

CEP CLUB DE FRANCE

DEGUSTATION du 21 septembre 2024

« LES MUSCADETS »

PROPOSEE PAR DENISE PINELLI

Présents :

Serge ARCE et ses trois invités : Maxence WATTINNE, Pauline FOURGOUS et Pascale LAINE, Bernard BETREMIEUX, Corinne et Alain BORRACCINO et leurs deux invités : Sylvia et Jean-Jacques MARGUERAY, Alain FOUCHER, Mathieu LECOZ, Alexis PAIN, Denise PINELLI et son invitée Louisa HARA, Bernard POULIQUEN, Michel STAIB, Michèle et Pierre VIGUIER.

Absent excusé :

Erick DELILLE, Paul PEIGNOUX, Eric ROSENBERG, François KOEPP, Jane COBLENCE

Le Président ouvre la séance en remerciant chaleureusement Louisa qui après une longue absence a repris le chemin du Cep Club... il salue la présence des trois invités de Serge qui se présentent chacun leur tour et regrette par ce changement de date, l'absence de Paul, Erick et Eric.

Il est décidé que Sylvia et Jean-Jacques Margueray verront leur intronisation lors des prochaines dégustations. Pour Jean-Jacques lors de la prochaine dégustation et à la suivante pour Sylvia.

Un compte rendu du pique-nique ainsi que de la dégustation à l'aveugle de Juin 2024 a été fait à l'ensemble de l'assemblée.

Les membres se remémorent les diverses occasions de dégustation de Muscadet par le passé et notamment celle de notre ami Jean-Pierre Corlouer, fondateur du Cep Club de France.

Le président donne rendez-vous à toutes et tous pour la dégustation des vins de Cheverny le 12 octobre et donne la parole aux membres pour diverses communications vinicoles...

Les métiers du vin : Les contenants

Le bois/Le chêne

C'est le matériau le plus traditionnellement associé à l'élevage du vin. Il apporte de la complexité au vin sous forme de tanins et d'arômes comme la vanille. La taille des fûts est un facteur déterminant dans l'influence du chêne sur le vin.

La foudre est un tonneau en chêne de très grande capacité qui sert au stockage et à l'élevage du vin pour conserver ses arômes fruités d'origine en dévoilant des légères fragrances fumées. Pendant la vinification, le bois a pour avantage de stabiliser la couleur du vin.

Les barriques, capacité de 225 litres, sont souvent utilisées pour l'élevage des vins rouge de garde. Elles favorisent une intégration plus prononcée des arômes de chêne et une oxygénation qui adoucit les tanins.

Les demi-muids de 600 litres sont choisis pour une interaction bois/vin plus modérée. Ils sont parfaits pour les vins blancs de qualité ajoutant de la complexité sans masquer le fruit.

Actualité viticole

Il a été rappelé la disparition de Michel GUERARD cet été. Nous avons dégusté les vins du Château de BACHEN lors de la dégustation de Corinne et Alain BORRACCINO en Février 2023.

Les foires aux vins ont commencé ; Alain FOUCHER nous recommande un Bourgogne générique de la Chablisienne très intéressant que l'on peut trouver à MONOPRIX.

Mots du vin

Le filage dans la vigne

Il ne s'agit pas d'une maladie de la vigne, ni d'un insecte, c'est une manifestation de détresse de la vigne qui renonce à produire du raisin. L'excès d'eau lié à une pluviométrie intense au printemps et aux températures basses stresse la vigne qui se protège en puisant dans ses réserves au lieu de former des grappes. La croissance des boutons floraux s'arrête pour donner une vrille ramifiée qui peut encore porter des boutons floraux rudimentaires à l'extrémité mais qui ne s'ouvrent pas.

Suite aux différents échanges, le Président donne la parole à Denise PINELLI qui nous présente l'Appellation Muscadet...

Après une courte introduction sur l'histoire du vignoble de Muscadet, en évoquant les dates importantes de l'implantation de la vigne sur ce territoire, un échange entre les membres est engagé aussi bien autour du cépage unique, le Melon de Bourgogne, que sur la géologie unique de certains crus communaux et la climatologie.

A ce titre, l'année 2024 est un millésime qui restera dans les mémoires comme le plus difficile, cette année s'inscrit comme l'année la plus humide provoquant une situation critique pour la vigne et le vigneron. Les récoltes tablent sur une production de moitié moins qu'en 2023, 150.000 hl au lieu de 275.000 hl. C'est l'année de référence la plus basse qui affecte les volontés biologiques du vignoble du Muscadet, amenant certains vignerons à rétro-pédaler sur l'agriculture biologique.

Les Domaines présentés sont issus tous de l'A.O.C. Muscadet Sèvre et Maine, comprenant 10 crus communaux. Tous ces domaines sont certifiés en Agriculture Raisonnée et/ou en Bio ou Biodynamie, savoir :

Domaine BREGEON

Propriété de Fred LAILLER, Président de l'Association *Cru Gorges*, vignoble qui s'étend sur 2 terroirs Clisson et Gorges, d'une superficie de 10 ha dont 9 en Melon Blanc. Vignes âgées de plus de 65 ans dont 1 ha replanté en 2014 avec des ceps en sélection massale. Rendement inférieur à 30 hl/ha pour respecter au mieux le Cahier des Charges de l'Association Cru Gorges.

Domaine LA TOUR GALLUS

Mr RINEAU, Membre fondateur de l'Association Cru Gorges, possède un domaine de 17 ha dont 14 en Melon Blanc. Reconnu HVE niveau 3 depuis des années, le domaine est en Agriculture Biologique depuis 2022. Vigneron passionné, il apporte sa technicité d'œnologie à l'élaboration de ses vins pour offrir des cuvées authentiques du terroir Gorges. Production de 30.000 bouteilles/an avec un rendement de 45 hl/ha avec un niveau d'élevage élevé de plus de 76 mois pour le Cru Gorges.

Domaine DES COGNETTES

Les 2 frères PERAUD ont repris le domaine familial en 1990. Vignobles de 30 ha en Bio dont 2/3 en Melon blanc.

Élevage long de plus de 38 mois sans bâtonnage pour la cuvée Les Choffardières aussi bien en cuves souterraines qu'en jarres de terre cuite ou de grès.

DOMAINE JEREMIE HUCHET

Il s'agit de l'un des Domaines de Jérémie HUCHET, La Chauvinière, Cru CHATEAU THEBAUD. L'ensemble du Domaine représente 65 ha dont 94 % en Melon Blanc. Cuvée parcellaire à 100 % ; Élevage long pour répondre au Cahier des Charges du Cru Gorges, L'association créée avec Mr MOURAT autour du négoce appelée « *Les Bêtes Curieuses* » a cessé en 2024.

DOMAINE JO LANDRON

Grand domaine de 49 ha dont 96 % en Melon Blanc. Jo LANDRON s'installe seul en 1990 et obtient une première certification Ecocert en 2002 et en biodynamie en 2011. Élevage spécifique de la cuvée Haute Tradition présentée en cuves bois tronconiques de 15 hl (cuves âgées de 12 ans minimum).

Dans les années 1990, un mouvement de vigneron est apparu pour faire émerger des crus communaux partageant une même identité géologique, un terroir unique de gabbros noirs altérés et d'argile à quartz. Ces vigneron souhaitaient créer un Muscadet Haut de Gamme, au sein de l'appellation Muscadet. Le Cahier des Charges extrêmement strict mis en place impose un âge minimum des vignes, des élevages longs sur lies au minimum de 24 mois avec bâtonnage ou non et un rendement maximum de 45 hl/ha.

Certains domaines étirent l'élevage jusqu'à 36/48 mois et plus, la Tour Gallus réalise un élevage de 76 mois sur son cru « Gorges ». Pendant cet élevage, le vin prend du gras, gagne en complexité, avec un potentiel de garde de plusieurs années.

L'INAO a reconnu en Juillet 2011 l'appellation « *Muscadet Sèvre et Maine Contrôlée Gorges* ». 2 autres appellations ont été reconnues ensuite « *Clisson* » et « *Le Pallet* ».

Et vint le temps de la Dégustation...

LES VINS

Apéritif

Gougères traditionnelles

Domaine BREGEON – Clisson- La Molette- 2020

Cépage : Melon de Bourgogne

Fermentation cuves inox 7 à 20 jours- Élevage sur lies 25 mois en cuves enterrées inox.

Commentaires des participants :

La robe est brillante, or pâle aux reflets gris... un premier nez de fleurs puis de fruits... confits, ananas ... de la finesse... des notes lactées... que l'on retrouve en bouche... le vin est gourmand... un milieu de bouche tout en rondeur... de la tension... des beaux amers et des notes salines en fin de bouche...

Prix 17,50 €

Entrée

Carpaccio de saumon

Tour GALLUS- Fleur de Gabbro - 2022

Cépage : Melon de Bourgogne

Réception de la vendange par gravité, sans pompage, pressurage pneumatique direct, Fermentation 25 jours – Élevage sur lies dans des cuves souterraines aux parois de verre minimum 14 mois.

Commentaires des participants :

Robe jaune pâle aux reflets argentés... un nez puissant, floral... aubépine, acacias...des notes toastées, d'épice...curry... muscade... puis du fruit... L'entrée de bouche est perlante... de la rondeur sur des notes de coing... petite amertume en fin de bouche...

Prix 10 €

Domaine des GOGNETTES –Clos des Choffardières - 2020

Cépage : Melon de Bourgogne

Pressurage en grappes entières – débourbage naturel – Fermentation 3 à 9 semaines – Élevage sur lies en cuves souterraines verrées minimum de 38 mois

Commentaires des participants :

Robe or jaune... Un premier nez discret, puis des notes de cire- qui s'estompent avec le temps... de fruits jaunes, d'épice... L'attaque en bouche est belle et se prolonge sur des notes fumées... et de beaux amers. Bel accord avec l'entrée.

Prix 17,7 €

DOMAINE Jérémie HUCHET - Château THEBAUD - 2019

Cépage : Melon de Bourgogne

Cuvée parcellaire – Pressurage direct - Élevage sur lies en cuves souterraines verrées minimum de 34 mois

Commentaires des participants :

Robe or pâle... Un nez sur la finesse... des notes de cire et des fruits mûrs...exotiques... ananas... En bouche la matière est souple, soyeuse... sur les agrumes... ananas confit en prolongement du nez... un vin tout en finesse et en élégance...

Prix 13,9 €

Plat

Filet de bar poêlé au beurre blanc, accompagné de risotto

Sur le plat nous furent servis trois Muscadet : Cru Gorges

Domaine des GOGNETTES - Cuvée les Gorges - 2020

Cépage : Melon de Bourgogne

Pressurage grappes entières – Fermentation en cuves inox – Élevage en cuves enterrées verrées de plus de 38 mois.

Commentaires des participants :

La robe est brillante, or jaune aux reflets verts... grasse... un nez sur les fruites mûrs... persistant... de la mirabelle... La bouche est ronde... fine... bel équilibre... de la fraîcheur et de beaux amers en fin de bouche. Un vin très élégant.

Prix 17,7 €

Domaine BREGEON – Cuvée Gorges Les Vigneaux - 2018

Cépage : Melon de Bourgogne

Pressurage doux – Fermentation alcoolique en cuves de verre enterrées de plus de 40 mois.

Commentaires des participants :

Robe or jaune soutenue... Un nez d'herbe fraîche... des notes mentholées... citron confit, bergamote... complexe... La bouche est sur le fruit mûr... elle offre de la fraîcheur... de la minéralité... des notes de rhubarbe... de coing... de poivre blanc... le vin est chaleureux.

Prix 18 €

Tour GALLUS - Cuvée Gorges - 2016

Cépage : Melon de Bourgogne

Pressurage immédiat – Fermentation 20 jours aération au 2^{ème} jour pour multiplier les levures indigènes - Élevage de 76 mois en cuves de verre enterrées jusqu'à la mise en bouteilles.

Commentaires des participants :

Robe or pâle aux reflets verts... un nez tout en fraîcheur et en finesse sur des petits fruits jaunes... la bouche présente une évolution... tout en gardant de la tension... sur une finale saline.

Prix 15,9 €

Dessert

Tartelette au citron meringuée avec zestes de citron vert

Domaine Jo LANDRON - 2018

Cépage : Melon de Bourgogne

Pressurage direct grappes entières – pas de débourage – Fermentation 2 à 3 semaines – Élevage en cuves bois tronconiques de 15 hl de plus de 18 mois sur lies

Commentaires des participants :

Robe couleur gentiane, brillante... Le nez est mûr... litchi, fruit jaune, des notes d'épice... la bouche est surprenante, toute en finesse... complexe... un très bel équilibre et beaucoup d'élégance... petite amertume en fin de bouche... sur des notes salines... le dessert malheureusement n'était pas approprié à sa dégustation.

Prix 33 €

Un tour de table vint clore cette BELLE dégustation, en mettant à l'honneur notamment ce dernier vin du Domaine Jo LANDRON ainsi celui de la Tour GALLUS- Fleur de Gabbro - 2022



Des applaudissements nourris vinrent à juste titre remercier chaleureusement Denise pour cette si belle dégustation de rentrée, qui augure d'une saison à venir riche de découvertes.

Une Région d'une qualité remarquable due à l'engagement de vignerons qui s'organisent pour sortir cette Appellation de la faible qualité des vins de négoce.

Le Muscadet n'a jamais produit autant de bons vins.

--00000000--