La revanche des « p'tits blancs » de Nantes

Un temps dévalués, les muscadets ont atteint pour certains un niveau remarquable. Les domaines ont su innover, tout en répondant aux enjeux climatiques

Certains coups de cœur pèsent plus que d'autres. Icône de la sommellerie française, Pascaline Lepeltier partageait le sien dans *Ouest-France* du 11 décembre 2022 : « Je reste époustoufflée par l'évolution qualitative du muscadet. J'applaudis vraiment le travail qu'ont fait ces vignerons, les expressions du melon de Bourgogne qu'ils ont obtenues. Et ce, alors que les derniers millésimes ont été compliqués à produire en raison du gel. » L'Angevaine ajoutait : « Pour moi, il s'agit désormais d'un des plus grands vins blancs au monde. Je le classe dans la même catégorie que les vins blancs de Bourgogne. »

On ne saurait mieux décrire le changement de statut des vins de la région nantaise. Un temps dévalués pour avoir été standardisés et cantonnés à la production de masse, les « p'tits blancs » du muscadet sont spectaculairement montés en gamme, portés par une génération de vignerons s'affranchissant de la mainmise des négociants.

Ces derniers achetaient et vinifiaient, dans les années 1990, plus de 70 % de la production pour une diffusion à grande échelle et une conception monotype des vins. La part de ce négoce est descendue aujourd'hui à moins de 40 %, au profit de vignerons misant sur une distribution indépendante, le développement de la vente directe et des progrès qualitatifs.

Sans renier l'expression la plus fraîche et conviviale du melon de Bourgogne, cépage exclusif de ce vignoble océanique, ni le mode traditionnel de vinification, dit « d'élevage sur lies », des pionniers tels Guy Bossard (Domaine de l'Ecu) ou Jo Landron, puis des disciples comme Pierre-Marie et Marie Luneau (Domaine Luneau-Papin), Jérôme Bretaudeau, Damien Rineau (La Tour Gallus) ou la Famille Lieubeau ont anobli l'appellation en cherchant à capter l'identité d'une impressionnante variété de terroirs.

Le cru « communal »

En plus des trois appellations sous-régionales déjà existantes – les AOC muscadet-sèvre-et-main, muscadet-coteaux-de-la-loire et muscadet-côtes-de-grandlieu –, ces vignerons ont valorisé la diversité des sous-sols, en consignait la signature minérale apportée aux vins par le biais des « mentions communales ». Leur but ? Déterminer un cru de qualité avec un cahier des charges très exigeant : vendanges manuelles, élevage sur lies de dix-huit à vingt-quatre mois (souvent poussé jusqu'à trente-six, voire quarante-huit mois), rendements diminués...

De cette démarche est née la notion de cru « communal », validée une première fois par l'Institut national de l'origine et de la qualité, en 2011, avec la reconnaissance des crus de Clisson, Gorges et Le Pallet, puis, en 2019, ceux de Goulaine, Château-Thébaud, Mouzillon-Tillières et Monnières-Saint-Fiacre. Ceux de La Haye-Fouassière, Vallet et Champtoceaux étant encore en cours de validation. Si ces mentions communales ne représentent aujourd'hui que 5 % de la production (contre 1 % il y a cinq ans), un quart des quelque 400 vignerons de l'appellation vinifie au moins un de ces crus. « Ces crus ont permis de valoriser l'appellation et de nous faire grandir ensemble à travers

l'exigence de nouveaux cahiers des charges », insiste Marie Luneau, du domaine Luneau-Papin. « Ils ont initié la révolution du muscadet », assure François Lieubeau qui, au domaine Lieubeau, propose les crus de Goulaine, Clisson et Château-Thébaud. « Ils ont rendu nos vins plus excitants pour la sommellerie, la restauration, les cavistes, la presse et les importateurs. »

Preuve de cette réussite, la famille Lieubeau exporte dans une trentaine de pays et Luneau-Papin dans plus d'une quarantaine. « Blanc, sec, digeste, raisonnablement alcoolisé, souvent lié à un terroir identifiable, le muscadet coche beaucoup de cases des vins "tendance" », analyse François Lieubeau. Une vogue qui séduit aussi de nouveaux vignerons, souvent adeptes d'agriculture biologique, venus s'installer dans cette terre nantaise au foncier encore accessible (malgré le coût élevé des habitations).

Tout irait pour le mieux si, après des décennies de production pléthorique, ce vignoble ne souffrait pas de sous-production. « Notre souci aujourd'hui concerne moins la vente que notre capa-

« BLANC, SEC, DIGESTE, RAISONNABLEMENT ALCOOLISÉ, LE MUSCADET COCHE BEAUCOUP DE CASES DES VINS "TENDANCE" »

François Lieubeau
vigneron de la famille Lieubeau

cité à suffisamment récolter, explique François Robin, délégué communication de la Fédération des vins de Nantes. *Les dernières vendanges ont été insuffisantes et les stocks baissent de façon préoccupante.* Réduit de moitié en vingt-cinq ans, à cause de la diminution du marché de gros et des départs à la retraite, le vignoble est aussi touché par les bouleversements climatiques. Moins par la sécheresse que par le gel. « Pour mes parents, un épisode désastreux comme le gel de 1991 était exceptionnel. Aujourd'hui, c'est plus une règle qu'une exception, constate François Ménard, 28 ans, qui a repris le domaine familial Ménard-Gaborit en 2021. *C'est notre préoccupation première.* »

« Le débourrement précoce [réveil végétatif de la vigne], de plus en plus fréquent, explique le risque accru, bien plus que la rigueur des gelées d'avril, qui ont toujours été observées en muscadet », précise François Lieubeau. Le gel de ces bourgeons avancés provoque des dégâts à répétition. « Nous avons perdu 80 % de nos raisins en 2021, 75 % en 2019, 80 % en 2016, 50 % en 2012... » s'attriste Marie Luneau.

De même que les vendanges, le « gel de printemps » mobilise toutes les énergies pour trouver des parades techniques : éoliennes mobiles, brûlots, bougies, fils chauffants, stations météo connectées... Il s'agit aussi d'activer les solidarités ou de faire évoluer les cultures. Marie Luneau suggère par exemple « l'arrachage des vignes systématiquement gélives ».

Les stratégies commerciales et les stocks sont revus. Les activités de négoce permettent à des vignerons indépendants de trouver les raisins manquants. « Pour des raisons marketing, mettant en avant la fraîcheur des vins, les vignerons ont longtemps eu l'habitude de vendre la récolte de l'année », rappelle Louise Chéreau, qui, avec son père, Bernard, dirige le domaine Chéreau-Carré. « Or, grâce à l'élevage sur lies, le muscadet est un magnifique vin de garde, surtout les crus communaux. On pourrait garder plus longtemps les stocks des années généreuses et travailler en permanence cinq ou six millésimes. » Fidèle à ses principes, le pionnier Jo Landron confirme que « l'essor du muscadet passera moins par la notion de volume que par son positionnement qualitatif et la juste rémunération de celui-ci ». ■

STÉPHANE DAVET

Instaurer la méthode nantaise

La mention « sur lie », soit la méthode consistant à élever le vin avec les levures naturelles se déposant au fond de la cuve pour une fraîcheur préservée, ne peut figurer que sur des cuvées de muscadet élaborées du 1^{er} mars au 31 décembre de l'année suivant la récolte. Or l'élevage prolongé plus longtemps sur lie, comme celui qui est appliqué aux crus communaux, permet d'apporter une délicate complexité à ces vins. Pour quoi ne pas modifier le cahier des charges et remplacer la mention « sur lie » par celle d'une « méthode nantaise » qui préciserait des temps d'élevage (six mois ; de douze à dix-huit mois ; plus de vingt-quatre mois...), à l'instar de ce qui se fait pour l'affinage du comté ? Une piste de réflexion que beaucoup de vignerons aimeraient pouvoir porter devant l'Institut national de l'origine et de la qualité.