

Club toulousain In Vino Veritas Une approche du Muscadet...

La dégustation, préparée par Jocelyn Gombault, Philippe Ricard et Didier Sanchez s'est déroulée sur 2 journées. L'ensemble est commenté par Philippe Ricard pour la séance de l'après-midi et Pierre Citerne pour celle du soir.

Un grand merci...

Nous tenons à remercier Interloire qui a mis à notre disposition la sélection de la majeure partie des vins de la première séance (hors les domaines Brégeon et l'Ecu dont les bouteilles sont issues de nos caves personnelles).

Mais surtout, ovation générale, triple ban et Ola dans la salle pour Jocelyn Gombault, amateur passionné et généreux, véritable Chevalier du Muscadet qui passe une bonne partie de son temps à l'expertise et la défense de cette appellation peu médiatique ; il nous a tout simplement donné envie... et, pour nous faire plaisir, a passé quelques mois dans le vignoble à nous peaufiner la sélection de la seconde séance...

Sans oublier Romain Mayet, ingénieur agricole, vice-président de Vertivin, accompagnant les vigneron dans la mise en place des crus communaux, profondément investi dans la reconnaissance et la définition des grands terroirs du Muscadet. Sa connaissance du secteur, exceptionnelle, nous aura apporté un éclairage unique.

Le CR rapporte un certain nombre d'informations que Jocelyn et Romain nous ont ainsi transmises.



Quelques commentaires de contexte :

1^{er} jour : pression atmosphérique : 1013 hpa - beau temps - vent nul - 3/8^{ème} de lune montante - jour de « nœud lunaire » - sensations de dégustation : très bonnes.

2^{ème} jour : pression atmosphérique : 1013 hpa - assez beau temps - vent faible - 1/2 lune montante - jour fruit - sensations de dégustation : très bonnes.

Toutes les bouteilles, stockées pendant une longue période dans des conditions optimales, ont été placées dans une cave de service, à température adaptée, verticalement, 6 jours avant notre rendez-vous.

Sensibilisés par Jocelyn sur la nécessité « absolue » (!!!) d'aérer ces vins, nous avons pris la précaution d'ouvrir les bouteilles le matin des dégustations.

Chaque journée de dégustation se déroule en deux séances : l'après-midi à 14h puis le soir à 19h30.

Entre autres causes, une aération de 5 heures (dans la bouteille rebouchée en position verticale) peut expliquer les variations dans les appréciations.

Les notes de Didier Sanchez, présent l'après-midi et le soir, reflètent ces fluctuations.

Nous avons aussi pris soin de les présenter par série (jusqu'à 6 vins), non seulement pour comparer les vins entre eux (surtout à millésime égal), mais aussi pour leur donner un temps supplémentaire d'aération pendant la dégustation.

Les vins sont dégustés sans présentation à l'aveugle.

Bien que Jocelyn nous ait recommandé des verres Médiatus, nous avons utilisé nos verres habituels, les « Expert » de Spiegelau.

DS : Didier Sanchez - PC : Pierre Citerne - LG : Laurent Gibet - PR : Philippe Ricard - MS : Miguel Sennoun - MF : Maxime France.

1^{ère} partie
Mercredi 13 octobre 2009



Ordre de dégustation
(Nombre total de dégustateurs : 15)

Sélection des vins d'Interloire
(ordre de passage recommandé par Romain Mayet)



1. Muscadet Sèvre-et-Maine "Sur Lie" : Domaine Michel Brégeon 2009

Sous-sol : gabbro bien fracturés en sous-sol et argiles (secteur de Gorges mais au nord de la Sèvre)

L'après-midi : DS14,5 - PR14,5. Note moyenne AM : 14,5

Robe paille, avec de légers reflets verts.

Odeurs mûres, gourmandes, précises : citron frais, poire, pâte d'amande, réglisse, craie.

Vin bien en chair, pulpeux même, sur un registre simple mais parfaitement juste, équilibré ; acidité fine, amertume noble, fin de bouche nette, presque tranchante.

Une entrée en matière fort convaincante : c'est bon !

Le soir : DS14 - PC14/14,5 - LG15 - MS14,5 - MF14,5. Note moyenne SOIR : 14,5

Propre, fruit bien mûr, amande. "Vin fait" malgré sa jeunesse, rond mais tonique en finale. Bien, très conforme à l'idée que l'on peut se faire, lorsque l'on ne connaît pas la complexité de ce vignoble, d'une "typicité" globale du muscadet.



2. Muscadet Sèvre-et-Maine "Sur Lie" : Château de L'Hyvernière 2008

Sous-sol : globalement filtrant, plutôt gneiss et micaschiste. Terroir entre La Chapelle-Heulin et Le Pallet.
« Cuvée du groupe Castel ».

L'après-midi : DS13 - PR13,5. Note moyenne AM : 13,3

Aspect très clair, paille mêlé de gris plus que de vert.

Premier nez généreusement aromatique (fleurs et fruits blancs, poire, menthe fraîche) ; évolution étonnante vers un registre austère (iode, coquille d'huître, végétal).

Matière sobrement dotée mais avec ce qu'il faut de densité pour contrer une acidité citronnée bien présente ; tranchant, propre, mais assez impersonnel à l'ouverture.

Le soir : DS14 - PC13,5/14 - LG14,5 - MS14 - MF14. Note moyenne SOIR : 14,1

Nez végétal et réduit, assez puissant, anis et rhubarbe. Forte amertume, vin austère, mais suffisamment étoffé pour être crédible.



3. Muscadet : Henri de Linières "Roches Linières Cuvée Réserve" 2008

« Cuvée du groupe Castel ».

L'après-midi : DS12,5 - PR12,5. Note moyenne AM : 12,5

Teinte claire, paille, dotée d'un léger vert.

Odeurs simplettes braquées sur la poire ; apport timide de notes résinées et de semblant de vernis.

Bouche sévère, percutante, sans trop de corps, dominée par son acidité.

Le soir : DS12 - PC11 - LG12 - MS11,5 - MF11. Note moyenne SOIR : 11,5

Peu d'arômes, amertume pénible, peu de matière.



4. Muscadet Cotes de Grand-Lieu "Sur Lie" : Domaine de Bel-Air 2008

Sous-sol : sables graveleux, plus proche de l'océan (côtes de Grand-Lieu)

L'après-midi : DS13,5 - PR13/13,5. Note moyenne AM : 13,4

Aspect toujours clair, paille, légèrement vert, avec une pointe grisée.

Toujours pas de grande complexité olfactive, mais une certaine franchise sur les fruits blancs, l'huître, le végétal, plutôt en phase avec le Muscadet de notre imaginaire...

Pointe de CO² passagère, corps vif, simple, sans trop de générosité mais avec ce qu'il faut de matière pour garder l'équilibre.

Le soir : DS13 - PC13/13,5 - LG14 - MS13,5 - MF13. Note moyenne SOIR : 13,4

Très végétal, herbacé (poivre vert, feuille de cassis...) au nez comme en bouche. Mince, relativement délié, du caractère à défaut de maturité...



5. Muscadet Sèvre-et-Maine "Sur Lie" : Château de la Botinière 2008

Sous-sol : « roche verte » type gabbro (près de Vallet)

« Autre domaine du groupe Castel ».

L'après-midi : DS13 - PR12,5. Note moyenne AM : 12,8

Parure très claire, paille, aux reflets argent et vert.

Nez sans grand relief, déroulant timidement sur la poire, l'amande, la coquille, un très léger côté beurré.

Accueil très furtivement gazeux pour une bouche assez fade, mince, pas vraiment jouissive, à l'acidité ferme doublée de notes amères qui soulignent la finale.

Le soir : DS13 - PC13,5 - LG14 - MS13 - MF13. Note moyenne SOIR : 13,3

Linéaire, simple, assez net, avec un gras suffisant pour équilibrer la forte amertume.



6. Muscadet Sèvre-et-Maine "Sur Lie" : Domaine de Montifault "Clos du Bon Curé" 2008

Sous-sol : gneiss et argile sédimentaire (entre La Chapelle-Heulin et Le Pallet proche de la Haie-Fouassière)
« Appartient au Château de la Cassemichère ».

L'après-midi : DS14 - PR14. Note moyenne AM : 14

Nouvelle robe claire, paille, légèrement grisée, avec ces récurrentes nuances vertes.

Nez plutôt en verve, très floral (chèvrefeuille, acacia), fruité, épicé, mentholé, anisé. Ça pète bien !

Tension appréciable en bouche, avec une acidité fine et dynamique, une trace salée qui fait saliver jusqu'en finale : pas d'une grande complexité, mais avec une chair suffisante pour afficher cohérence et tenue.

Le soir : DS13 - PC12 - LG13 - MS12,5 - MF12. Note moyenne SOIR : 12,5

Profil aromatique type chardonnay de supermarché du nouveau monde (vanille et fruits exotiques), on devine quand même le muscadet derrière. Bof...



7. Muscadet Sèvre-et-Maine "Sur Lie" : Marquis de Goulaine "Cuvée du Millénaire" 2008

Sous-sol : la zone de Goulaine est compliquée en géologie : je pense que ce sont plutôt des roches métamorphiques, peut être gneiss, mais il peut y avoir des méta-gabbro (gabbro re-métamorphisé)

« Probablement assemblage ».

L'après-midi : DS13,5 - PR13. Note moyenne AM : 13,3

Robe paille, claire, légèrement gris/verte.

Le plus « mûr » en apparence de la série des 2008, mais avec une signature inattendue sur le caramel, la tarte tatin, les fruits pochés.

Bouche moins « exotique », même assez ferme (acidité, CO²), propre, mais sans grand caractère.

Le soir : DS13,5/14 - PC13,5/14 - LG14 - MS13,5 - MF13,5. Note moyenne SOIR : 13,7

Assez mûr, facile, aimable, bonne ampleur, un peu de gras mais assez peu de personnalité.



8. Muscadet Sèvre-et-Maine "Sur Lie" : Marcel Martin "La Sablette" 2008

Sous-sol : probablement dominante roche verte

« Négocé, les Grands Chais de France ».

L'après-midi : DS12 - PR13. Note moyenne AM : 12,5

Teinte claire, paille, avec quelques notes vertes.

Nez peu expressif, semblant évoquer la coquille, le végétal.

Matière assez banale, mince, pas davantage bavarde, tout juste agrémentée d'un petit côté salivant sympathique.

Le soir : DS13 - PC13 - LG13,5 - MS12,5 - MF12,5. Note moyenne SOIR : 12,9

Réduit et amylique... Amer et pointu en bouche, mais ça passe, grâce à une matière correcte.



9. Muscadet Sèvre-et-Maine "Sur Lie" : Joseph Landron "Amphibolite Nature" 2008

Sous-sol : amphibolites (roche verte), peu altérées, caillouteux

« Non chaptalisé, peu de SO₂ ».

L'après-midi : DS13,5 - PR13,5. Note moyenne AM : 13,5

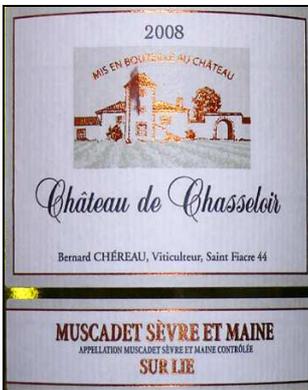
Parure paille, claire, quelques traces de vert.

Joli fruit jaillissant, aromatique (fraise, poire, pomme), simple mais gourmand et spontané ; notes fermentaires de levure, de pâte à pain.

Très vif, énergisant, citronné (pas loin d'être citrique...), limité par sa sobriété de matière, mais appréciable pour sa franchise d'expression et sa gaité apparente.

Le soir : DS(12) - PC(12,5) - LG(13) - MS(11) - MF(12). Note moyenne SOIR : (12,1)

Nez intéressant, fruit assez volubile mais nettement oxydé. Rond et agréable en attaque, finale évanescence et citrique, dissociée. Fatigué par l'aération ?



10. Muscadet Sèvre-et-Maine "Sur Lie" : Château de Chasseloir 2008

Sous-sol : dominante de gneiss (terroir de Saint-Fiacre)

« Petit négoce historique Chéreau-Carré ».

L'après-midi : DS14 - PR14. Note moyenne AM : 14

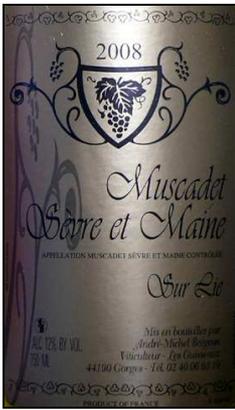
Aspect paille, clair, lumineux, légèrement vert.

Grillé de réduction, levure, beau végétal, coquille, minéral, pointe de croûte de fromage, de beurre : nez assez complexe qui ne fait cependant pas l'unanimité, certains le jugeant trop austère, ou « spécial » (évoquant d'odeurs de rosé...).

Matière ample, assez mûre, intégrant bien le tranchant de l'acidité ; belle rétro sur une finale étirée.

Le soir : DS12,5 - PC(12) - LG12,5 - MS12 - MF11,5. Note moyenne SOIR : 12,1

Très gazeux, goût camphré envahissant et peu nuancé (antimite...)



11. Muscadet Sèvre-et-Maine "Sur Lie" : Domaine Michel Brégeon 2008

Sous-sol : gabbro bien fracturés en sous-sol et argiles (secteur de Gorges mais au nord de la Sèvre)

L'après-midi : DS13,5/14 - PR14. Note moyenne AM : 13,9

Robe paille, claire, légèrement verte ; une constante !

Approche délicate, discrète, un peu matée par le soufre... le vin s'améliore sensiblement en 15 minutes, révélant ses fleurs blanches, l'anis, une pointe d'iode, mais surtout une note dominante de réglisse.

Accueil légèrement « perlant » (constante de notre série de jeunes Muscadets), matière fine, avec ce qu'il faut de gras pour équilibrer l'acidité et « adoucir » la sensation d'amertume ; le vin affiche une certaine maîtrise, une tension élégante, de la précision. Mais semble en même temps rester terriblement « en dedans »...

Le soir : DS13 - PC(ED)? - LG(14) - MS(13,5?) - MF(ED)?. Note moyenne SOIR : 13,5 ou ED

Souçon de liège, surtout en bouche.



12. Muscadet Sèvre-et-Maine "Sur Lie" : Domaine de l'Ecu "Expression de Granite" 2008

Sous-sol : granit (petite coulée de granit friable du Landreau)

L'après-midi : DS? - PR?. Note moyenne AM : ?

Couleur paille, claire ; toujours ces quelques reflets verts.

Contraste saisissant avec cet échantillon « extra-terrestre », un peu trop peut-être par son mélange curieux de cerise kirschée, d'essence de térébenthine, d'odeurs moisies, animales... Très très spécial...

Bouche à l'acidité présente mais bien intégrée pour le millésime, moins acérée, mais sans trop d'expression, fade en comparaison du nez, sans longueur, presque muette. Bref, l'ouverture nous laisse perplexes...

Le soir : DS15 - PC15/15,5 - LG15+ - MS15,5/16 - MF15,5. Note moyenne SOIR : 15,3

Très différent de tout ce qui a précédé. Expression aromatique beaucoup plus riche, personnelle et nuancée, avec parfois des pointes oxydatives : fruits secs, biscuits sablés, fumé, iodé (varech ?...) La matière est vive, longiligne, acide, moins généreuse que le spectre aromatique. Un style libre et expressif, qui tranche avec le reste de la production.



13. Muscadet Sèvre-et-Maine "Sur Lie" : Domaine de la Louvetrie (Joseph Landron) "Le Fief du Breil" 2008

Sous-sol : type orthogneiss, sol superficiel, pauvre, caillouteux, bonne pente pour la région (La Haie-Fouassière, parcelle proche du Pallet)

L'après-midi : DS15,5 - PR15,5+. Note moyenne AM : 15,5

Robe claire, paille, avec des reflets verts assez présents.

Nez séducteur par sa maturité, sa richesse, son fruit épanoui : fruits blancs, poire, citron, pointe de beurre rance, anis.

Matière charnue, très fine, salivante, jouant sur une juste harmonie entre maturité et acidité ; finale qui s'affirme sur le minéral, avec longueur.

Le soir : DS15,5 - PC15,5 - LG15,5 - MS15,5/16 - MF16. Note moyenne SOIR : 15,7

Concentré, riche, abricoté, mûr, avec de belles notes iodées (coquillages) qui se développent à l'aération. Matière remarquablement présente et sapide.



14. Muscadet Côtes de Grand-Lieu "Sur Lie" : Château de Souché 2007

Sous-sol : je ne connais pas trop... probablement des sables graveleux

L'après-midi : DS12,5 - PR12,5. Note moyenne AM : 12,5

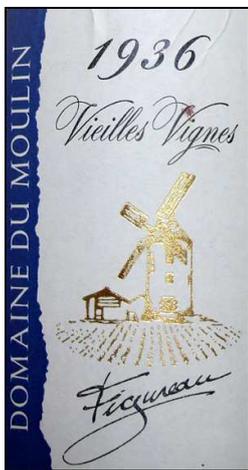
Toujours cette relative pâleur, sur le paille, avec des inflexions vertes.

Nez timoré, sur les fruits blancs, l'anis, le pain frais, mais aussi le citron vert, la coriandre, arômes à la connotation plus alsacienne...

Bouche maigrelette, sans véritable signe particulier, courte ; on évoquerait alors plutôt une Jacquère, simple et peu aromatique.

Le soir : DS13,5 - PC14 - LG14 - MS13,5 - MF13. Note moyenne SOIR : 13,6

Anisé, sucre d'orge, camphré, expression assez réduite et "médicinale". Matière vive, assez sévère.



15. Muscadet Côtes de Grand-Lieu "Sur Lie" : Domaine du Moulin "Vieilles Vignes 1936" 2007

Sous-sol : idem, sol sableux

« Sur Grand-Lieu ce sont généralement des vins plus précoces ».

L'après-midi : DSED - PRED. Note moyenne AM : ED

Couleur étonnamment « soutenue » (tout est relatif quand-même, mais le contraste est notoire...), avec un jaune plus affirmé, dominant les reflets verts.

Nez assez aromatique, sans harmonie pour autant, surfant entre la fraîcheur des fruits blancs et les notes oxydatives (pomme blette), mais surtout une sensation liégeuse qui s'affirme rapidement.

Bouche dissociée : attaque baroque, mûre, finale sur l'acidité, avec une transition brutale ; et le bouchon qui nous paraît alors comme une évidence. Autant dire que les hésitations du soir sont intrigantes... (Laurent se rendra compte à la seconde séance que le niveau des dégustateurs de l'après-midi est quand-même nettement plus sérieux...)

Le soir : DSED - PC13 - LG(ED-bouchon) - MSED? - MF(13). Note moyenne SOIR : (13 ou ED)

Une robe un peu plus dorée. Nez de vase et d'huître, de marée basse, qui peut faire penser à du liège. La matière s'efface devant ces saveurs typées (on est plus proche de la mer...) ou viciées (?).



16. Muscadet Sèvre-et-Maine "Sur Lie" : Château de la Pingossière (Guilbaud Frères) 2007

Sous-sol : gneiss assez schisteux (terroir en haut de pente)

« Petit négoce historique ».

L'après-midi : DS13,5 - PR13. Note moyenne AM : 13,3

On retrouve nos expressions pâlichonnes, paille, légèrement marquées de vert.

Prototype olfactif de mon portrait robot local, sans grand éclat mais sans fausse note non plus : poire, fruits blancs, réglisse, anis, coquille.

La bouche assure le service minimum, assez fine, cohérente, équilibrée, soutenue par une petite amertume, mais sans relief particulier.

Le soir : DS12 - PC12 - LG13 - MS12 - MF12. Note moyenne SOIR : 12,2

Forte réduction au nez (rillettes...) Linéaire en bouche, fruit amylique assez direct mais sans grand caractère.



17. Muscadet Sèvre-et-Maine "Sur Lie" : Château de Chasseloir 2007

Sous-sol : dominante de gneiss (terroir de Saint-Fiacre)

« *Petit négoce historique Chéreau-Carré* ».

L'après-midi : DS12 - PR12. Note moyenne AM : 12

Teinte claire, vive, paille avec des reflets verts.

Nez très pauvre, sur une pointe de grillé de réduction, d'amande, de poire, davantage dominée par le soufre.

Cocktail peu harmonieux de CO², d'amertume, d'acidité, laissant à l'ouverture une impression de raideur et d'ingratitude.

Le soir : DS13 - PC14 - LG13,5 - MS13 - MF13. Note moyenne SOIR : 13,3

Réduit, senteur et saveur d'agrumes. Gaz très présent, vif, linéaire, décidé, finale tonique.



18. Muscadet Sèvre-et-Maine "Sur Lie" : Château Cassemichère 2007

Sous-sol : gneiss et argile sédimentaire (entre La Chapelle-Heulin et Le Pallet, proche de la Haie-Fouassière)

L'après-midi : DS13,5 - PR13/13,5. Note moyenne AM : 13,4

Aspect clair, paille, avec un léger vert.

Présentation sommaire, sur la poire, l'amande, le pain frais.

Matière sans davantage d'envergure, mais traitée avec finesse, avec un petit support salin qui titille le palais ; jus sympathique, assez précis, limité par sa timidité d'expression et son manque de densité.

Le soir : DS(ED) - PC(ED) - LG(13) - MSED - MF(ED). Note moyenne SOIR : (13 ou ED)

Goût liégeux.



19. Muscadet Sèvre-et-Maine "Sur Lie" : Château du Cléray "Haute Culture Sauvignon" 2007

Sous-sol : roche verte, silico-argileux, tardif

« *Négoce historique* ».

L'après-midi : DS13 - PR13. Note moyenne AM : 13

Trio répétitif paille/clair/reflets verts (on se dit que la version en images ne sera pas d'un intérêt majeur, davantage valorisée par les étiquettes que par les vins !).

Offre gourmande, mûre, mais sans grande variété, laissant la part belle aux fruits pochés. Bouche moins « facile », où l'acidité et l'amertume se taillent la part du lion, le vin semblant chercher son équilibre, son harmonie (nous étions prévenus que les vins ne sonneraient pas toujours juste à l'ouverture...). L'expression reste simple et courte.

Le soir : DS13 - PC13/13,5 - LG14 - MS13 - MF13,5. Note moyenne SOIR : 13,4

Nez riche, presque beurré. Bouche modérée, souple.



20. Muscadet Sèvre-et-Maine "Sur Lie" : Domaine de la Louvetrie (Joseph Landron) " Hermine d'Or" 2007

Sous-sol : argilo-sableux, sous-sol de gneiss

« Elevage d'un an ».

L'après-midi : DS15,5 - PR15,5/16. Note moyenne AM : 15,6

Teinte paille un peu plus jaunie que de coutumes, avec toujours ces reflets verts.

De nouveau cette maturité d'expression qui avait signé le premier vin de Joseph Landron (le Fief du Breil 2008) : poire dominante, pêche blanche, mirabelle, fraîcheur anisée. C'est un bien joli nez, à la fois précis et gourmand. Élégance et finesse notoires pour cette matière ample, mûre, « rythmée » : d'une attaque large, on termine sur une finale serrée, plus épurée, où le minéral et l'acidité semblent rejaillir.

Une bouteille qui fait bien plaisir dans ce début de série de 2007 sans grandes réjouissances...

Le soir : DS14,5 - PC14,5 - LG(14 - oxydation) - MS14 - MF14,5. Note moyenne SOIR : 14,3

Nez discret, légèrement fumé, anisé et melon confit, puis pomme cuite (oxydation ?) Vif et long en bouche, amertume structurante, impression finale d'austérité.



Les vins du domaine de l'Ecu : une trilogie à l'identité très forte...



21. Muscadet Sèvre-et-Maine "Sur Lie" : Domaine de l'Écu "Expression de Granite" 2007
Sous-sol : granit (petite coulée de granit friable du Landreau)

L'après-midi : DS14,5 - PR14,5/15. Note moyenne AM : 14,6

Couleur paille elle aussi légèrement jaunie, avec même quelques reflets dorés accompagnant le vert...

Moins d'extravagance que le Granite 2008, mais quand-même une forme d'« atypicité » aromatique, à la fois par son explosivité et son registre singulier, qui flirte avec les impressions de passerillé : poire, pêche de vigne, fraise des bois, cachou, notes muscatées...

Matière charnue (attaque presque gourmande, avec du gras, de la maturité), socle salivant, salin, imprégnant, déroulé assez puissant, de plus en plus austère, finissant sur l'amertume et l'acidité.

Un vin assez intrigant, intéressant par son originalité aromatique, son caractère affirmé, véritable remède à l'ennui... Mais pas facile pour autant...

Le soir : DS14 - PC14,5/15 - LG15,5 - MS14,5 - MF15. Note moyenne SOIR : 14,8

Nez ouvert, intense, prune jaune comme un savennières, fruits secs et pâtisserie beurrée. Matière vive, amère, austère, bien présente mais en net contraste avec la générosité aromatique presque flamboyante.



22. Muscadet Sèvre-et-Maine "Sur Lie" : Domaine Michel Brégeon 2007

Sous-sol : gabbro bien fracturés en sous-sol et argiles (secteur de Gorges mais au nord de la Sèvre)

L'après-midi : DS13 - PR13,5/14. Note moyenne AM : 13,4

Retour à ces couleurs pâles, presque grisonnantes, dominées par le paille et le vert.

Austérité dominante sur le végétal, l'iode, l'anis, le fermentaire, à peine adoucie par des impressions étonnantes de cerise, de fraise ; le soufre, assez présent (en écho à la cuvée de 2007), n'aidant rien à l'affaire (odeurs de poudre, de réduit). L'occasion de valider l'ultra sensibilité (piquante...) en la matière de l'appendice nasal de Pierre Simon (nous avons déjà des renifleurs hors pair en bouchon, en bois et en oxydation...)...

On commence à apprécier le « style » Brégeon, à savoir cette finesse de matière, cette précision structurale, cette forme d'austérité aussi ; un peu trop en exergue dans ce cas précis où le vin, à l'ouverture, semble manquer de densité et de chair, laissant une impression de dureté.

Le soir : DS14 - PC(15) - LG15,5 - MS15 - MF15,5. Note moyenne SOIR : 15

Ressemble beaucoup à un (bon) chardonnay du genre très réduit; ça sent puissamment la peau de poulet flambée et l'allumette. Belle matière, de la fraîcheur, de la tenue, une certaine rigidité aussi. Beau vin si on aime ce style souffré/réduit; mais quid de l'expression d'une éventuelle "typicité" ?



23. Muscadet Sèvre-et-Maine "Sur Lie" : Domaine des Chausselières (Jean Bosseau) "Tradition" 2007

Sous-sol : dominante de roche verte gabbro peu argilisée

L'après-midi : *DS13,5 - PR13,5. Note moyenne AM : 13,5*

Robe paille, toujours un léger vert.

Effluves discrets, marqués de fleurs blanches, d'amande, d'anis, une pointe de végétal.

Rondeur aimable, une matière mûre, bien tenue, mais un déroulé assez linéaire.

Le soir : *DS12,5 - PC12,5 - LG13 - MS13 - MF13. Note moyenne SOIR : 12,8*

Nez avenant mais assez prévisible, réduit, agrumes et rillettes. Assez léger, du goût mais un corps discret peinant à contenir l'amertume finale.



24. Muscadet Sèvre-et-Maine "Sur Lie" : Yves et Jérémie Huchet "Clos Les Montys Vignes de 1914" 2007

Sous-sol : méta-gabbro (Basse-Goulaine), très vieille vigne, et 35 hl/ha

L'après-midi : *DS16,5 - PR16. Note moyenne AM : 16,3*

Parure très claire, paille mêlé d'argent et de vert.

Nez sans épate, relativement gourmand mais avec retenue, fraîcheur, précision (un peu de simplicité aussi au moment de l'ouverture), sur des arômes de poire, d'amande, de réglisse.

Superbe matière, alliant densité et charme pulpeux, traitée avec une finesse et une précision remarquables ; évidente sensation d'harmonie, d'équilibre, de justesse du trait. Le vin reste élancé, salin, s'allongeant remarquablement.

Et, gros point positif pour les dégustateurs de l'après-midi : il est immédiatement bon !

Le soir : *DS16/16,5 - PC15,5 - LG16 - MS16+ - MF16. Note moyenne SOIR : 16*

Nez nuancé, marin, expressif, suggestion d'algues et de coquillages... Jolie matière, longue, présente, mûre, avec beaucoup de finesse. L'expression ne semble pas forcée, le vin ni matraqué ni trituré. La finale, très déliée, évidente comme de l'eau pure, constitue à mon avis le point d'orgue de ce vin réussi (dans un contexte général dominé par les finales dures, amères et souffrées).



25. Muscadet Sèvre-et-Maine "Sur Lie" : Bideau-Giraud "Grand Mortier Gobin" 2007

Sous-sol : orthogneiss, très pierreux (La Haie-Fouassière)

L'après-midi : DS13 - PR13. Note moyenne AM : 13

Aspect paille légèrement jauni, quelques traces de vert.

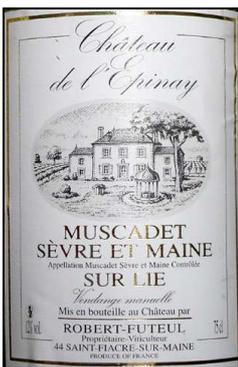
Feuille de cassis, buis, pamplemousse, touche fumée : sans équivoque, un Sauvignon ! Darned, on ne s'y attendait pas à celle-là !

Bouche aimable, souple, un peu mince, mais à l'expression sympathique et désaltérante. Mais pour se convaincre que ce n'est pas un Sauvignon, il faut une sacrée dose d'imagination...

Le soir : DS12,5 - PC12,5 - LG13,5 - MS13,5 - MF13. Note moyenne SOIR : 13

Le nez sauvignonne, de plus en plus nettement à l'aération, herbe coupée et fruits exotiques...

Pas désagréable en bouche car la matière est bien là, assez ronde, assez facile, mais la saveur n'apporte malheureusement aucune nuance à ce caractère variétal de sauvignon...



26. Muscadet Sèvre-et-Maine "Sur Lie" : Château de l'Epinay (Robert Futeul) 2007

Sous-sol : gneiss à deux micas, voire orthogneiss (St-Fiacre, en face de La Haie-Fouassière).

L'après-midi : DS13- PR13. Note moyenne AM : 13

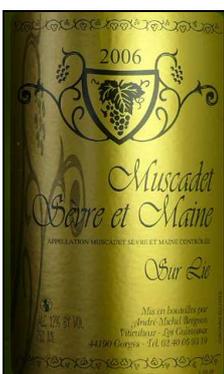
Look très à la mode dans cette série : robe paille sur voile vert.

Ravi de retrouver du Muscadet ! Poire, fleurs blanches, coquille, anis, épices, dans un ensemble sobre mais frais.

Une ressemblance avec les premiers 2007 sur une certaine difficulté à s'exprimer dès l'ouverture, une matière en retrait, austère, d'apparence maigre, dominée par son acidité citronnée. Semble propre, mais ne se livre pas.

Le soir : DS15 - PC15 - LG15 - MS15,5 - MF15,5. Note moyenne SOIR : 15,2

Nez de prune mûre, comme chez Bossard, avenant et nuancé, des notes épicées aussi. Vif mais souple, sapide, jolie saveur fruitée relevé d'une pertinente pointe camphrée/iodée.



27. Muscadet Sèvre-et-Maine "Sur Lie" : Domaine Michel Brégeon 2006

Sous-sol : gabbro bien fracturés en sous-sol et argiles (secteur de Gorges mais au nord de la Sèvre).

L'après-midi : *DS13,5 - PR13,5. Note moyenne AM : 13,5*

Paille ici légèrement jauni, toujours nuancé de vert.

Un Brégeon aux odeurs atypiques (réduit prononcé, impression de moules marinières, de poivre), mais pour autant guidé comme les autres par le soufre, avec cette raideur austère qui n'invite pas à la rigolade.

Matière frustrante, à la texture traitée avec finesse, mais donnant l'impression d'un bunker impénétrable, acide, ingrat. On sent de belles choses mais en même temps l'incapacité de les apprécier.

Le soir : *DS13,5 - PC13,5 - LG(14) - MS(14) - MF13,5/14. Note moyenne SOIR : (13,8)*

Très réduit au nez, SO2, allumettes... Matière sérieuse, mais brutale et amère.



28. Muscadet Sèvre-et-Maine "Sur Lie" : Domaine de la Louvetrie (Joseph Landron) « Haute Tradition » 2005

Sous-sol : sol mixtes, amphibolite et gneiss pour l'essentiel.

Elevages de 11 mois en fût de 500/600 l, avec bâtonnage.

L'après-midi : *DS11 - PR12. Note moyenne AM : 11,5*

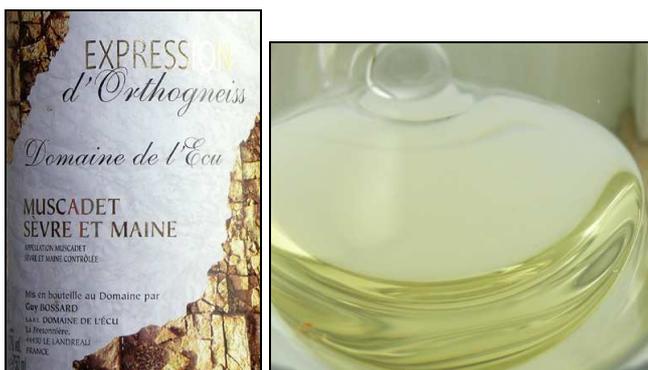
Robe paille ici aussi légèrement jaunie, avec toujours ces reflets verts.

Nez baroque qui divise les dégustateurs : richesse et diversité olfactive pour certains, dégoulinade vulgaire pour d'autres ! (merci les gars : facile de faire un compte-rendu...). Odeurs puissantes de poire pochée, de pomme quasi oxydée, de beurre cuit, d'alcool ambré, de baba au rhum, révélant pour certains des déviances boisées (genre Savennières élevé). Didier, sans pitié, s'imagine dans une scierie ! (après les copeaux, l'élevage sur sciures ? je blague...).

Bouche grasse, beurrée (avec même une pointe d'alcool), relativement affable, bien dynamisée par son acidité qui confère peps et distinction à la fin de bouche. Mais l'offre aromatique continue de faire débat...

Le soir : *DS13 - PC14,5 - LG(13 - oxydation) - MS13,5/14 - MF(13). Note moyenne SOIR : (13,5)*

Robe assez dorée. Nez étonnant, très libre, pommes blettes, épices, levure, côté bière blanche... Malgré le CO2 et la vivacité, le vin ne fait pas très "muscadet" en bouche non plus. La saveur me semble assez proche de celle de certains grenaches gris peu sulfités...



29. Muscadet Sèvre-et-Maine "Sur Lie" : Domaine de l'Ecu "Orthogneiss" 2005

Sous-sol : orthogneiss, mais plus altéré que sur d'autres secteurs du côté du Pallet ou de La Haie-Fouassière, par exemple.

L'après-midi : DS14,5 - PR14,5. Note moyenne AM : 14,5

Couleur paille, reflets gris/verts.

Caractère récurrent pour les vins de l'Ecu, avec ce relief particulier, véritable remède à l'ennui, pas vraiment gage au plaisir consensuel... Très minéral, voire « violent », dominé par le silex, la pierre frottée, le camphre, l'iode, l'anis. Bref, du Bossard !

Tranchant, dense, puissant, particulièrement long, aux dominantes fumées et pierreuses strictes : l'austérité domine à l'ouverture, mais on sent qu'il en a sous la pédale... (il me semble ne pas avoir bougé d'un iota depuis ma précédente dégustation 2 ans $\frac{1}{2}$ plus tôt...)

Le soir : DS16,5/17 - PC16,5 - LG16,5 - MS16,5 - MF16,5+. Note moyenne SOIR : 16,6

De nets reflets verts dans la robe. Nez puissant, précis, qui sollicite les sens et emporte assez rapidement l'adhésion : fumé, tourbé, iodé, organique... très expressif et très articulé, absolument *sui generis*. Matière cohérente avec cette puissance d'évocation aromatique, riche mais svelte, un peu pralinée, au service de l'iode, de la saumure, du varech, de l'amertume fumée... J'avoue y voir des horizons plus dégagés que dans les vins qui évoquent principalement la boîte d'allumettes...

Rappels :

a. Muscadet Sèvre-et-Maine "Sur Lie" : Domaine de l'Ecu "Orthogneiss" 2005 : 27 Mai 2008 (LG)

DS15 - DS15,5 - PC16 - LG15 - MS16 - CD14,5. Note moyenne : 15,3

On retrouve ici la signature olfactive du domaine.

Le vin est fort, tout en rectitude, pour une finale très littorale. Belle amertume et en l'état un petit déficit en goûts

b. Muscadet Sèvre-et-Maine "Sur Lie" : Domaine de l'Ecu "Orthogneiss" 2005 : 29 Avril 2008 à l'ouverture (PR)

DS14 - PR14. Note moyenne : 14

Robe claire, paille aux reflets gris.

Austérité et timidité olfactives : citron, calcaire, réduit.

Impression similaire en bouche : puissance et matière palpables mais encore bridées, expression aromatique limitée, finale amère qui souligne la tonalité austère de l'ensemble. En attente.

Muscadet Sèvre-et-Maine "Sur Lie" : Domaine de l'Ecu "Orthogneiss" 2005 : 29 Avril 2008 après 5h d'aération (MS)

DS14 - LG14 - MS14,5. Note moyenne : 14,2

Nez réduit au départ, plus puissant que le précédent mais présentant le même type d'arômes (coquille d'huître...).

Bouche longue, minérale, trop jeune et austère en l'état.



30. Muscadet Sèvre-et-Maine "Sur Lie" : Domaine de l'Ecu "Expression de Granite" 2005

Sous-sol : granit (petite coulée de granit friable du Landreau)

L'après-midi : DS15,5 - PR15. Note moyenne AM : 15,3

Teinte paille, un peu de jaune en sus, toujours des nuances vertes.

Vin peu apaisé, offrant une grande variabilité de sensations odorantes, tantôt mûres (sensation d'alcool, de caramel), tantôt végétales (fougère), avec en plus des notes de croûte de fromage, de chlore aussi...

A priori encore davantage de matière que dans la cuvée Orthogneiss, avec de l'ampleur, du souffle, de la puissance, du gras (toujours cette pointe d'alcool), une belle amertume qui accompagne la finale... très longue... Impressionnant, mais pas un vin de Bisounours !

Le soir : DS(14,5) - PC15 - LG(14,5) - MS15 - MF15. Note moyenne SOIR : (14,8)

Vin beaucoup plus difficile que le précédent, des arômes chlorés, iodés, d'acétate, assez rebutants car très puissants, qui ne cèdent la place que tardivement à des notes confites et de biscuits secs, récurrentes dans cette cuvée. Matière intense mais étrange, goût terreux, puissant, amer... J'aime quand même.

Rappels :

a. Muscadet Sèvre-et-Maine "Sur Lie" - Domaine de l'Ecu "Expression de Granite" 2005 : 10 Février 2010 (DS)

DS16 - PC16 - LG15,5. Note moyenne : 15,8.

Robe jaune claire, reflets verts.

Nez « sec », tendu, anisé sur la pomme verte, le menthol, la réglisse ; impression de minéralité par son côté iodé.

Bouche bien sèche, fraîche, étroite, finale tendue.

b. Muscadet Sèvre-et-Maine "Sur Lie" - Domaine de l'Ecu "Expression de Granite" 2005 : 6 Mai 2008 (PR)

DS16 - PC16 - LG15 - PR15. Note moyenne : 15,5

Robe paille aux reflets verts.

Pomme verte, anis, amande, pointe balsamique pour un profil odorant certes encore sobre, mais pur.

Bouche nette, tendue, à l'acidité saillante, misant sur sa fraîcheur, son profil assez strict, resserré, qui ne lâche pas grand chose, pour laisser entrevoir un bel avenir...

c. Muscadet Sèvre-et-Maine "Sur Lie" - Domaine de l'Ecu "Expression de Granite" 2005 : 19 Juin 2007 (LG) - 14,5/20

Un ensemble cohérent, très « littoral » de craie, de coquille d'huître, de miel, de fromage de chèvre, de fruits blancs. Minéralité certaine en squelette, goûts citronnés pour un vin honnête, très Muscadet mais pour le coup un peu neutre.

d. Muscadet Sèvre-et-Maine "Sur Lie" - Domaine de l'Ecu "Expression de Granite" 2005 : 18 Janvier 2007 (LG) - 14,5/20

DS15 - PC15 - MS15 - LG13,5 - BLG13. Note moyenne : 14,3

Nez minéral, iodé avec des notes végétales et d'agrumes. Bouche rappelant la mer (plateau d'huîtres), sympathique, de longueur moyenne. Certains millésimes semblent plus réussis.



31. Muscadet Sèvre-et-Maine : Domaine de la Grange - Clos des Noëllles (Pierre Luneau) "Le L D'Or de Pierre Luneau" 2005

Sous-sol : granit (petite coulée de granit friable du Landreau). Elevage assez long en général (une des cuvées de garde de ce domaine).

L'après-midi : DS14 - PR15. Note moyenne AM : 14,5

Parure paille, toujours un surcroît de couleur, partagé entre le jaune et le vert.

Joli nez évoquant Chablis par son côté miel et fougère, la touche d'anis en plus...

Matière fine, un rien bourguignonne par son aspect beurré, sa pointe de grillé, de caramel, de vanille (Didier semble y voir la signature du bois, ce qui a tendance à lui hérissier le poil... rappelons que le vin n'a jamais vu la barrique...); résurgence minérale assez forte en finale, avec un vin salin, ferme, au relief presque tannique.

Le soir : DS14 - PC14 - LG14,5 - MS14 - MF14,5. Note moyenne SOIR : 14,2

Nez dense, assez monolithique, bien mûr, senteur de guimauve. Fruit avenant mais simple, riche, linéaire.

Rappels :

a. Muscadet Sèvre-et-Maine - Domaine de la Grange - Clos des Noëllles (Pierre Luneau) "Le L D'Or de Pierre Luneau" 2005 : 24 Mars 2009 (LG)

DS13,5 - LG13,5 - PR13 - MS13 - MF13 - EG13. Note moyenne : 13,1

Fleurs blanches, agrumes, pomme, fumée. Assez fadasse, un peu comme dans le cas d'un pinot blanc (Maxime aura le flair en notant l'anis et la pierre, pour plus particulièrement caractériser un muscadet, les autres oscillant entre jacquère et roussanne sur chignin-bergeron).

Bouche passablement neutre et anémiée, amère, pas très longue.

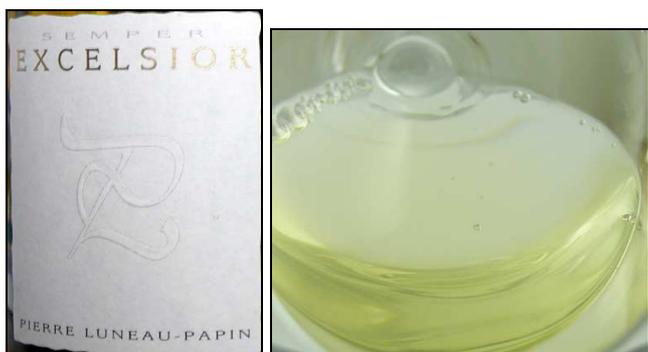
b. Muscadet Sèvre-et-Maine - Domaine de la Grange - Clos des Noëllles (Pierre Luneau) "Le L D'Or de Pierre Luneau" 2005 : 21 Octobre 2010 (MS)

DS13,5 - LG14 - MS13,5 - EG13,5 - MF14. Note moyenne : 13,7

Robe encore très pâle. Les nuances sont bien ténues à observer entre les trois premiers vins.

Impressions contradictoires de maturité et de végétal sur le buis, les feuilles de cassis, un côté musqué. Un peu simple en l'état.

Bouche grasse, mais pauvre en arômes. On lui reprochera un manque de nuances, un côté monolithique, sans défaut particulier mais sans vrai relief.



32. Muscadet Sèvre-et-Maine : Domaine Luneau-Papin Clos des Noëlles "Excelsior Semper" 2005

Sous-sol : gneiss plus ou moins schisteux, peu altérés. Élevage de 3 ans au moins.

« Grosse maturité de vendanges comme toujours chez Pierre Luneau ».

L'après-midi : DS15,5 - PR15,5. Note moyenne AM : 15,5

Aspect assez « décoloré », clair, paille, légèrement vert.

Style Chablisien redondant, sur le végétal noble, le citron, le miel, la craie humide.

Bien jolie matière, plus pure que la précédente, fine, cristalline, élancée, toujours animée par le minéral, offrant au vin un profil plus longiligne qu'en volume. Une pointe d'alcool quand-même, sans jamais la chaleur des sudistes...

Des vins bien plus consensuels et accessibles que ceux de Bossard, tout aussi joliment faits, bien moins intrigants, voire moins excitants ; on sera ravi de savoir qu'il y en a pour tous les goûts !

Le soir : DS15,5/16 - PC14,5 - LG15 - MS14,5/15 - MF14,5. Note moyenne SOIR : 14,9

Expression proche de celle du vin précédent, monolithique, réduite, quoique plus ample et plus nettement mentholée. Très riche, belle bouche, pour l'instant sans grandes nuances de saveur.



33. Muscadet Sèvre-et-Maine « Sur Lie » : Domaine Michel Brégeon 2004

Sous-sol : gabbro bien fracturés en sous-sol et argiles (secteur de Gorges mais au nord de la Sèvre).

L'après-midi : DS12,5 - PR12,5. Note moyenne AM : 12,5

Du jaune, enfin !!!! L'intensité est toujours limitée, mais on a indéniablement pris de la couleur ! Le vert est toujours là...

Même cause (le soufre), mêmes effets (voire plus prononcés...) : une grande rigidité olfactive... Anis et coquille sont les rares arômes distincts.

Très difficile d'accès, citrique, raidi, impénétrable... le plaisir et la pureté du 2009 sont de plus en plus lointains...

Le soir : DS13 - PC13/13,5 - LG13,5 - MS14 - MF13. Note moyenne SOIR : 13,4

Toujours beaucoup de réduction. Nez mutique, soufré. Amertume prononcée, matière plus que respectable, ensemble ingrat.



34. Muscadet Sèvre-et-Maine « Sur Lie » : Domaine de l'Écu "Expression de Granite" 2004

Sous-sol : granit (petite coulée de granit friable du Landreau)

L'après-midi : DS14,5/15 - PR14. Note moyenne AM : 14,4

Robe paille jauni, nuancée de vert...

Un caractère aromatique particulier qui continue de signer le domaine (cette fois-ci avec moins de violence que sur d'autres millésimes), avec une maturité épanouie, sur des notes de mirabelle, de pêche jaune, de pomme au four, d'anis, de tourbe, de malt à Whisky (ce petit côté propre à certains Savennières...).

Caractère reproduit en bouche, avec cette force aromatique singulière, une texture fine, de l'allant, limité peut-être par un relatif manque de chair, laissant l'acidité plus en exergue.

Le soir : DS15,5 - PC15,5 - LG15 - MS15,5 - MF15,5+. Note moyenne SOIR : (15,4)

Robe plus pâle que celle du vin précédent. Nez pur, expressif, fumé et iodé sur fond de prune jaune, d'un caractère beaucoup plus "apaisé" que le Granite 2005. Souple, très sapide, assez aérien en bouche, vif, délicat, avec, peut-être, cette touche "racinaire" propre aux 2004.

Rappel : Muscadet Sèvre-et-Maine "Sur Lie" : Domaine de l'Écu "Granite" 2004 : 19 Juin 2009 (PR)

DS16 - PR15 - MF15,5 - CD16 - EG15,5. Note moyenne : 15,6

Apparence bien pâle ! A peine un peu de gris et de vert pour tenter de mettre de la couleur...

Coquille d'huître, nougat, pointe de résine, réglisse, anis, laurier, aromatiquement le plus sudiste des ligériens ! Fidèlement austère, il n'a échappé à personne, dès les premiers effluves...

Pas vraiment causant, aussi strict en bouche qu'au nez, ou à l'œil, avec une connotation végétale qui entérinerait toute tentative de charme... Mais une superbe tenue, une rigueur percutante, un vin serré, qui ne lâche jamais rien. Certainement pas jovial, mais pas du tout banal non plus : le genre de vin qui ne peut pas faire l'unanimité.

Le lendemain, il confirme une tenue toujours impeccable ; Eddy n'a qu'un mot : super !



35. Muscadet Sèvre-et-Maine : Domaine Michel Brégeon "Gorges" 2004

L'après-midi : DS15,5/16 - PR14,5. Note moyenne AM : 15,1

Aspect là aussi entre le paille et le jauni, avec ces nuances vertes.

Dense, profond, mûr, le nez s'affirme sur les fruits jaunes : pêche, reine-claude, poire pochée. Le soufre, fortement inhibant dans la cuvée de « base », est à peine perceptible et n'entame en rien le plaisir de dégustation.

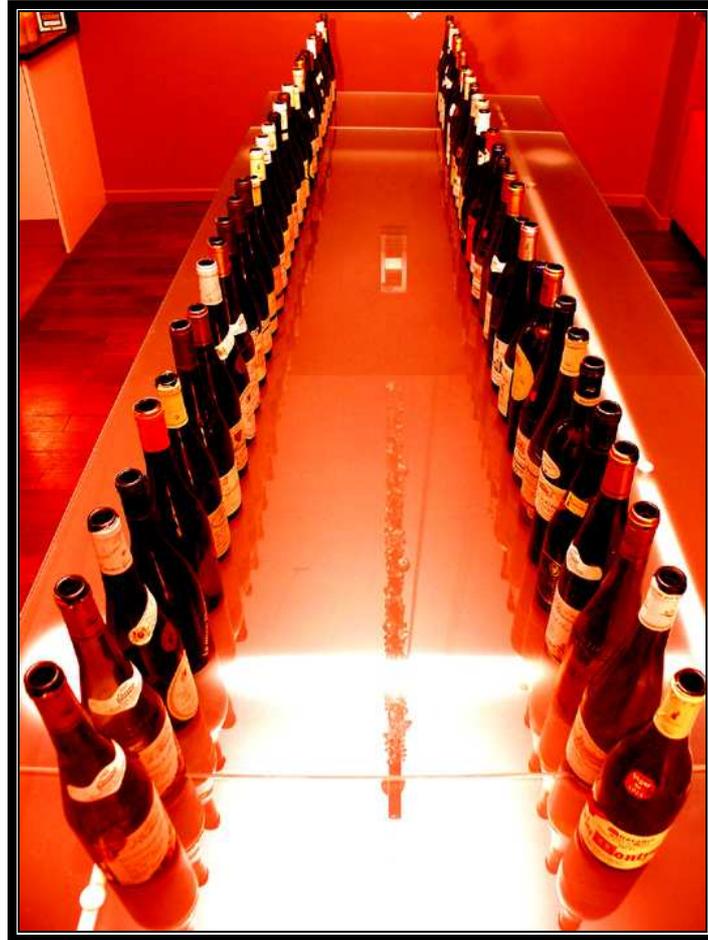
Un nez enfin libéré !

Comme sur les autres échantillons de 2004, la matière délivre moins de puissance, de chair, et laisse l'acidité reprendre les devants (j'ai été plus sensible que d'autres à cette donnée). Il n'en reste pas moins qu'elle est remarquablement traitée, avec finesse, précision, équilibre. Certains apprécient même fortement son caractère minéral, salivant, particulièrement long.

Le soir : DS15,5 - PC15 - LG15,5 - MS15,5 - MF15,5. Note moyenne SOIR : 15,4

Nez beaucoup moins comprimé que celui de la cuvée normale, toujours réduit, mais avec de très avenantes senteurs d'agrumes. Bouche longue, sapide, dense, remarquable matière et remarquable fraîcheur, toujours aussi peu de nuances dans l'expression aromatique.

2^{ème} partie
Vendredi 15 octobre 2010



Ordre de dégustation
(Nombre total de dégustateurs : 16)

Sélection des vins et ordre de passage par de Jocelyn Gombault



1. Muscadet Sèvre-et-Maine « Sur Lie » : Domaine de la Louvetrie (Jo Landron) Amphibolite Nature 2009

Sous-sol : amphibolites (roche verte), peu altérées, caillouteux.

« Non chaptalisé, peu de SO². Un petit fruité sympa pour s'ouvrir la bouche...ça donne une bonne image de ce que va être ce millésime sur les grandes cuvées... Amphibolite Nature, c'est une des expressions les plus précises des vins dits « Nature » que je connaisse. »

L'après-midi : DS14 - PR14/14,5 - LG14,5. Note moyenne AM : 14,3

On retrouve les robes de la première séance, à savoir claires, sur une dominante paille, avec ici des reflets gris/verts.

Simple mais libre et spontané (comme le 2008), expressif, mûr : poire, pêche blanche, pâte d'amande, réglisse, pointe de menthe.

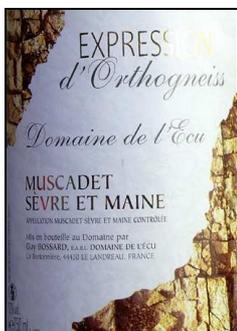
Jus offert, vivace, savoureux, délicatement pulpeux, limité par son manque de coffre, mais réjouissant par sa gourmandise et sa franchise.

Le soir : DS14 - PC14,5 - MS14 - MF14. Note moyenne SOIR : 14,1

Mûr et avenant. Gras en bouche, de belle saveur franche et abricotée, "coulant" mais fringant en finale.



L'Amphibolite « Nature » de Jo Landron : le vin de comptoir par excellence



2. Muscadet Sèvre-et-Maine "Sur Lie" : Domaine de l'Écu "Orthogneiss" 2008

Sous-sol : orthogneiss, mais plus altéré que sur d'autres secteurs du côté du Pallet ou de La Haie-Fouassière, par exemple.

L'après-midi : DS15,5/16 - PR15/15,5 - LG15+. Note moyenne AM : 15,3

Aspect grisonnant, sur un paille clair, un léger vert.

Intensité minérale évidente sur le silex frotté, la coquille, les embruns, accompagnée d'arômes d'agrumes, de poire, de badiane, de bâton de réglisse ; un nez complexe et changeant, avec comme seule constante une pointe d'austérité (à la « Dauvissat »...).

Vif sans être mordant, mûr et riche sans jamais perdre en rectitude, le vin affiche un équilibre très intéressant, avec peut-être un certain manque de puissance, mais beaucoup de finesse et d'élégance (le vin est bon et fait plaisir, ce qui n'est pas la moindre des qualités !) ; belle finale salivante où la minéralité s'affirme en donnant de la longueur...

Le soir : DS16+ - PC16/16,5 - MS16 - MF16. Note moyenne SOIR : 16,1

Très pâle, reflets verts et gris. Nez très expressif, fumé, camphré, marin, iodé; l'impression d'ensemble est profondément minérale, il y a aussi une pointe de miel, heureusement... Matière vive, percutante, saline, tonique - mince, certes, mais porteuse d'un discours d'une pureté et d'une précision que l'on ne retrouve nulle part ailleurs dans la région (du moins que nous n'avons pas retrouvé dans le cadre de cette dégustation).



3. Muscadet : Domaine de Port Jean (Daniel Bécavin) "Le Nectar de L'Erdre" 2007

Sous-sol : micaschiste

« Vin servi chez un 3 macarons Michelin de Paris... Sa salinité est souvent recherchée et permet des accords intéressants. Vigneron classique sur terrain génial. »

L'après-midi : DS13 - PR13,5 - LG13. Note moyenne AM : 13,2

Sans basculer dans le sombre, on note une inflexion dorée séduisante (ça change...), toujours mêlée de vert. On se lâche !!! Olfaction débridée, presque baroque, sur les fruits jaunes, la mirabelle, la poire au sirop, le pamplemousse, le citron vert, la lavande, des notes muscatées (on pourrait presque penser au Vin de Constance). Bouche rondouillarde, courte, manquant d'impact, de force de caractère malgré une touche saline assez forte : davantage un vin de parfum qu'un « vin de bouche »...

Le soir : DS(13,5/14) - PC(14) - MS14 - MF13,5. Note moyenne SOIR : (13,8)

Robe nettement plus dorée. Abricot sec, fruit confit, exotique même, guimauve : nez de grande maturité, quasiment de surmaturité. Riche en bouche, peu de finesse, engoncé, beaucoup de soufre. Une vision presque rhodanienne du muscadet ?...



4. Muscadet Sèvre-et-Maine « Sur Lie » : Gadais Père et Fils (Christophe Gadais) "Vieilles Vignes" 2007

Sous-sol : gneiss (Monnières/St-Fiacre)

« Cuvée haut de gamme de Christophe Gadais dont les vignes jouxtent la parcelle qui sert à faire l'Ancestrale du Château du Coing. Vendange plus mûre chez Gadais. C'est un vin à attendre, mais déjà intéressant à découvrir. »

L'après-midi : DS14 - PR14/14,5 - LG14. Note moyenne AM : 14,1

Parure paille légèrement jaunie, avec de jolies nuances vertes.

Nez assez mûr et concentré, plus sérieux que débridé : poire, fruits blancs, pâte d'amande.

Attaque aimable, souple, corps salivant, bien tenu (sur le fruit acidulé), jolie trame minérale et saline qui redresse bien la finale ; on regrette à ce stade le manque de densité et de complexité.

Le soir : DS14,5 - PC13,5/14 - MS14,5 - MF15+. Note moyenne SOIR : 14,4

Expression aromatique "classique", agrumes, anis, angélique. Matière ronde, facile d'accès, amertume bien intégrée et finale plutôt agréable, tonique et tranchée.



5. Muscadet Sèvre-et-Maine « Monnières/St-Fiacre » : Château du Coing de Saint-Fiacre (Véronique Gunther-Chéreau) "L'Ancestrale" 2004

Sous-sol : gneiss (Monnières/St-Fiacre)

Le domaine soutient une démarche de reconnaissance de cru communal (Monnières/St-Fiacre)

L'après-midi : DS14,5 - PR14,5 - LG13,5/14. Note moyenne AM : 14,1

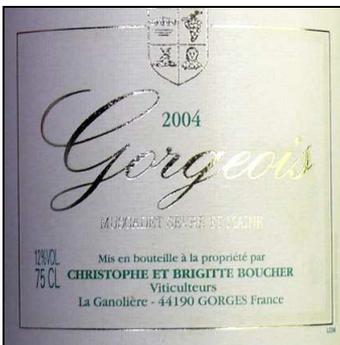
Couleur paille, toujours avec un léger surcroît de jaune, des reflets verts.

Nez pétaradant, « piégeux », du genre Chablis parfumé : végétal (fougère), minéral (coquille, craie), croûte de fromage, miel.

Bouche assez séductrice (ronde, charnue), avec le fruité, l'amabilité des mâconnais (certains aiment beaucoup), un soutien amer agréable. Si les 15 minutes d'aération dans le verre semblent lui offrir davantage de finesse, de salinité, il n'en reste pas moins assez simple, limité par son manque de profondeur et de longueur.

Le soir : DS13,5 - PC12,5/13 - MS(12,5) - MF13,5. Note moyenne SOIR : (13,1)

Réduit, végétal, soufré. Assez linéaire, sans âge, amertume marquée.



6. Muscadet Sèvre-et-Maine « Gorgeois » - Christophe Boucher 2004

Sous-sol : gabbro

Le domaine soutient une démarche de reconnaissance de cru communal (Gorgeois)

« Je ne le connais pas spécialement mais on m'en dit beaucoup de bien. Je crois que le Bettane et Desseauve le sélectionnera pour son prochain guide... »

L'après-midi : DS14,5 - PR15 - LG14,5. Note moyenne AM : 14,7

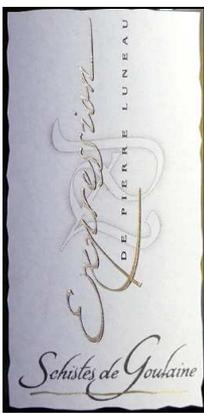
Teinte paille un peu jaunie, nuancée de vert.

Senteurs sobres mais élégantes : fleurs et fruits blancs, anis, bâton de réglisse.

Matière aux contours bien dessinés, subtile, minérale, à l'acidité citronnée titillante (bien intégrée), ce qu'il faut de gourmandise. Un Muscadet tendu et salivant, à l'emballage raffiné.

Le soir : DS13 - PC13,5/14 - MS14 - MF14. Note moyenne SOIR : 13,7

Peu expressif au nez, agrumes, anis et notes végétales. Assez riche, jolie matière, tout aussi peu expressive, fermée.



7. Muscadet Sèvre-et-Maine « Schistes de Goulaine » : Domaine de la Grange (Pierre Luneau) "Expression de Pierre Luneau - Clos des Noëllles" 2004

Sous-sol : micaschiste

Le domaine soutient une démarche de reconnaissance de cru communal (Schiste de Goulaine)

« Cuvée identique à la Cuvée Semper Excelsior avec une autre étiquette pour la GMS. 2004 était une année difficile en Muscadet : beaucoup de vigneronns n'ont pas fait de cuvée « Cru ». Mais grâce à une superbe arrière saison, les vigneronns qui récoltent le plus tard, comme Pierre Luneau, ont réussi à produire sans doute de plus beaux vins que sur les millésimes plus favorables. Malo partielle sur cette cuvée. »

L'après-midi : DS14,5 - PR14 - LG14/14,5. Note moyenne AM : **14,3**

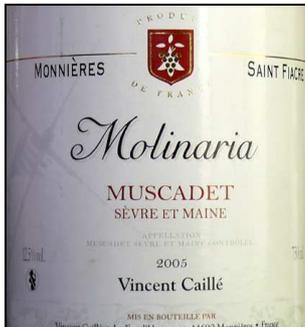
Pâleur notoire, avec des reflets gris/verts.

Senteurs sobres mais mûres sur une poire dominante, des notes de mirabelle, de tarte tatin.

Flatteur, aimable, « confortable », le vin affiche une belle richesse de constitution, mais un style un peu replet, sans tranchant ni percussion. C'est quand-même bon, mais un peu anonyme.

Le soir : DS13,5 - PC13 - MS13 - MF13. Note moyenne SOIR : **13,1**

Expression monolithique, peu causante; vin dense, souple, riche jusqu'à paraître un peu indolent, l'alcool ressort en fin de bouche.



8. Muscadet Sèvre-et-Maine « Monnières/St-Fiacre » : Domaine Le Fay d'Homme (Vincent Caillé) "Molinaria" 2005

Sous-sol : gneiss (Monnières/St-Fiacre)

Le domaine soutient une démarche de reconnaissance de cru communal (Monnières/St-Fiacre)

L'après-midi : DS15,5 - PR15+ - LG15+. Note moyenne AM : **15,2**

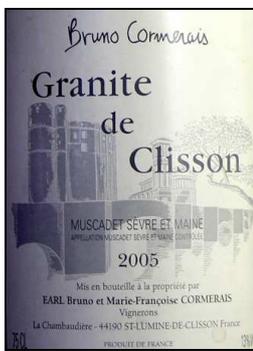
Robe paille avec quelques inflexions vertes.

Notre détecteur de soufre (Pierre Simon et son nez qui picote...) s'excite temporairement, l'aération dissipant rapidement ce parasitage... Poire, anis, réglisse, menthol, coquille, iode, s'affirment alors, avec un petit clin d'œil aux vins de Guy Bossard...

Bouche très convaincante, au minéral qui reste collé au palais, avec un corps serré, ferme (et fin à la fois), bien présent ; longueur rafraîchissante sur la pastille Vichy.

Le soir : DS15 - PC15 - MS15,5 - MF15,5+. Note moyenne SOIR : **15,3**

Joli nez évoquant la mirabelle, légèrement tourbé et fumé. Belle matière sapide et vive, riche mais tonique.



9. Muscadet Sèvre-et-Maine « Granite de Clisson » : Bruno Cormerais 2005

Sous-sol : granit de Clisson, versant Maine

Le domaine soutient une démarche de reconnaissance de cru communal (Granit de Clisson)

« Vinif moderne, très mûr »

L'après-midi : DS13 - PR13,5 - LG(13). Note moyenne AM : 13,2

Bien que recouvert de poussière de liège (Didier a du éclater le bouchon au maillet !), le vin laisse distinguer ses tonalités paille jauni, ses traces de vert.

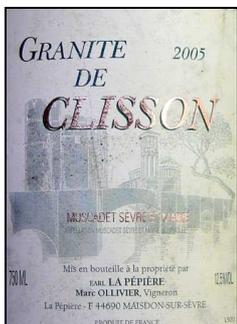
Très mûr, luxuriant : on navigue entre la poire au sirop, la pomme au four, la tarte tatin, les notes de caramel, de vanille.

Vin riche, pulpeux, à la générosité évidente, mais un peu mollasson, sans grand peps, tension ou relief. Un style très appliqué, mais gommant à mon goût la singularité (et donc la valeur ajoutée) locale, évoquant avec plus de banalité des vins d'autres contrées à la philosophie similaire.

Le soir : DS13 - PC(13) - MS(13) - MF(11). Note moyenne SOIR : (12,5)

Expression beurrée et lactique, fruit très mûr, exotique, acidité volatile; ça longne vers le chardonnay...

L'ensemble se montre malheureusement assez peu cohérent et au final moins charmeur que prévu. "Modernisme" un peu caricatural ?



10. Muscadet Sèvre-et-Maine « Granite de Clisson » : Domaine de la Pépière (Marc Ollivier) 2005

Sous-sol : granit de Clisson, versant Maine

Le domaine soutient une démarche de reconnaissance de cru communal (Granit de Clisson)

« Vinification classique (Bio), bien mûr. Certainement la cuvée la plus spéculative du Muscadet aujourd'hui... Après la mise en bouteille, le stock part en un mois, essentiellement sur la côte Est des Etats-Unis.»

L'après-midi : DS16,5 - PR16 - LG16,5. Note moyenne AM : 16,3,

Aspect paille, nuances légèrement grises et vertes.

Nez profond, austère mais cristallin : minéral (craie, coquille d'huître, silex), fougère, citron, anis. Un profil aromatique complexe qui, à l'ouverture, peut évoquer tant le Muscadet que Chavignol...

Belle matière qui conjugue avec justesse tension et chair ; un vin vif mais élégant, fin, sapide, très pur, longuement présent en bouche. Un vin de garde prêt à boire !

Le soir : DS16 - PC15/15,5 - MS16 - MF15,5. Note moyenne SOIR : 15,7

Des reflets verts... Nez incisif, fumé, organique, marin, richement nuancé. Toucher de bouche tendre mais la matière a du répondant, de la longueur et de l'aplomb; jolie saveur saline, qui titille le palais. Très agréable, un vin serein et précis.



11. Muscadet Sèvre-et-Maine « Sur Lie » « Granit de Château-Thébaud » : Château de la Chauvinière (Yves et Jérémie Huchet) 2005

Sous-sol : granodiorite

Le domaine soutient une démarche de reconnaissance de cru communal (Granit de Château-Thébaud)

« Ça envoie du lourd... »

L'après-midi : DS14,5 - PR14 - LG15. Note moyenne AM : 14,5

Davantage d'intensité colorante sur un échantillon légèrement jauni, avec des reflets dorés et verts.

Débridé, riche, sur une palette résolument mûre et fruitée (mirabelle, impression vanillée), sans pour autant perdre fraîcheur et cohérence.

Bouche onctueuse, au jus finement traité, salivant, aux notes délicatement amères ; enrobage peut-être un rien trop présent à l'ouverture (avec même une sensation presque boisée, crémeuse), trouvant sa limite dans un léger manque de tension... Mais la gourmandise est convaincante.

Le soir : DS14,5 - PC15+ - MS14,5 - MF15+. Note moyenne SOIR : 14,8

Expressif au nez (mandarine, guimauve, anis...), ample, généreux, beaucoup de gras; cette riche matière conserve néanmoins une belle acidité. On imagine une évolution positive.



12. Muscadet Sèvre-et-Maine : Domaine des Pèlerins (Philippe Guérin) "Clos de la Pingossière" Vallet 2005

Sous-sol : micaschiste, versant Vallet

L'après-midi : DS(12,5) - PR13 - LG13,5. Note moyenne AM : 13

On retrouve l'aspect initial des vins les plus jeunes (cette série est quand-même globalement plus colorée que la première), bien clair, légèrement grisonnant, toujours mêlé de vert.

Senteurs peu séduisantes de réduction, de végétal, de soufre : pêle-mêle gras de canard, asperge, petit pois, gentiane, huître, citron...

Chair correcte, assez dense, avec une évidente matière, articulée autour d'une amertume intéressante, mais desservie par son manque d'harmonie aromatique...

Le soir : DS13 - PC10 - MS(13) - MF13. Note moyenne SOIR : 12,3

Nez vraiment peu avenant, extrêmement réduit. La bouche, riche, est tout aussi désagréable, cacahuète et petit pois...



13. Muscadet Sèvre-et-Maine « Schistes de Goulaine » : Domaine Michel David "Le Clos du Ferré" 2005

Sous-sol : micaschiste, versant Vallet

Le domaine soutient une démarche de reconnaissance de cru communal (Schiste de Goulaine)

« Terrain situé sur une superbe butte de Vallet. Stéphane David est un jeune qui bosse super bien... »

L'après-midi : DS15 - PR15 - LG15,5. Note moyenne AM : 15,2

Teinte paille, légèrement verdie.

Nez timide mais joliment dessiné : léger grillé, poire, amande, agrumes, touche de miel, coquille, bâton de réglisse, menthol.

Matière suave, affichant finesse, volume, équilibre (on évoque des parentés bourguignonnes), avec un agréable soutien acide et minéral ; belle longueur avec une rémanence sur les amers.

Le soir : DS14,5 - PC14,5 - MS14,5 - MF14,5. Note moyenne SOIR : 14,5

Peu de nez, une certaine finesse au-delà de la réduction. Matière dense, sérieuse, nettement lactique (saveur de caramel au lait).



14. Muscadet Sèvre-et-Maine « Schistes de Goulaine » : Domaine de la Tourlaudière (Petiteau - Gaubert) 2003

Sous-sol : micaschiste, versant Vallet

Le domaine soutient une démarche de reconnaissance de cru communal (Schistes de Goulaine)

« Domaine très régulier, parmi les meilleurs. »

L'après-midi : DS14,5 - PR15 - LG14,5/15. Note moyenne AM : 14,8

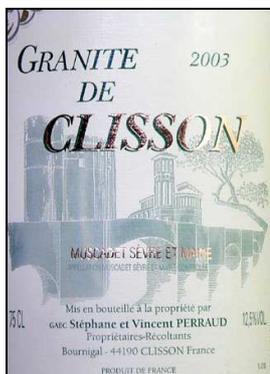
Parure paille quelque peu jaunie, avec de l'éclat, la pointe de vert.

Expression discrète sur la poire, le citron, le miel, l'anis, la craie.

Evolution « rythmée » en bouche : attaque grasse, corps dense qui gagne en énergie, en tension, avec un grain raffiné, pour finir sur le minéral, avec de la longueur ; on regrette toutefois un manque d'éclat aromatique.

Le soir : DS14 - PC14 - MS13,5 - MF14. Note moyenne SOIR : 13,9

Lactique, poire au sirop, avec cette pointe "verte" à laquelle nous sommes maintenant habitués (angélique confite ?). Rond, gras, généreux, bon équilibre malgré la viscosité du vin, expression malheureusement inhibée par le soufre, finale brûlante.



15. Muscadet Sèvre-et-Maine « Granite de Clisson » : Domaine des Cognettes (Stéphane et Vincent Perraud) 2003

Sous-sol : granit de Clisson, versant Clisson

Le domaine soutient une démarche de reconnaissance de cru communal (Granite de Clisson)

L'après-midi : DS13,5/14 - PR13 - LG14. Note moyenne AM : 13,6

Indéfectible mélange de paille et de vert...

Assez exubérant, avec une connotation sur-mûre, cuite, presque oxydative.

Matière conséquente, grasse, toute en volume, mais un rien « endormie », voire encombrante, qui a du mal à nous accrocher...

Le soir : DS14,5 - PC15 - MS14,5 - MF14,5. Note moyenne SOIR : 14,6

Nez volubile et assez "libre": agrumes, bière blanche, épices et acidité volatile. Dense, riche en bouche, expression relativement débridée, rondeur suave agréablement relevée par l'acidité et l'amertume. Une réussite.



16. Muscadet Sèvre-et-Maine « Sur Lie » : Domaine de l'Ecu "Expression de Granite" 2003

Sous-sol : granit (petite coulée de granit friable du Landreau)

L'après-midi : DS15,5/16 - PR15 - LG15,5+. Note moyenne AM : 15,4

Robe lumineuse, paille légèrement jauni, avec des éclats dorés et verts.

Plaisir renouvelé sur ces odeurs si particulières, exaltantes, lascives (avec comme une filiation avec le lyrisme des grandes Coulées de Serrant), avec ses connotations passerillées, la pomme chaude, le coing, les fruits secs, l'anis, la réglisse, la force de l'iode (jusqu'aux impressions chlorées...), mêlant baroque et fraîcheur.

Bouche plus mesurée, en précision, sur un équilibre moins exultant, une structure moins déployée, sans trop de percussion ni de longueur ; mais certains apprécient énormément cette complexité aromatique, ce message savoureux, régénérant...

Le soir : DS16 - PC15,5 - MS15,5/16 - MF16. Note moyenne SOIR : 15,8

Nez sur la confiture de prune, avenant, pur, peut-être moins "ciselé" et provoquant dans ses inflexions iodées et minérales que dans d'autres millésimes, mais qui s'ouvre bien dans le verre à l'aération. Plus mince que les deux 2003 précédents, mais sapide et de bel équilibre, toujours une grande précision dans le développement de la structure, qui permet de se sentir "près" du vin.



17. Muscadet Sèvre-et-Maine : Domaine de la Grange - Clos des Noëlles (Pierre Luneau) "Le L D'Or de Pierre Luneau" 2003

Sous-sol : granit (petite coulée de granit friable du Landreau). Elevage assez long en général (une des cuvées de garde de ce domaine).

« La parcelle fait face au Clos de l'Ecu où Guy Bossard fait son expression de granit. Ce sont deux conceptions de la vigne et du vin : plus mûr chez Pierre Luneau, plus classique chez Guy Bossard... Plus régulier aussi chez Pierre Luneau... »

L'après-midi : DS16 - PR16/16,5 - LG15,5. Note moyenne AM : 15,9

Teinte paille jauni, avec des notes vertes, d'autres dorées.

Caractère « atypique » (est-ce l'effet du soufre, de la réduction ?), mais étonnamment fort élégant : joli grillé, touches beurrées, fruits blancs, citron confit, pierre à briquet, pointe réglissée : on a davantage l'impression d'aborder la Côte de Beaune (réussie...).

L'âme bourguignonne continue de souffler en bouche... Attaque mûre, satinée, belle richesse de matière, bien installée, avec un caractère salin très salivant ; finale davantage biseauté, raffermie par un retour minéral précis. Très belle longueur. Une puissance toute en maîtrise.

Le soir : DS(14) - PC(12) - MS(12) - MF(13). Note moyenne SOIR : (12,8)

Teinte soutenue. Beaucoup de réduction : cacahuète, soufre, agrumes (un peu). La matière est indéniablement présente mais l'ensemble se montre dur, brûlant, séché par le soufre.



18. Muscadet Sèvre-et-Maine : Domaine Michel Brégeon 2003

Sous-sol : gabbro (Gorges)

Le domaine soutient une démarche de reconnaissance de cru communal (Gorgeois)

« Cuvée de la démarche communale Gorgeois recalée pour cause de rendement légèrement trop élevé... »

L'après-midi : DS16 - PR16,5 - LG16. Note moyenne AM : 16,2

Aspect jaune clair, des reflets dorés, un peu de vert.

15 minutes pour assister à un tour de magie... offre immédiatement mûre et avenante (sans l'austérité de ses compagnons d'écurie) sur la poire, la réglisse, des notes prononcées et généreuses de miel. Puis cette quasi surmaturité disparaît, d'un coup ! Anis, menthol, coquille, pierre à fusil, fougère, citron, on retrouve la fraîcheur et la pureté des plus beaux Muscadets minéraux (et personne ne s'est trompé de verre !).

Bouche d'une très belle tenue, intimement minérale, comme une eau de roche, à la fois tendue et mûre, fine et séveuse. Beaucoup de rigueur (un rien austère), de longueur (on mâche longtemps son bâton de réglisse...).

Le soir : DS14,5 - PC13,5 - MS14 - MF14,5. Note moyenne SOIR : (14,1)

Teinte assez soutenue à nouveau. Réduit, anis, allumettes... Linéaire en bouche, peu de saveur, toujours une réelle probité de la matière chez ce producteur, mais un réel ennui aussi face à la déclinaison de ces vins sans âge, surprotégés et rigides.

Rappel : Muscadet Sèvre-et-Maine - Domaine André-Michel Brégeon 2003 : 19 Décembre 2009 (L6)

DS16 - PC15/15,5 - LG15+ - MF15,5. Note moyenne : 15,4

Fraîcheur marine dans une expression dense mais austère, bien chagrine. Un vin fermé, à attendre (le millésime n'a pas permis une classification en Gorgeois).



19. Muscadet Sèvre-et-Maine « Gorgeois » : Château Elget (Gilles Luneau) 2003

Sous-sol : gabbro (Gorges)

Le domaine soutient une démarche de reconnaissance de cru communal (Gorgeois)

L'après-midi : DS13,5 - PR13,5 - LG13,5. Note moyenne AM : 13,5

Les robes conservent maintenant davantage d'intensité, le jaune clair est bien installé, nuancé de doré et de vert. Nez bien en verve, profondément mûr, sur la mirabelle, la poire, la pomme, une pointe fumée, mais sans caractère particulier (quelques tentations vers du chenin ou du pinot gris).

Accueil légèrement perlant, une richesse de matière confirmée, de l'équilibre, mais un déroulé linéaire, presque fade (malgré le soutien amer) et anonyme.

Le soir : DS14 - PC14,5 - MS13 - MF14. Note moyenne SOIR : 13,9

Anisé, angélique, floral, un peu musqué, le nez se montre assez expressif. Souple, rond, vivifié par le CO2, relativement savoureux en bouche.



20. Muscadet Sèvre-et-Maine : Les Caves du Château de la Morandière (Famille Déramé) "Les Roches Gaudinières" 2003

Sous-sol : gabbro altéré Mouzillon

L'après-midi : DS14,5 - PR14,5/15 - LG15. Note moyenne AM : 14,8

Jaune clair confirmé, relevé de doré et de vert.

Nez peu dispendieux et frais (en fait plus « typé » Gabbro, austère, que 2003) : coquille, iode, citron, fougère, réglisse, pointe de fumée et d'épices.

Matière rectiligne, fuselée, très fine, tendue par cette minéralité marine (iode, sel, coquille), déroulant avec élégance et longueur ; on regrette juste la restriction aromatique, le manque de complexité à l'ouverture...

Le soir : DS(14) - PC(14,5) - MS(13,5) - MF(14). Note moyenne SOIR : (14)

Réduit, soufré, mais assez pénétrant aromatiquement : anis, camphre, citron confit... Riche en bouche, sans lourdeur, amertume bien intégrée et finale tonique. Bien, quoique trop soufré.



21. Muscadet Sèvre-et-Maine « Rubis de la Sanguèze » : Domaine Xavier Gouraud "Clos de la Barrillière Vieilles Vignes" 2003

Sous-sol : gabbro altéré Mouzillon

Le domaine soutient une démarche de reconnaissance de cru communal (Rubis de la Sanguèze)

« Domaine très régulier parmi les meilleurs... »

L'après-midi : DS13,5 - PR13,5 - LG(13,5). Note moyenne AM : 13,5

Coloris paille, légèrement verdâtre, avec des éclats dorés.

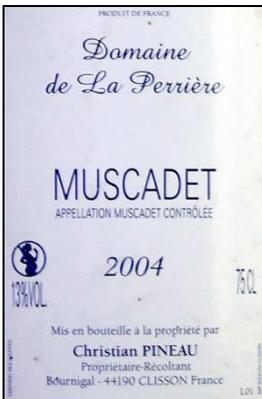
Première impression vaseuse, tourbée, réduite et végétale (peu harmonieuse) virant sans grande conviction sur la pomme, l'abricot, l'orange, une pointe abricotée (un peu chenin d'Anjou).

Bouche beurrée, mûre, relativement bien tenue (acidité présente), mais assez fade, avec des goûts approximatifs : à l'ouverture, le vin est un peu « brouillon ».

Le soir : DS14,5 - PC14,5/15 - MS14,5/15 - MF14,5. Note moyenne SOIR : 14,6

Très confit au nez, un peu volatil, citron meringué et notes organiques, pas dénué de piquant dans ses arômes...

CO2 très présent, bonne densité, réglissé et floral, assez savoureux.



22. Muscadet : Domaine de la Perrière (Christian Pineau) "La Muse Libertine" 2004

Sous-sol : granit de Clisson, versant Clisson

« Vendange en surmaturité... pour les mêmes raisons que le vin de Pierre Luneau (superbe arrière saison). Je dois dire que j'hésite un peu à vous le faire goûter à cette place. »

L'après-midi : DS14,5 - PR13,5/14 - LG14,5. Note moyenne AM : 14,3

Jaune intense, doré, vert plus discret.

Nez très intéressant, en décalage total avec la série en cours : un nez de passerillé ! Zeste d'orange, agrumes confits, kumquat, mais surtout safran puissant, raifort, coquille, qui donnent à ce vin un relief très particulier, assez captivant.

Beaucoup de matière, de volume, de contrastes (un liquoreux sans sucre, gras et sec à la fois), un vin puissant et long, accrocheur, manquant peut-être un peu de raffinement et de délié.

Le soir : DS15 - PC15/15,5 - MS15 - MF14,5. Note moyenne SOIR : 14,9

Couleur dorée, viscosité notable. Très joli nez de surmaturité, abricoté, coing, fruits confits, petite touche végétale (millésime ?), assez invitant, libertin c'est à voir. Sec mais très rond, riche, net. Exercice de style réussi, le résultat pourrait passer pour un chenin (Jasnières ?...)



23. Muscadet Sèvre-et-Maine : Domaine de la Grange - Clos des Noëllles (Pierre Luneau) "Le L D'Or de Pierre Luneau" 2002

Sous-sol : granit (petite coulée de granit friable du Landreau). Elevage assez long en général (une des cuvées de garde de ce domaine).

L'après-midi : DSED - PRED - LG(ED). Note moyenne AM : ED

Le soir : DSED - PCED - MSED - MFED. Note moyenne SOIR : ED

Bouchon

Rappels:

a. Muscadet Sèvre-et-Maine - Domaine de la Grange - Clos des Noëllles (Pierre Luneau) "Le L d'Or de Pierre Luneau" 2002 : 02/06/10 (PR)

DS15,5 - PC15 - LG15 - PR16. Note moyenne : 15,4

Robe paille, lumineuse ; reflets verts.

Austère, peu expressif, avec une forme d'évocation chablisienne : végétal (fougère, anis, réglisse), minéral (pierre à fusil, coquille), fruité (citron confit, melon), croûte de fromage.

Gras, presque huileux, du muscle, un rien replet, pas spécialement charmeur, mais avec une belle présence, de la longueur.

Finale saline, avec des notes d'amande, de nougat, bien rémanentes.

b. Muscadet Sèvre-et-Maine - Domaine de la Grange - Clos des Noëllles (Pierre Luneau) "Le L d'Or de Pierre Luneau" 2002 : 2 décembre 2009 (pas de cr)

DS14,5 - PC14,5 - LG14,5 - MS15 - MF15. Note moyenne : 14,7



24. Muscadet Sèvre-et-Maine « Sur Lie » : Domaine de l'Ecu "Gneiss" 2002

Sous-sol : gneiss !

L'après-midi : DS14 - PR13 - LG15+. Note moyenne AM : 14

Parure paille, nuances dorées et vertes.

Ultra austère, imprégné de coquille, de pierre à briquet, de poudre de pétard, évoquant même le bouchon pour certains (impression déjà croisée sur les vins du domaine). Bref, on n'est pas là pour rigoler...

Très fin, tendu, décidé, mais à la matière comprimée ; impression même de légèreté, de minceur, le vin ne restant pas en bouche. La sévérité de l'ensemble ne favorise pas le plébiscite.

Le soir : DS15,5/16 - PC15,5 - MS15,5 - MF15,5/16. Note moyenne SOIR : 15,6

Grande finesse des arômes, particulièrement ciselés, coquille d'hûître, dominante marine, évolution harmonieuse sur le nougat. Incisif, pur, rafraîchissant, fin, en tension plus qu'en matière, même si cette dernière est loin d'être aqueuse.

Rappels :

a. Muscadet Sèvre-et-Maine "Sur Lie" : Domaine de l'Ecu "Gneiss" 2002 : 9 Octobre 2007 (PR)

DS(15?) - PC16 - LG(14) - PR14 - CD14. Note moyenne : 14,6

Robe limpide, fluide, paille à peine jauni, avec des reflets verts.

Nez liégeux, mais pas seulement : très iodé, sur l'huître, le minéral. Particulièrement sévère.

Matière légèrement frétilante à l'ouverture, fermée, peu flatteuse : stricte, tenue par son acidité, sa minéralité, nerveuse, citronnée, un brin rigide. Mais quelle tenue ! Finale par contre un peu courte.

Doute sur l'échantillon : là où certains croient en l'expression d'un vin au terroir très affirmé, d'autres voient dans ces traits « liégeux » un accident de bouchon...

b. Muscadet Sèvre-et-Maine "Sur Lie" : Domaine de l'Ecu "Gneiss" 2002 : 12 Septembre 2003 (LG)

DS14 - PP14 - PC14 - LG13. Note moyenne : 14

Nez légèrement crayeux, non dépourvu de classe, avec ses notes de beurre et d'anis.

Bouche acide, ressemblant à celle du gros plant mais avec une densité plus importante



25. Muscadet Sèvre-et-Maine « Sur Lie » : Domaine de l'Ecu "Orthogneiss" 2002

Sous-sol : orthogneiss, mais plus altéré que sur d'autres secteurs du côté du Pallet ou de La Haie-Fouassière, par exemple.

L'après-midi : DS(12) - PRED - LG(11). Note moyenne AM : (11,5) ou ED

Jaune vif, doré net, l'inflexion est sensible.

Arômes « décadents », à deux doigts de la vulgarité : pomme caramélisée, tatin, miel, malt à Whisky, tourbe, une tendance oxydative nette.

Goût de pomme... et de pomme... Encéphalogramme plat.

Divergence trop disproportionnée avec l'échantillon bu 2 ans plus tôt (couleur, arômes, structure) pour ne pas songer au défaut de bouteille...

Le soir : DS(12) - PC(12) - MS(ED?) - MF(ED). Note moyenne SOIR : (12 ou ED)

Senteurs et saveurs oxydatives, bouche amère et abrupte. Problème de bouteille ?

Rappels :

a. Muscadet Sèvre-et-Maine "Sur Lie" : Domaine de l'Ecu "Orthogneiss" 2002 : 24 Juin 2008 à l'ouverture (PR)

DS15 - PR14,5. Note moyenne : 14,8

Robe paille aux reflets gris vert.

Ensemble discret : fruits blancs, amande, touche grillée et anisée.

Minéralité, finale sur l'amertume, retenue aromatique : vin encore un peu strict, mais au fond accrocheur, sur un bel équilibre.

Muscadet Sèvre-et-Maine "Sur Lie" : Domaine de l'Ecu "Orthogneiss" 2002 : 24 Juin 2008 après 5h d'aération (LG)

DS14,5 - LG14 - MS14. Note moyenne : 14,2

Assez facilement reconnaissable avec ses odeurs de fruits blancs, d'agrumes, d'embruns, de miel subtil.

En bouche, les tannins agrippent de manière typée également dans une expression désaltérante, finissant sur des amers réussis de pamplemousse.

b. Muscadet Sèvre-et-Maine "Sur Lie" : Domaine de l'Ecu "Orthogneiss" 2002 : 12 Septembre 2003 (LG)

DS14 - PP14 - PC14 - LG13. Note moyenne : 14

Nez possédant également une certaine classe, assez profond, fruité et minéral.

Bouche vive, légèrement perlante, correctement construite.



26. Muscadet Sèvre-et-Maine « Rubis de la Sanguèze » : Domaine du Rafou (Jean et Marc Luneau) "La Côte du Rafou" 2002

Sous-sol : gabbro altérée / amphibolite

Le domaine soutient une démarche de reconnaissance de cru communal (Rubis de la Sanguèze)

L'après-midi : DS14,5 - PR14,5 - LG14,5. Note moyenne AM : 14,5

Couleur de nouveau assez claire, paille, nuancée de vert.

Arômes de citron vert, d'hydrocarbure, de végétal, de poire, pouvant évoquer un Riesling, frais, un peu strict.

Jus fin, dynamique, manquant peut-être un peu de chair et de complexité (l'acidité reste en avant), mais s'étirant avec longueur, sur de subtiles notes salines.

Le soir : DS13 - PC13/13,5 - MS13 - MF13,5. Note moyenne SOIR : 13,2

Agrumes, bière blanche, vanille, guimauve au nez. Vif, "jeune" en bouche, droit, amer, finale brûlante. Raide.



27. Muscadet Sèvre-et-Maine : Domaine Michel Brégeon 2002

Sous-sol : gabbro

Le domaine soutient une démarche de reconnaissance de cru communal (Gorgeois)

« Cuvée de la démarche communale Gorgeois recalée pour je ne sais plus quelle raison obscure... Bon... 85 mois d'élevage... Si vous aimez l'art, vous serez comblés ! »

L'après-midi : DS(14) - PR(14) - LG(14,5). Note moyenne AM : (14,2)

Aspect clair là aussi, paille, avec des reflets verts.

Incroyable : végétal, bourgeon de cassis, citron, fruits de la passion, ça sauvignonne à mort !

Pointe de CO² passagère, puis déroulé acide, assez percutant (verjus) ; prise de gras progressive, affirmation minérale, contours bien dessinés, propres, mais on ne peut passer outre l'aspect variétal du sauvignon, aussi ciselé soit-il (Laurent pointe une ressemblance intéressante avec le style de Dagueneau).

Le vin, déjà dégusté, est ici méconnaissable.

Le soir : DS14 - PC14,5 - MS13,5 - MF14,5. Note moyenne SOIR : 14,1

Nez de raisin mûr, poire au sirop, anis et angélique. Bouche riche, monolithique, simple, de bonne longueur.

Rappels :

a. Muscadet Sèvre-et-Maine - Domaine André-Michel Brégeon 2002 : 02/06/10 (PR)

DS16 - PC15 - LG15,5 - PR15. Note moyenne : 15,4

Robe paille, claire ; reflets verts très présents.

Grande fraîcheur olfactive sur des arômes de pamplemousse, de citron, de fleurs blanches, d'anis, avec ce petit côté marin, iodé, qui nous rapproche de l'océan...

Vin vif, très présent, sans une matière très démonstrative, mais du caractère, de l'énergie, du fond, de la longueur...

b. Muscadet Sèvre-et-Maine - Domaine Michel Brégeon 2002 : 21/05/09 (LG)

DS15,5+ - PC16 - LG15,5 - MS15,5/16 - MF16. Note moyenne : 15,8

Pour moi, un air de famille avec un Sancerre issu de Chavignol : sureau, embruns, fruits blancs, citron, fraise des bois. Bouche solide, minérale, marine.

Une réussite (et une affaire pour le client) pour ce muscadet hors norme patiemment élevé sur lies pendant 85 mois.



28. Muscadet Sèvre-et-Maine : Domaine de la Grange - Clos des Noëllles (Pierre Luneau) "Le L D'Or de Pierre Luneau" 2001

Sous-sol : granit (petite coulée de granit friable du Landreau). Elevage assez long en général (une des cuvées de garde de ce domaine).

« Toujours cette même parcelle qui fait face au Clos de l'Ecu où Guy Bossard fait son expression de granit : pour apprécier la différence des styles... »

L'après-midi : DS14 - PR14 - LG14. Note moyenne AM : 14

Teinte jaune assez claire, avec des inflexions vertes et dorées.

Dur, strict, peu bavard, sur la pierre à briquet, le végétal, une pointe de cire ; une divergence sensible avec la maturité des échantillons précédents du vigneron.

Bouche incisive, serrée, sur une austérité toute minérale, inscrite en fuseau ; finale saline, peut-être un chouia étroite et courte.

Le vin n'éclate pas.

Le soir : DS13,5 - PC(12)ED? - MS14 - MF14. Note moyenne SOIR : 13,4 ou ED?

Réduit, camphre, cacahuète, anisé... De la matière, mais réduit, austère, presque liégeux.



29. Muscadet Sèvre-et-Maine « Sur Lie » : Domaine de l'Ecu "Expression de Granite" 2001

Sous-sol : granit (petite coulée de granit friable du Landreau)

L'après-midi : DS15,5 - PR15 - LG15,5. Note moyenne AM : 15,3

Couleur paille, claire, légèrement verte.

Singularité de l'Ecu encore une fois bienvenue, exubérante, mêlant des odeurs de vieux Calvados, de tourbe, de malt, de pierre à fusil, de camphre, de menthol, de concentré d'anis.

Vin énergique, doté d'un socle acide et minéral fort, pas forcément de grande puissance (manque peut-être un peu de coffre), mais présentant une belle épure ; salivant, citronné, sapide, il s'allonge avec distinction (mais aussi une certaine exigence...).

Le soir : *DS16 - PC16,5 - MS16 - MF16,5. Note moyenne SOIR : (16,3)*

Le nez commence sur des notes difficiles pouvant évoquer le chlore, un solvant... il s'épure ensuite, exprime quelque chose de profondément minéral (s'il faut employer, paraît-il, le terme avec parcimonie, il me semble ici pleinement justifié, inévitable même), de la végétalité aussi, se complexifie encore et finit par évoquer un whisky des îles (triangle tourbe, iode, fumé)... Sec mais vibrant en bouche, cristallin dans tous les sens du terme. Le raisin s'efface, reste la roche. Pas un vin facile, mais une leçon. "Si vous aimez l'art..."

Rappel : *Muscadet Sèvre-et-Maine « Sur Lie » - Domaine de l'Ecu "Expression de Granite" 2001 : Mars 2008 (PR) - 15/20*

Robe virant au jaune, avec quelques reflets gris-vert.

Effluves peu démonstratifs, même ingrats : réduit, minéral, gentiane, touche animale, poivre, cire d'abeille, fumé. Austère, mais étonnamment très attractif.

Caractère aussi intransigeant en bouche, à l'amertume toute minérale, l'acidité sensible. Pomme, fromage de chèvre, agrumes se révèlent plus ouvertement, sans toutefois se démarquer de l'austérité ambiante. Très joli vin, assez exigeant, mais aussi percutant.



30. Muscadet Sèvre-et-Maine : Domaine Michel Brégeon "Gorgeois" 2000

L'après-midi : *DS15 - PR15,5 - LG15. Note moyenne AM : 15,2*

Robe encore claire, paille, marquée de vert.

Très beau nez, profondément marin, évoquant le plateau de fruits de mer (iode, huîtres, bulots, crabe...), escorté des arômes plus « traditionnels » de la cuvée (pierre à briquet, citron, fougère, réglisse).

Bouche toute aussi séduisante, très fine, subtile même, avec une pointe de gourmandise bienvenue, un jus élégant, long, rigoureux, manquant peut-être d'un peu de cylindrée, mais pas d'harmonie.

Le soir : *DS13,5 - PC13 - MS13,5 - MF13,5. Note moyenne SOIR : 13,4*

Réduction, allumettes, richesse du fruit... De la matière, du soufre.



31. Muscadet Sèvre-et-Maine : Domaine Michel Brégeon "Gorgeois" 1998

L'après-midi : *DS13,5 - PR14 - LG13,5. Note moyenne AM : 13,7*

Paille davantage jauni, voire doré, toujours légèrement vert.

Registre marin renouvelé, très typé coquille, mais aussi sardine à l'huile... auquel s'ajoutent la croûte de fromage, l'anis, le citron confit, la fougère, un peu trop présente par contre (nez moins séduisant que le 2000, plus végétal).

Corps fuselé, dynamique, de densité moyenne, laissant le végétal et l'acidité en relief ; vif plus que charmeur.

Le soir : *DS13,5 - PC13 - MS13 - MF13. Note moyenne SOIR : 13,1*

Très proche du vin précédent, un peu de cire et d'ail en plus, d'hydrocarbures peut-être. Mentholé, assez amer, matière respectable, comme toujours.

Rappel : Muscadet Sèvre-et-Maine - Domaine Michel Brégeon "Gorges" 1998 : 24 Janvier 2009 (LG)

DS16 - PC16 - LG16 - MF16,5 - MS16 - EG15,5. Note moyenne : 16

Ici aussi, on est accueilli par un effet "bord de mer" : coquillage, anis, citron, ...

Bouche vive, serrée, en fuselage austère, comme increvable.

Une sacrée surprise, offensive, qui ressemble peu ou prou à un Sancerre de Cotat (encore une fois, la comparaison muscadet/Sancerre fait sens).



Les Muscadets de Michel Brégeon : pas toujours faciles à comprendre...



32. Muscadet Sèvre-et-Maine « Sur Lie » : Domaine des Chausselières (Jean Bosseau) 1997

Sous-sol : dominante de roche verte gabbro peu argilisée

L'après-midi : DS12 - PR12,5 - LG12,5. Note moyenne AM : 12,3

Parure paille jauni, avec des notes dorées et vertes.

Profil strict, sur l'anis, le citron, la coquille, la marée, un petit côté moules au vin blanc...

Harmonie quelque peu défailante sur ce vin trop mince, à l'acidité aiguë ; dur à boire.

Le soir : DS13 - PC13 - MS13 - MF13. Note moyenne SOIR : 13

Fruit confit, réduction, encore un vin "jeune", ou plutôt sans âge. Saveurs fumées et mentholées qui émergent d'un ensemble dense mais raide. Finale évoquant le clou de girofle du dentiste...



33. Muscadet Sèvre-et-Maine « Sur Lie » « Gorgeois » : Denis Charbonneau 1996

Sous-sol : gabbro (Gorges)

Le domaine soutient une démarche de reconnaissance de cru communal (Gorgeois)

« Un terrain du feu de dieu... un vigneron classique... »

L'après-midi : DS12 - PR12 - LG12. Note moyenne AM : 12

Bel aspect bouton d'or, avec toujours des reflets verts.

Accueil lourdingue, oxydatif, écœurant, sur un caramel puissant, la pomme qu'on imagine dégouliner dans le four...

Attaque souple, quelconque, presque flasque, tranchant avec une seconde partie de bouche à l'acidité dominante, un peu trop sans doute. Peu de cohérence à l'ouverture...

Le soir : DS15 - PC15 - MS15 - MF15,5. Note moyenne SOIR : 15,1

Jolie robe dorée. Nez intéressant, biscotte et fruits au sirop, pruneau... suggestion de silex frotté aussi. Sapide, long, sans âge mais relativement expressif.



34. Muscadet Sèvre-et-Maine « Sur Lie » : Château du Coing de Saint-Fiacre (Véronique Gunther-Chéreau) "Grande Cuvée Saint-Hilaire" 1993

Sous-sol : gneiss (Monnières/St-Fiacre)

L'après-midi : DS12 - PR12 - LG11. Note moyenne AM : 11,7

Robe jaune doré, avec un peu de vert.

De nouveau un vin qui se présente de façon brouillonne, aromatique, mais sur une opposition maturité/végétal pas vraiment sereine : caramel, pomme d'amour, herbe coupée.

Même déconvenue en bouche, avec une matière incapable d'assumer ses écueils : étriquée, très acide, fortement amère.

Et dire qu'on ne pensait pas l'aération nécessaire sur ces vieux millésimes...

Le soir : DS14 - PC14 - MS13,5/14 - MF14,5. Note moyenne SOIR : 14,1

Nez de noisette, de praliné, de café au lait... plutôt plaisant. Bouche incisive, vive, longue amertume qui finit par trouver son équilibre. L'ensemble reste austère et plutôt rigide.



De belles découvertes...

Conclusion pour les séances d'après-midi (vins à l'ouverture)

(Philippe Ricard)

Dégustations au sens didactique évident tellement il nous semble avoir appris sur l'appellation : peu d'entre nous auraient misé sur une telle diversité...

Pierre souligne d'ailleurs fort bien cette extrême variabilité d'approche, que ce soit sur les emballages ou dans les verres... un vrai casse-tête, avec pourtant un seul cépage, une seule Appellation.

Passionnant pour ... les passionnés, complètement hors de portée du consommateur lambda.

En France, on est habitué...

Cette variété semble toutefois réservée aux vins les plus ambitieux, les cuvées d'entrée de gamme (certainement le tout venant de la distribution, grande ou petite...), convergeant vers le préjugé des vins sans grand caractère, simples, acides, relativement amers, marqués d'arômes de végétal, de coquille, d'anis et de fruits blancs ; bref, les « petits » blancs à huîtres... (bien faits, en ce qui concerne notre sélection).

Mais, pour les meilleurs, on change d'univers... et de conclusion.

Avec peut-être les clivages habituels (en ce sens qu'ils ne sont pas propres au Muscadet) concernant la philosophie des maturités de matière et de vinification, impliquant des différences notoires en termes d'arômes (des fruits très mûrs aux impressions de roche), de texture (du gras au saillant), de caractère (du vin parfaitement « façonné », proches dans l'esprit à de « petits frères » faits de chenin ou de chardonnay, au vin « libre », presque caractériel, à nul autre pareil !) - les seconds ayant souvent notre préférence (une dérive de notre approche analytique des dégustations à l'aveugle où rien ne peut davantage nous frustrer que l'incapacité à corréliser un vin à un cépage ou un terroir ?).

A noter les surprises de l'aération laquelle, contrairement au pronostic de Jocelyn, a été d'une très grande irrégularité : échantillons constants comme très évolutifs, avec des vins parfois méconnaissables, dans un sens plus ou moins positif.

Sans compter avec les mauvais tours du soufre, rencontré avec une certaine récurrence.

Bref, impossible d'établir de règle...

En tout cas, merci encore à Jocelyn de nous avoir offert cette expérience, permis de découvrir les très jolis vins entre autre de Yves et Jérémie Huchet, de Marc Ollivier, de Joseph Landron, Pierre Luneau, de mieux connaître ceux de Michel Brégeon (ambivalents), tout en les mettant en concurrence avec ceux que nous connaissions le mieux, les atypiques vins de Guy Bossard...

Atypiques, mais toujours passionnants.



Deux vins qui remportent haut la main la palme de l'originalité

Conclusion pour les séances du soir (vins aérés)

(Pierre Citerne)

Quelques remarques, pêle-mêle, en complément de la conclusion certainement plus étoffée qu'écrira Philippe :

Devant les 70 bouteilles alignées on ne peut qu'être saisi par la grande diversité des présentations, bouteilles et étiquettes. Faut-il y voir l'affirmation d'un grand individualisme, ou au contraire la recherche un peu hésitante d'une personnalité propre à marquer les esprits ?

Dans ce sens les intitulés à rallonges des domaines, des appellations et des cuvées sont aussi assez singuliers.



De la diversité des bouteilles...

L'initiative de reconnaissance des crus communaux est fort louable, très intéressante. J'ai eu personnellement du mal à singulariser les expressions des différents terroirs, et je n'ai entendu personne au terme de la dégustation affirmer qu'il saurait désormais faire la différence entre un Rubis de Sanguèze et un Schistes de Goulaine. On reconnaît plus facilement le style des domaines, l'intention des hommes : recherche d'une plus ou moins grande maturité, recherche d'arômes fruités primaires, réduction, transparence aromatique, quantité de SO₂...

Beaucoup de vins très gras, très mûrs, j'ai été surpris... des expressions aromatiques fruitées, "flatteuses", malheureusement souvent simplifiées et durcies par la réduction, par le soufre. Si le modèle de l'ambition dans le vignoble nantais se situe davantage au niveau de la recherche de l'amplitude de la matière, de la richesse des vins, que de la finesse et de la transparence aromatique, pourquoi ne pas réfléchir à l'encépagement ? L'hégémonie du Melon et de la Folle Blanche n'étant dû qu'à la volonté des marchands hollandais désireux de favoriser la distillation, pourquoi ne pas planter du chenin, voire du chardonnay, ou même du sauvignon, quitte à œuvrer hors des appellations contrôlées ?

Les "meilleurs" vins avaient en commun, à mon sens : la précision, une longueur svelte, un côté fringant et digeste, un caractère aromatique minéral et marin plutôt qu'ouvertement fruité. Ces vins ont une véritable personnalité, une originalité et un témoignage à apporter; on peut difficilement les prendre pour des ersatz de meursault trop soufré.

Merci en tout cas aux personnes qui ont rendu cette éclairante dégustation possible. On souhaiterait maintenant regoûter certains de ces vins en situation, en compagnie de nourritures choisies, sans doute prendraient-ils à table une autre dimension.

Remarque sur la mention « Sur Lie »

"Sur Lie" est une mention technique, définie au niveau national (voire européen), signifiant que les vins qui ont passé un hiver sur leurs lies de vinification.

Dans le Muscadet, pour bénéficier de la mention "Sur Lie", les vins doivent être embouteillés dans les chais de vinification entre le 1^{er} mars et le 30 novembre de l'année qui suit l'année de la récolte ; ainsi pour le millésime 2010, les "Sur Lie" seront embouteillés entre le 1^{er} mars et le 30 novembre 2011.



La parole est à Romain...

Tout d'abord, un grand bravo, car c'est un sacré boulot de faire un CR de ce type, poursuivi par une vraie réflexion et une volonté de comprendre.

Pour les dégustations par cuvée, je ne rentrerai pas dans le détail, chaque jugement sur le vin étant personnel et subjectif : il y a des moments où je vous trouve sévères, d'autres assez bienveillants.

Mais j'imagine qu'il en serait ainsi quelle que soit la dégustation...

Précision ici concernant l'échantillon suivant : **25. Muscadet Sèvre-et-Maine "Sur Lie" : Bideau-Giraud "Grand Mortier Gobin" 2007**

Ah ! Quel grand classique ! Il ressort toujours de ce vin ces notes thiolées fortement marquées !

Elles font tiquer certains dégustateurs qui y voient, au choix, soit du sauvignon, soit une vinification techno-aromatique.

Hors, il n'en est rien (mais ça fait une éternité que cette cuvée de terroir surprend tous ceux qui tombent dessus en aveugle...).

Il en est de même avec les dégustateurs locaux : certains adorent, d'autres la détestent !

Je considère pour ma part que c'est au moins le signe d'un vin qui « propose » une expression.

Au niveau de la dégustation générale...

Visiblement, vous semblez sensibles au soufre et à la réduction (déjà que je me considère moi-même très sensible...).

Les vins du Muscadet sont de toute façon réducteurs, élevage sur lie oblige.

Il n'empêche que certaines de vos remarques me laissent perplexe, notamment quand vous percevez plus de réduction le soir qu'à l'ouverture...

En ce qui concerne le soufre, les règles analytiques ne sont pas différentes du reste des régions, ni les habitudes de vinification (contrairement à ce que l'on pourrait croire), les formations viti-oeno (du BTS au DNO) étant, sur ce point précis, très homogènes au niveau national.

Il ne fait pas de doute pour autant qu'il y ait encore des vins trop chargés, ici et ailleurs, tout comme je suis d'avis que la question du SO² mérite de l'attention.

A mes yeux, une des explications réside dans le côté moins aromatique - dans l'intensité - du cépage qui rend tout autre caractère perceptible plus vite, ainsi que la nature réductif de l'élevage qui favorise ces perceptions. Tout ceci nécessitant énormément de précision dans l'usage et le dosage du soufre...

Mais, globalement, je vous suis sur ces points et note cela sur le « road-book »...

Je crois aussi que nos référentiels de perception de réduction/oxydation divergent quelque peu.

Exemple avec l'échantillon suivant : **33. Muscadet Sèvre-et-Maine « Sur Lie » « Gorgeois » : Denis Charbonneau 1996**

La trame aromatique décrite lors de l'ouverture (« caramel puissant, pomme qu'on imagine dégouliner dans le four... ») est typique des Muscadets un peu âgés et réduits (là ou vous dites « sans âge », je pense immédiatement l'inverse) : notes grillées, lactées, cuites, caramélisées... L'inverse de l'oxydation, donc, mentionnée en première dégustation.

Cet exemple me permet aussi de m'arrêter sur la notion de « sans âge » employée à plusieurs reprises.

Si l'expression est un peu péjorative, je crois en comprendre le sens ; il me semblerait nécessaire de faire des verticales sur 2/3 domaines pour comprendre la logique de vieillissement des Muscadets (qui n'est pas vraiment différente qu'ailleurs...).

Il faut reconnaître aussi qu'un ou deux 1996 glissés dans une grosse série de 2003-2008 apparaîtront forcément un peu « sans âge »...

Sachez tout de même que votre description du 96 est typique d'un bon Muscadet... de 96 !

J'adhère volontiers aux commentaires concernant la variabilité les approches : c'est aussi une caractéristique d'un vignoble en crise où les remises en question et la recherche de solutions se posent dans chaque domaine...

Là aussi, noté sur le « road-book »...

Reste le débat sur l'approche de la maturité et du style...

C'est sur ce point précis que je perçois une forme d'incohérence entre la dégustation et l'analyse qui en est faite.

Par uniquement sur cette dégustation-là, mais de manière très générale : je m'étais déjà un peu exprimé là-dessus sur le forum Dégustateurs.com, notamment sur les classifications de styles usuellement proposées, peu satisfaisantes car reposant sur des approches plus ou moins subjectives (moderne/classique, surmaturité/non surmaturité...).

Hors, contrairement aux discours tenus de-ci de-là, quasiment toutes les cuvées les plus plébiscitées correspondent à des cuvées plus concentrées que la moyenne, que ce soit à l'échelle du domaine ou du vignoble, avec pourtant un apport technique de la vinification restant en moyenne relativement faible à modéré (durée d'élevage, travail des lies et levurage/non-levurage étant souvent les principales variables d'ajustement).

Je retrouve ces mêmes remarques dans votre CR : certains vins/domaines que vous notez favorablement (Huchet, La Pépière, Luneau-Papin, Michel David, Denis Charbonneau, Vincent Caillé, l'Épinay et même dans une moindre mesure Bossard) ramassent tous très mûr (je ne prends pas trop de risques en pensant que, sur la moyenne 2009-2010, ils doivent être entre 12° et 13° net, voire davantage, ce qui est costaud sur du Melon - alors qu'on aura cela avec un Chardonnay à 80 hl/ha), alors que votre penchant exprimé semble l'être pour des vins aux expressions plus « retenues »...

Exemple de vos cuvées ici préférées chez Brégeon (2003, voire 2004) : au niveau de leur élaboration, ce sont celles qui correspondent le plus à un esprit de concentration, moins à l'esprit svelte/minéral (contrairement aux 2008-2007-2002-2000-1998) que vous semblez décrire.

Sans doute un phénomène de contexte, les 98 et 2002 ayant été mieux appréciés dans vos dégustations précédentes (où il devait y avoir moins de Muscadet, j'imagine..).

Bref, et en guise de taquinerie finale, je dirais que cela tend à montrer que vous semblez privilégier tout de même la puissance/concentration (ce qui est le cas dans la plupart des grosses dégustations de blancs)...

Notez que ce n'est aucunement une critique, mais des questions que je me pose d'ailleurs régulièrement moi-même (dans mon rapport à ce que j'aime, n'aime pas ou ce sur quoi je peine à formuler une opinion).

La parole est à Jocelyn...

Il y a des dégustations, comme celles de Muscadet ou Cour-Cheverny, où on se dit : « 15 vins de la même appellation et pourtant 15 vins différents ».

Alors que d'autres, comme celle que j'ai récemment réalisée en Coteaux du Languedoc, avec des échantillons pris au hasard chez des cavistes (sur des zones de production pourtant variées : Pic St Loup, Larzac...) qui peuvent donner l'impression de goûter 15 fois la même chose...

La variété a parfois du bon...

Quelques éléments de réflexion...

Premier point : la réduction est un « défaut » très lié au Muscadet... au point que pour les « anciens », il s'agit même de la « typicité » du Muscadet !

Un peu comme les brets étaient la « typicité » de Chinon avant l'arrivée des œnologues...

Certains concours locaux (Pipette d'Or, concours communaux) récompensent systématiquement les vins les plus réduits (c'est le cas du Clos de Pingossière de Guérim). Bien sûr, l'élevage sur lie en cuve souterraine verrée est un élevage naturellement très réducteur. Une dégustation de Muscadets concentrés doit prendre en compte ce paramètre... comme dans une dégustation de carignan ou de syrah...

A savoir que ces Muscadets tiennent parfaitement et se complexifient toute la semaine dans un frigo, sans pompage... au point que je m'étonne toujours de voir d'autres vins s'oxyder si facilement !

Ensuite, vous accusez le soufre de manière parfois surprenante... notamment chez un pur bio baba cool qui a failli se faire recalier pour cause d'oxydation, chez la mère Gunther-Chéreau, chez le pointilliste Pierre Luneau qui le dose avec une précision diabolique, chez Brégeon, Petiteau... surprenant... (cela ne veut pas dire que je ne trouve pas de déviation aromatique sur certains vins - c'est bien mon soucis, par exemple, sur ma perception de nombreux vins du domaine Gunther Chéreau)

Chez d'autres, moins rigoureux, cela peut être vraisemblable... mais chez eux... ???

Au point que je me demande si, au final, vous ne confondez pas avec autre chose... notamment un caractère réducteur (qui s'exprime parfois sur de la farine / moulin fermé) ou dans certains cas sur des arômes fromagers/caillés (que je peux parfois interpréter comme provenant de démarrages de FA poussives en levures indigènes...).

Enfin, il est amusant de constater certaines contradictions... Alors que vous semblez plébisciter la valorisation du terroir dans le verre, que vous parvenez d'ailleurs à bien décrire le profil organoleptique d'un vin, vous semblez parfois ne pas apprécier son expression aromatique alors que ces mêmes arômes sont de parfaits révélateurs de terroir...

Ce qui est le cas avec le côté « exotique » (thiolé) du Mortier Gobin (**25. Muscadet Sèvre-et-Maine "Sur Lie" : Bideau-Giraud "Grand Mortier Gobin" 2007**) et de cette zone d'Orthogneiss compacts de la Haie Fouassière.

Je respecte votre avis mais cela doit être terriblement frustrant pour Daniel Bidaud, vigneron qui fait un travail remarquable de valorisation de cette zone, notamment en faisant ressortir sa spécificité olfactive et gustative... (c'est un coup à ce qu'il mette une levure aromatique d'anis dans son vin pour ressembler aux autres !!!!)

Sinon, votre dégustation confirme :

- qu'un vigneron plus « moderne » (récolte très mûre, gros travail des lies), genre Cormerais, Perraud, Pierre Luneau, Frères Couillaud, font des vins qui manquent un peu de nerf dans leur prime jeunesse en année mûre (2003-2005-2009) alors qu'ils séduisent plus vite en année fraîche (2002, 2004, 2007)
- que les « classiques » en année fraîche (Brégeon et les autres Gorgeois) ne sont faciles à boire, surtout quand la durée d'élevage n'apporte pas le gras des lies...
- que certains vigneron passent définitivement mal en aveugle... (sans que je sache bien pourquoi !!!)
- que les précurseurs d'arômes qui font la spécificité du cépage Melon ne sont quasiment pas arrivés sur les 2003 et les 2005, ce qui rend les vins à la fois hémisphériques et faiblement odorants. « Sans âges » comme vous dites. L'évolution des 89 rend confiant sur ces bouteilles mais je peux comprendre votre ressenti. Je n'aurais pas dû vous mettre tant de 2005 (en vous laissant « imaginer » ce qu'ils pourraient être un jour...). J'entends la lassitude du groupe du soir...

Pour rebondir à la remarque de Pierre Citerne, si la folle blanche est effectivement un cépage de distillation, le melon de Bourgogne s'est trouvé une autre destination (les hollandais avaient apporté bien d'autres cépages aujourd'hui disparus). Si le Melon est resté seul, c'est parce qu'il se plaît sur ces terrains, qu'il est résistant au gel et surtout qu'il est précoce (alors que nous sommes dans une zone très pluvieuse en septembre...), qu'il faut récolter assez vite pour éviter la pourriture.

Le Chardonnay, le Chenin ou le Cabernet, en pays nantais, auraient sensiblement plus de mal à mûrir avant l'arrivée de cette pourriture.

Pour répondre enfin à vos interrogations sur les liens potentiels terroirs/arômes qui permettraient de resituer un vin en dégustation avec sa zone de naissance (les spécificités potentielles des appellations communales...), je me suis construit, avec le temps, des référentiels olfactifs (avec mes mots...) sachant qu'en la matière, il y a toujours plus d'exception que de normes... et qu'il suffit d'un millésime pour changer la donne !

- poire pochée sur les Gabbro mûrs, voire amphibolites (genre les Rubis de la Sanguèze)
- racine, gentiane, végétal, (ou fumé, comme disent les vigneron) avec un caractère vif sur les Gabbro du Gorgeois
- blé mur, fruits jaunes, pêche, vanille, lait/lacté, avec des bouches rondes et grassouillettes sur les Micaschistes / Schistes de Goulaine / Gneiss
- agrumes sur les Granit de Clisson mûrs (orange, avec une bouche acidulé) et des vins plus floraux en année fraîche
- parfois le côté lacté que je ressens de manière péjorative chez vous... très fréquent dans ma perception sur les micaschistes en phase de fermeture... sans que je sache trop pourquoi... les malos sont rares...
- pour la zone Monnières-St Fiacre, je n'ai pas encore trouvé de dominance !

Au fait : je ne suis pas plus surpris que ça pour Brégeon 2002... D'une manière générale, les Gorgeois/Gorges ont du mal à passer dans les dégustations en aveugle...

Tableau récapitulatif

Très bons vins			
2005	Domaine de l'Ecu "Orthogneiss"	16,6	+ 2,1
2001	Domaine de l'Ecu "Expression de Granite"	16,3	+ 1,0
2007	Yves et Jérémie Huchet "Clos Les Montys Vignes de 1914"	16,3	- 0,3
2005	Domaine de la Pépière (Marc Ollivier)	16,3	- 0,6
2003	Domaine Michel Brégeon	16,2	- 2,1
2008	Domaine de l'Ecu "Orthogneiss"	16,1	+ 0,8
Bons vins			
2003	Domaine de la Grange - Clos des Noëlls (Pierre Luneau-Papin) "Le L D'Or de Pierre Luneau"	15,9	-3,1
2003	Domaine de l'Ecu "Expression de Granite"	15,8	+ 0,4
2008	Domaine de la Louvetrie (Joseph Landron) "Le Fief du Breil"	15,7	+ 0,2
2002	Domaine de l'Ecu "Gneiss"	15,6	+ 1,6
2007	Domaine de la Louvetrie (Joseph Landron) " Hermine d'Or"	15,6	- 1,7
2005	Pierre Luneau-Papin Clos des Noëlls "Excelsior Semper"	15,5	- 0,6
2004	Domaine de l'Ecu "Expression de Granite"	15,4	+ 1,0
2004	Domaine Michel Brégeon "Gorges"	15,4	+ 0,3
2008	Domaine de l'Ecu "Expression de Granite"	15,3	-
2005	Domaine Le Fay d'Homme (Vincent Caillé) "Molinaria"	15,3	+ 0,1
2005	Domaine de l'Ecu "Expression de Granite"	15,3	- 0,5
2007	Château de l'Épinay (Les frères Paquereau)	15,2	+ 2,2
2005	Domaine Michel David "Le Clos du Ferré"	15,2	- 0,7
2000	Domaine Michel Brégeon "Gorgeois"	15,2	- 1,5
1996	Domaine Denis Charbonneau	15,1	+ 3,1
2007	Domaine Michel Brégeon	15,0	+ 1,6
Assez bons vins			
2004	Domaine de la Perrière (Christian Pineau) "La Muse Libertine"	14,9	+ 0,6
2005	Château de la Chauvinière (Jérémie Huchet)	14,8	+ 0,3
2007	Domaine de l'Ecu "Expression de Granite"	14,8	+ 0,2
2003	Les Caves du Château de la Morandière (Famille Déramé) "Les Roches Gaudinières"	14,8	- 0,8
2003	Domaine de la Tourlaudiere (Petiteau - Gaubert)	14,8	- 0,9
2004	Domaine Christophe Boucher	14,7	- 1,0
2003	Domaine Xavier Gouraud "Clos de la Barrillère Vieilles Vignes"	14,6	+ 1,1
2003	Domaine des Cognettes (Stéphane et Vincent Perraud)	14,6	+ 1,0
2009	Domaine Michel Brégeon	14,5	0
2005	Domaine de la Grange - Clos des Noëlls (Pierre Luneau-Papin) "Le L D'Or de Pierre Luneau"	14,5	- 0,3
2002	Domaine du Rafou (Jean et Marc Luneau) "La Côte du Rafou"	14,5	- 1,3
2007	Gadais Père et Fils (Christophe Gadais) "Vieilles Vignes"	14,4	+ 0,3

2009	Domaine de la Louvetrie (Jo Landron) Amphibolite Nature	14,3	- 0,2
2004	Domaine de la Grange - Clos des Noëlles (Pierre Luneau-Papin) "Expression de Pierre Luneau"	14,3	- 1,2
2002	Domaine Michel Brégeon	(14,2)	- 0,1
1993	Château du Coing de Saint-Fiacre (Véronique Gunther-Chéreau) "Grande Cuvée Saint-Hilaire"	14,1	+ 2,4
2008	Château de L'Hyvernière	14,1	+ 0,8
2004	Château du Coing de Saint-Fiacre (Véronique Gunther Chéreau) "L'Ancestrale"	14,1	- 1,0
2001	Domaine de la Grange - Clos des Noëlles (Pierre Luneau-Papin) "Le L D'Or de Pierre Luneau"	14,0	- 0,6
2008	Domaine de Montifault "Clos du Bon Curé"	14,0	- 1,5
2008	Château de Chasseloir	14,0	- 1,9
2003	Château Elget (Gilles Luneau)	13,9	+ 0,4
2008	Domaine Michel Brégeon	13,9	- 0,4
2007	Domaine de Port Jean (Daniel Bécavin) "Le Nectar de L'Erdre"	(13,8)	+ 0,6
2006	Domaine Michel Brégeon	13,8	+ 0,3
2008	Marquis de Goulaine "Cuvée du Millénaire"	13,7	+ 0,4
1998	Domaine Michel Brégeon "Gorgeois"	13,7	- 0,6
2007	Château de Souché	13,6	+ 1,1
2005	Domaine de la Louvetrie (Joseph Landron) « Tradition »	(13,5)	+ 2,0
2007	Domaine des Chausselières (Jean Bosseau) "Tradition"	13,5	- 0,7
2008	Domaine de la Louvetrie (Jo Landron) Amphibolite Nature	13,5	- 1,4
2004	Domaine Michel Brégeon	13,4	+ 0,9
2007	Château du Cléray "Haute Culture Sauvion"	13,4	+ 0,4
2008	Domaine de Bel-Air	13,4	0
2007	Château Cassemichere	(13,4)	-
2007	Château de Chasseloir	13,3	+ 1,3
2008	Château de la Botinière	13,3	+ 0,5
2007	Château de La Pingossiere (Guilbaud Frères)	13,3	- 1,1
2005	Domaine Bruno Cormerais	13,2	- 0,7
1997	Domaine des Chausselières (Jean Bosseau)	13,0	+ 0,7
2007	Bideau Giraud "Grand Mortier Gobin"	13,0	0
2005	Domaine des Pèlerins (Philippe Guérin) "Clos de la Pingossière" Vallet	13,0	- 0,7
Vins moyens			
2008	Marcel Martin "La Sablette"	12,9	+ 0,4
2008	Henri De Linières "Roches Linières Cuvée Réserve"	12,5	- 1,0
Echantillons défectueux			
2007	Domaine du Moulin "Vieilles Vignes 1936"	ED	-
2002	Domaine de la Grange - Clos des Noëlles (Pierre Luneau-Papin) "Le L D'Or de Pierre Luneau"	ED	-
2002	Domaine de l'Ecu "Orthogneiss"	ED	-

La note retenue dans ce tableau est la meilleure de l'après-midi et du soir.

L'évolution de cette note entre ces deux phases de dégustation est mentionnée dans la dernière colonne :

+ le vin s'est amélioré à l'aération

- le vin s'est dégradé à l'aération

Moyenne de la dégustation	14,5	Ecart moyen (en valeur absolue)	0,9
----------------------------------	-------------	--	------------