-grandlieu

produit dans la Loire-Atlantique et sur une petite partie de la Vendée.

Seul ont droit à l'appellation muscadet-côtes-de-grandlieu les vins récoltés sur les territoires des 17 communes de la Loire-Atlantique : *Bouaye, Bouguenais, Brains, La Chevrolière, Corcoué-sur-Logne, Legé, La Limouzinière, Pont-Saint-Martin, Port-Saint-Père, Saint-Aignan-Grandlieu, Saint-Colomban, Saint-Léger-les-Vignes, Saint-Lumine-de-Coutais, Saint-Mars-de-Coutais, Saint-Philbert-de-Grand-Lieu, Sainte-Pazanne et Touvois.*

et 2 communes de Vendée : *Rocheservière et Saint-Philbert-de-Bouaine.*

Le muscadet-coteaux-de-la-loire

produit dans la Loire-Atlantique et sur une partie du Maine-et-Loire.

Seuls ont droit à l'appellation muscadet-coteaux-de-la-loire les vins récoltés sur les territoires des 17 communes de la Loire-Atlantique : *Ancenis, Anetz, Barbechat, Carquefou, Le Cellier, Couffé, Ligné, Mauves-sur-Loire, Mésanger, Mouzeil, Oudon, Saint-Géréon, Saint-Herblon, Saint-Sébastien-sur-Loire, Teillé, Thouaré-sur-Loire et Varades.*

et 8 communes du Maine-et-Loire : *Bouzillé, Champtoceaux, La Chapelle-Saint-Florent, Drain, Landemont, Liré, Saint-Florent-le-Vieil et La Varenne.*



HISTOIRE

L'histoire du MUSCADET remonte vraisemblablement au Moyen Age. Étymologiquement le mot muscadet fait écho aux cépages de la famille des muscats. À cette époque les muscats avaient notoriété dans les cours royales. Bien que retrouvé quelque peu dans d'autres régions il n'a pris implantation et expression qu'en ce vignoble.

Au premier siècle avant J.C. les Romains comme dans toute la France implantent la vigne.

Au VI^{ème} siècle St Martin de l'Abbaye de Vertou (faubourg Sud de Nantes) plante et structure le vignoble.

Au VII^{ème} siècle le passage des Normands (Barbares) dévaste le pays.

Au X^{ème} siècle les moines de Vertou construisent la « chaussée de moines » pour commercer par voie fluviale avec, en particulier, les hollandais. Ceux-ci étaient demandeurs de « petits vins » pour l'alambic.

Au XVIII^{ème} siècle le volume d'eau de vie exporté est 3 à 10 fois supérieur à celui du vin.

Au XIX^{ème} siècle le vignoble est ravagé par les guerres de Vendée.

Après la crise du phylloxera (années 1880) qui affecte toutes les régions, le vignoble est complètement reconstitué en 1898.

En 1937 il est certifié AOC. Le muscadet est l'une des plus vieilles appellations de France.



Géobiologie & **TERROIR**



Le vignoble de Nantes prend place sur l'extrémité sud-est du massif armoricain. Il est limité à l'Est par le bassin parisien et au sud par le bassin aquitain.

C'est un massif ancien des temps précambriens (première période de l'histoire de la terre au delà de 542 millions d'années) façonné par des événements géologiques successifs.

On trouve des roches plutoniques (cristallisation lente du magma) : granites et gabbros, des roches métamorphiques (roches transformées par fortes températures ou pressions) : gneiss, orthogneiss, micaschiste, amphibolite, sergentinite...

Ces roches peuvent être parfois recouvertes localement de sédiments de l'âge tertiaire : sable à galet, argile, quartz, voire quaternaire : limons, éoliens.

Cette grande variété de roches plus ou moins érodées ou fracturées révèle une forte complexité géographique.

Le savoir-faire des vignerons met en valeur ce terroir joliment et subtilement. L'appellation « Sèvres et Maine » la plus importante du vignoble Nantais couvre 4500 ha avec 350 vignerons.

Elle comprend :

- une appellation AOC Muscadet
- une appellation AOC Muscadet sur lie. Pour bénéficier de la mention « sur lie » la mise en bouteille doit se faire entre le 1 mars et le 30 novembre de l'année qui suit la récolte.
- une appellation dénomination communale : les crus. L'élevage sur lie doit être de 18 mois minimum jusqu'à 70 mois par exemple. Cette appellation comprend 10 crus avec 100 vignerons sur 200ha, cités précédemment.

CLIMAT

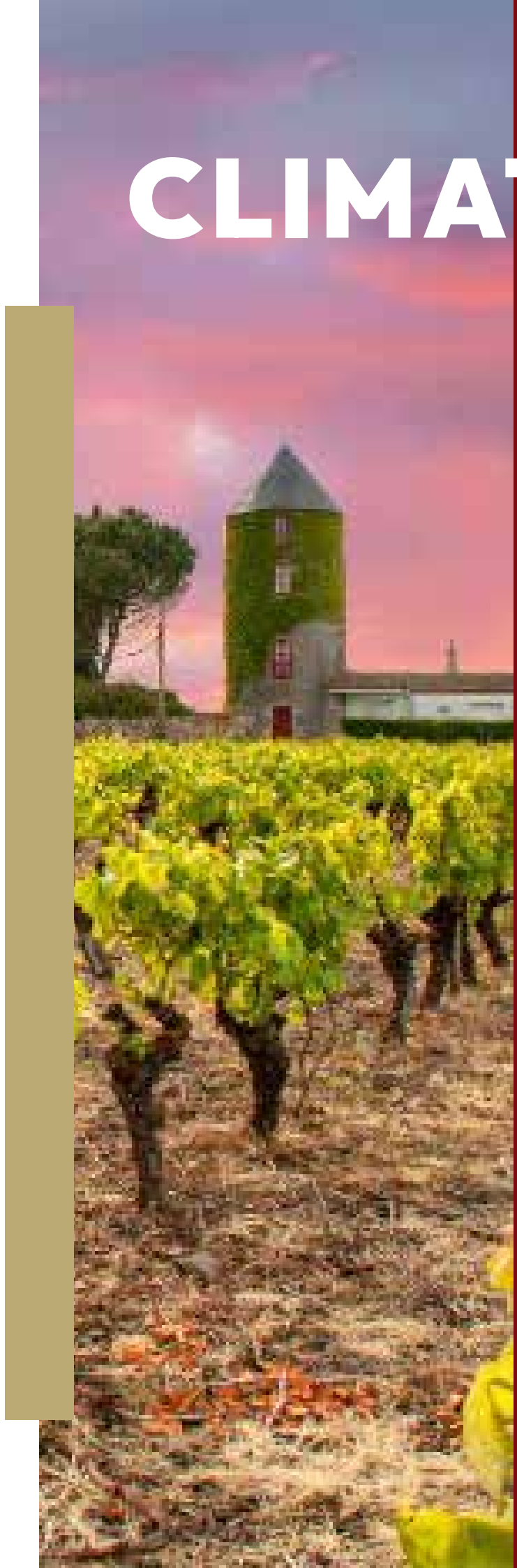
Le Muscadet prospère dans un **climat océanique** caractérisé par des **amplitudes thermiques annuelles faibles** et un **ensoleillement estival généreux**.

Les vignes sont exposées au vent marin, ce qui favorise un démarrage précoce de la végétation. La modération des températures estivales préserve la fraîcheur des arômes caractéristiques du melon de Bourgogne.

Une latitude comprise entre 34 et 49° constitue des conditions d'épanouissement idéales pour les raisins de cuve.

Pour une croissance optimale, le raisin nécessite de **longs étés chauds et secs** et des **hivers frais**. Un niveau d'humidité élevé augmente le risque de maladies et d'attaques de ravageurs. Un temps pluvieux ou nuageux pendant la floraison peut diminuer la nouaison. Si des précipitations surviennent lors de la maturité, elles augmentent les risques de pourriture des fruits.

Les raisins ont besoin d'une longue saison de croissance pour mûrir et les averses de pluie, souhaitables en hiver, peuvent être supplémentées par l'irrigation.



Les vins & les **CEPAGES**

Le Melon de Bourgogne

C'est un cépage blanc originaire de Bourgogne, comme son nom l'indique, mais il est aujourd'hui principalement cultivé dans la vallée de la Loire, notamment dans la région nantaise, où il est à l'origine du célèbre vin Muscadet.

Pourquoi le terme de melon ?

La feuille du melon et la feuille de vigne du cépage melon se ressemblent d'où cette appellation.



L'histoire du Melon de Bourgogne

Origine ancienne

Le Melon de Bourgogne est mentionné pour la première fois au XVI^{ème} siècle en Bourgogne. Il aurait été cultivé dans les environs de Dijon et Beaune. À cette époque, de nombreux cépages issus de croisements naturels circulaient. Le Melon est justement l'un d'eux.

Généalogie

Des analyses ADN ont confirmé que le Melon est issu du croisement entre :

- Gouais blanc (cépage paysan très répandu au Moyen Âge),
- et Pinot noir (cépage noble de Bourgogne).

Ce sont les mêmes parents que le Chardonnay, ce qui fait du Melon un cousin direct de ce cépage mondialement célèbre.

Pourquoi trouve-t-on du melon de Bourgogne dans le vignoble du Muscadet ?

L'histoire remonte au XVII^{ème} siècle, et elle commence avec un hiver particulièrement rude en 1709, qu'on appelle souvent le

grand hiver. Il a été si froid que la Loire a gelé, et une grande partie des vignes dans le Pays nantais a été détruite par le gel.

Les autorités locales et les producteurs se retrouvent alors face à un dilemme : il faut replanter, mais avec quoi ?

C'est là qu'entre en scène le melon de Bourgogne, un cépage originaire de Bourgogne, qui avait justement été interdit dans sa région d'origine par un édit royal à la fin du XVII^{ème} siècle (Louis XIV voulait privilégier d'autres cépages). Résultat : ce cépage est disponible, et surtout, il est très résistant au froid, ce qui le rend parfaitement adapté au climat du Pays nantais.

À partir de là, le melon de Bourgogne devient le cépage emblématique du Muscadet, au point qu'il est aujourd'hui quasiment exclusif dans l'appellation.

Et même si son nom d'origine rappelle la Bourgogne, c'est bien dans l'ouest de la France, sur les sols granitiques et volcaniques du Pays nantais, qu'il a trouvé sa vraie terre d'expression.

Culture & **VIGNIFICATION**



Les vignobles sont en culture raisonnée ou bio totalement ou partiellement. La culture en bio, pas majoritaire, à cause du climat qui demande beaucoup plus de passages des traitements.

La taille se fait en Guyot mixte. Certains vignerons sont équipés de cabanes de taille mobiles mues par système électrique ou photovoltaïque et se déplaçant le long du rang.

Les vendanges sont souvent mécaniques. Elles se font tôt le matin ou même de nuit pour garder la fraîcheur et l'acidité. Le rendement est de 50 à 55hl / ha pour les AOC, 40hl / ha pour les crus.

L'élevage sur lie se fait la plupart du temps en cuves enterrées en béton recouvert de carreaux de verre. Quelques unes enterrées sont en inoxydable. La température y est

maintenue à 10-15 degrés. Quelques vignerons utilisent sporadiquement les amphores.

Pas de bâtonnage en principe.

Quelques uns en font.

Pas ou peu de Malo lactique, pour garder l'acidité. Cependant sur les crus elle est de plus en plus pratiquée afin de donner de la rondeur tout en gardant la fraîcheur. Anecdoticquement, certains s'essayent au fût de bois.

L'élevage sur lies fines pendant quelques mois donne un vin qui conserve fraîcheur avec acquisition de gras et de rondeur.

L'élevage long n'apporte que peu de qualification mais lui confère une très bonne garde. Ça permet de palier les mauvaises années et... d'équilibrer la trésorerie.

Les liés sont vendues entre autres pour les cosmétiques.

MUSCADET

quel accord **METS/VINS ?**



L'incontournable association avec les fruits de mer

Le Muscadet et les fruits de mer forment un duo classique. Son acidité rafraîchissante et ses notes citronnées complètent à merveille la salinité et la fraîcheur des coquillages comme :

- les huîtres
- les moules
- les palourdes

mais Le Muscadet offre une polyvalence remarquable en termes d'accords mets et vins.

les poissons (saumon), les crustacés et les fromages de chèvre. Il se marie également avec élégance avec des plats plus audacieux tels que la cuisine asiatique épicée ou les plats à base de viandes blanches. On peut également imaginer un Muscadet avec des sushis ou des poissons grillés.



LE DOMAINE DE LA CHAUVIGNIÈRE

Jérémie Huchet

Le Domaine de la Chauvinière est situé au sommet des coteaux de la Maine, rivière donnant le nom à l'appellation « AOC Sèvre et Maine ».

Le sol est peu profond (20 à 30 cm), il est composé d'éléments grossiers : sable, gravier, cailloux. C'est un sol chaud et bien drainé qui assure un débourrement précoce à la vigne.

La roche mère (granit de Château-Thébaud) est faillée verticalement et très altérée, ceci permet à la vigne de s'enraciner en profondeur, où elle trouve toujours de l'eau et des minéraux.

UN LIEU CHARGÉ D'HISTOIRE

Des écrits montrent que ce fut une maison de repos des missionnaires de la communauté de Saint Clément, puis qui devint un foyer de Jansénisme. Les caves du monastère ainsi que la demeure bourgeoise située sur sa droite furent achetées par mon arrière grand-père Joseph Arnaud (vigneron et farinier).

Son gendre Constant Huchet (mon grand-père) repris le vignoble de 6 Ha en 1945. Il y forma les dernières jeunes vignes plantées jusqu'à l'âge de 86 ans et continue toujours aujourd'hui de contrôler notre travail par ses dégustations quasi quotidiennes. Yves, mon père, rejoint le vignoble en 1971 et c'est en 2001 que je m'installe à ses côtés.

Notre famille exploite donc le Domaine depuis 4 générations.

Nous vinifions toujours les cuvées en foudre et en fûts de Chêne dans les caves du monastère.

L'ensemble de notre vignoble est conduit en agriculture raisonnée depuis 2001 et en cours de certification AB. La parcelle de La Templerie est quant à elle certifiée AB depuis 2010. Nous avons arrêté l'utilisation d'engrais chimiques depuis plus de 25 ans, nos cuvées sont issues de vignes cultivées et labourées en totalité, afin de forcer les



racines à chercher la minéralité dans les profondeurs du terroir.

LA VINIFICATION

Une fois le raisin rentré, le pressurage est assuré par deux pressoirs Willmes. Le travail se fait vite, pour éviter toute oxydation, mais en douceur, ce qui nous assure des jus frais tirés du cœur même de la vendange. Nous utilisons 6 levures sélectionnées à partir de belles grappes cueillies un peu partout sur notre domaine, pour les fermentations qui durent entre 15 jours et un mois.

L'ÉLEVAGE

Les lies fines, après leur sédimentation au fond de la cuve, nourrissent les vins.

Sur la durée, tous les éléments encore vivants contenus dans la chair et la peau du fruit, vont vivre et continuer à « échanger » avec le vin.

Le temps d'élevage sur lies fines peut s'échelonner sur plusieurs mois et même sur plusieurs années dans des cuves enterrées bien à l'abri de la lumière et des variations de températures.

Pour gagner encore en complexité, une partie de mes vins sont aussi directement vinifiés en fûts de chêne de diverses contenances, mais toujours sur lies fines, donc sans soutirage.



Granit de Saint-Thébaud

LA CHAUVINIERE 2023

Cépage : 100 % Melon de Bourgogne

Température de service : 12°C

Potentiel de garde : 3-4 ans

Elevage : 9 mois sur lie

Accords mets et vins : coquillages, crustacés, poissons

Prix : 6,60 €



DOMAINES LANDRON

L'histoire commence vers 1945, soit 20 ans après la naissance de l'AOC Muscadet Sèvre et Maine à la Haye-Fouassière. Pierre et Julien Landron, respectivement père et oncle de Joseph Landron achètent des terres qu'ils défrichent et plantent en vignes afin de développer l'exploitation paternelle de 3 hectares.

De 1950 à 1975, la reconversion en vignes des friches délaissées pendant les guerres, les échanges et acquisition, permettront de constituer un domaine viticole viable.

Au début des années 1980, Jo Landron et son



père Pierre commencent la vente directe et l'exportation. C'est en 1988 qu'ils se mettent à exporter en Allemagne, en Grande-Bretagne, en Belgique et aux Pays-Bas.

1987 : Un accident physiologique (les vignes ont failli être empoisonnées par un désherbant) a déclenché l'arrêt de l'utilisation de désherbants. Cet événement a été une réelle prise de conscience. Les labours des sols commencent cette même année.

En 1999, c'est le début de conversion sur 20 hectares en culture biologique.

Le vieux rêve de Jo Landron se réalise. Il en devint l'initiateur du Bio dans la Muscadet,

En 2002, première certification par Ecocert.

2005 : La vigne se familiarise avec la biodynamie.

2011 : Les Domaines Landron se voient octroyer le droit et l'honneur de porter le label Biodyvin ainsi que de posséder la certification en Biodynamie.



LE FIEF DU BREIL 2020

Heureux gentleman que ce vin : finesse, droiture, on a envie de lui mettre un noeud papillon. L'élégance cloue son paroxysme.

Fiche technique :

- AOP Muscadet Sèvre et Maine
- Cépage Melon B. 100 %
- Vendange manuelle
- Elevage : 40 mois sur lie

Potentiel de garde : 10 ans voire plus

Type de sol : Sol argilo-siliceux. Quartz sur roches d'orthogneiss

Accompagnement : Noix de St-Jacques poêlées, poissons, viandes blanches, ris de veau, côte de veau, volaille-fromage. Cuisine exotique

Prix : 27 €

DOMAINE HAUTE FÉVRIE

Sébastien BRANGER



Le domaine Haute Fèvre se situe **au cœur de l'appellation Muscadet Sèvre et Maine**, à 18 Km au sud-est de NANTES. Vignerons-récoltants depuis quatre générations, le domaine compte aujourd'hui 26 ha 60 de vignes entièrement classés en Appellation d'Origine Contrôlée Muscadet Sèvre et Maine. Le morcellement du domaine offre différents clos typiques avec un sous-sol constitué de roches métamorphiques (gneiss, orthogneiss et amphibolites), Nous nous sommes orientés vers une culture de la vigne et du raisin de plus en plus naturelle avec des rendements maîtrisés et des vendanges manuelles.

Certifié BIO dès le Millésime 2015
sur la cuvée « Clos de la Fèvre »



MONNIÈRES-SAINT FIACRE 2018

Age moyen des vignes : 60 à 90 ans

Encépagement : 100% Melon de Bourgogne

Terroir : Amphibolite (Roche métamorphique)
Vendanges à la main

Vinification et élevage : 70 mois lie (raisin récolté le 06/09/2018, mis en bouteille le 05/08/2024)

Prix : 18 €

VIGNOBLES GÜNTHER-CHÉREAU



Nous travaillons en famille depuis plusieurs générations. **Véronique & Aurore, mère & fille**, gèrent aujourd'hui ce domaine prestigieux et renommé pour ses muscadets de terroir, répartis sur **75 hectares en Muscadet Sèvre et Maine** et 3 communes :

- Le Château du Coing à Saint-Fiacre,
- Le Château de la Gravelle à Gorges,
- Le Grand Fief de la Cormeraie à Monnières.

Entouré des deux rivières du Muscadet, la Sèvre et la Maine, notre microclimat apporte une grande minéralité et fraîcheur à nos vins.

Nos terroirs sont essentiellement constitués de gneiss à deux micas.

Nos vinifications sont parcellaires.



CRU COMMUNAL GORGES 2022

Cépage : Melon B.

Rendement : 45HL/HA

Terroir : Roche volcanique : gabbro, recouvert d'une couche argileuse de 40cm. Les vignes ont 60 ans.

Vinification : Le Gorges doit rester sur sa lie au minimum 24 mois.

Accords mets et vins : Ce vin n'est plus le compagnon des fruits de mer et coquillages, mais se marie de préférence avec une cuisine de grande gastronomie de poissons de mer ou de rivière mais également avec des viandes blanches, foie de volaille et ris de veau... , et de certains fromages. Une dégustation en apéritif est aussi très agréable.

Prix : 16,50 € (- 5 % pour le club = 15,68 €)

FAMILLE LIEUBEAU

Un nom et une histoire uniques depuis 1816

Notre histoire commence le 10 mai 1816 avec Joseph Grégoire, enfant recueilli orphelin sous le porche de l'Hôtel Dieu de Nantes. Il doit sans doute son nom « lieu-beau » à la qualité et à l'hospitalité du lieu. Joseph Grégoire Lieubeau sera élevé dans une famille de vignerons au sein de laquelle il apprendra le métier. Il est le fondateur de notre famille et de notre Domaine viticole.



Complémentarité et pérennité

Aujourd'hui, l'histoire familiale se poursuit avec Pierre et Chantal et leurs enfants François, Vincent, Marie.

Le choix de l'agriculture biologique

Nous avons engagé en 2015, la conversion de notre vignoble vers l'agriculture biologique.

Dans nos plus vieilles vignes, nous prenons soin de nos sols grâce à l'éco pâturage d'hiver de nos moutons de Ouessant, le travail du sol y est réalisé au cheval tout au long de l'année et l'observation guide notre action au quotidien.



GRAND CRU CHÂTEAU-THÉBAUD 2021 et 2010

Appellation: AOP Muscadet Sèvre et Maine Château-Thébaud
Roche : Gneiss

Cépage : Melon de Bourgogne

Vignoble : Sélection parcellaire de vignes de 70 ans, à faible rendement. Culture biologique. Les sols sont labourés au cheval et les vendanges manuelles, avec tri à la parcelle.

Vinification & Élevage : Pressurage pneumatique en grappes entières avec sélection des jus. Débourbage léger à froid. Fermentation en levures indigènes. Élevage sur lie 36 mois (cuvée 2021 et 2010), en cuve souterraine, avec batonnage régulier.

Accord mets & vins : homard, poissons au beurre blanc, Saint Jacques, épaule d'agneau confite.

Prix : 2021 : 18 € - 2010 : 40 €