

Soirée Œnologie – Meudon

« Muscadet » - 05/11/2024



Organisateur : Yo

Participants : Nath, Seb, Toff, Greg, Titou, Bas, Aurel, Nag

Table des matières

Introduction	2
Le muscadet	2
Jo Landron	3
Amphibolite 2020	4
Le fief du Breil 2018	4
Marc Pesnot La Bohême	5
Château Thébaud Famille Lieubeau 2018	6
Les Pépières Les gras moutons 2021	7
Domaine de l'ECU Carpe Diem 2020	8
Domaine Luneau Papin	9
Vera Cruz 2022	9
Le L d'Or 2009	10
Gerin les Grandes Places 2006	11
Hermitage La Chapelle 2006	11
Conclusion	11

INTRODUCTION

Mes chers amis Bacchusiens, je suis ravi de vous accueillir en mon humble demeure en ce jour. Les volutes des cheminées s'accrochent aux branches, le givre blanchi la campagne aux alentours et ces prismes poétiques font survenir cette pensée philosophique et non farfelue : « putain les gars, dans un mois on va vraiment se geler le cul ».

Car oui, un petit mois nous sépare de ce voyage dans le faste discret de cette Bourgogne que nous chérissons tant. Cette Bourgogne où le moindre garenne ayant quelques lopins de terre se permet de rouler en Cayenne. Cette Bourgogne où le « vient on boit un coup » t'oblige à casser l'assurance vie de tes p'tits loups. Cette Bourgogne qui nous fait tant envie mais qui va aussi nous faire perdre tant d'espérance de vie.

Un mois, donc... Mais quel mois !! Taxe foncière, rappel d'impôts, contribution sur les plus fortunés, IS exceptionnel, rétablissement de la taxe d'habitation, la mèche folle de retour à la maison blanche... bref, il est donc plus que temps de réduire la voilure.

Fort de ce constat et des deux grenailles quadrillées qui occupent mes fouilles, je vais donc appliquer cette maxime qui échappe à Maxime et sortir une fois de plus des sentiers Bacchus. Ainsi, embarquons mes amis en « Muscadet ».

L'idée de ce thème est née il y a quelques temps lors de visites chez différents cavistes où nombreuses furent les belles découvertes. Je vous invite donc, en ce jour à une dégustation ouverte, autour de 8 cols de cette appellation. Pas d'enculerie, pas d'aveugle

Pour autant, comme me l'a confié l'un de nos éminents membres : que du blanc ? Tu ne fais pas de soirée œno c't'année ? Courageux, mais pas téméraire – la bête fait plus de 110 barres, je ferai donc une entorse à cette soirée blanche et vous convierai à une dégustation à l'aveugle cette fois-ci... voyez le comme une interro surprise sur le thème de la dernière soirée...

LE MUSCADET

A l'embouchure de la Loire, à proximité de l'Océan Atlantique, au Sud de Nantes et de la Bretagne.

L'appellation d'origine protégée "Muscadet" est une appellation viticole de la région de la Loire, en France. Cette appellation a été créée en 1936 et est l'une des plus anciennes appellations françaises.

indigènes pendant 15 jours. Le vin se décante et reste sur ses lies de fermentation jusqu'à la date d'embouteillage, de 7 à 24 mois.

Notre démarche philosophique au service de la qualité : le Muscadet doit être l'expression réelle de son terroir traduit dans la minéralité du vin. La richesse et l'originalité de notre vignoble résident dans la diversité des sous-sols qui le composent. Seuls le travail du sol et le respect de la vigne par une culture biologique permettent d'en exprimer la pleine personnalité.

Amphibolite 2020

Amphibolite

Vin avec une belle spontanéité d'arôme : agrume et salinité en fin de bouche. C'est comme le jeune enfant qui donne tout en un seul coup, sa joie ou sa colère. Ici, le vin a choisi l'expression de la jeunesse.

Appellation Muscadet Sèvre et Maine AOP

Cépage Melon B. 100%

Âge des vignes 35 à 40 ans

Terroir Amphibolite (roche verte métamorphique issue du gabbro)

Taille : guyot nantais

Densité de plantation : 6800 ceps / ha

Rendement 39 hl / ha

Vinification Vendanges 100 % manuelles

Pressurage pneumatique direct de grappes entières.

Pas de chaptalisation, de débourage.

Fermentation alcoolique avec levures indigènes.

Elevage Cuves béton verrées.

Elevage sur lies 6 mois

Vue	Couleur Jaune Paille (Seb) / Claire (Titou) / Un peu de viscosité comme si c'était un liquoreux (Nag) => Jaune claire
Nez	Fruit type noyau sur le sucre (Greg) / Floral (Nag) / complexe sans grande expression (Toff) => Nez avec peu d'expression
Bouche	Un léger manque d'équilibre : il attaque sur des notes salines, grasses et intense mais baisse d'intensité rapidement
Impression Générale	Globalement typique du muscadet. Excellent rapport qualité prix. A boire à l'apéro sur quelques huîtres, crevette ou autres fruits de mer

Le fief du Breil 2018

Muscadet Sèvre et Maine AOP

Cépage Melon B. 100%

Âge des vignes 30 à 42 ans

Terroir Orthogneiss et quartz issus du métamorphisme de granit

Taille : guyot nantais

Densité de plantation : 6800 ceps / ha

Rendement 42 hl/ha

Vendanges 100% manuelles.

Pressurage pneumatique direct de grappes entières.

Pas de débourage.

Fermentation alcoolique de 2 à 3 semaines avec levures indigènes.

Elevage Cuves béton verrées.

Elevage sur lies 30 mois

Vue	Lumineux, jaune claire, paille
Nez	Fruits exotiques / ananas / Fruits de la passion / légèrement citrique / des arômes Francky Vincent (selon Toff)
Bouche	Très généreuse / Fruits de la passion / Trop opulent (Nag) / Belle salinité finale (Titou) /
Impression Générale	Typiquement Muscadet pour Greg / Aération nécessaire de l'avis Générale / Toff se demande s'il ne faudrait pas le garder en cave ?

MARC PESNOT LA BOHEME



Le domaine Marc Pesnot est un vinificateur situé dans la région de Loire-Atlantique en France, dans l'appellation Muscadet. Le domaine a été créé en 1988 et est dirigé par Marc Pesnot depuis 2000.

Le domaine possède 25 hectares de vignes plantées principalement en melon de Bourgogne, ainsi qu'en chardonnay et en sauvignon blanc. Les vins du domaine sont produits avec une viticulture raisonnée, sans herbicides ni pesticides, et les vendanges sont réalisées manuellement pour assurer une qualité optimale des raisins.

Le domaine est réputé pour ses soins apportés à la vinification, avec une vinification en levures natives pour chacun des vins, ainsi qu'un élevage sur lie qui donne au vin toute sa complexité et sa richesse. Les vins du domaine Marc Pesnot sont souvent appréciés pour leur fraîcheur, leur minéralité et leur équilibre.

Le domaine Marc Pesnot produit également une gamme de vins sans sulfites ajoutés, qui sont étiquetés sous le nom "Méthode Tissée" et "Ephémère". Ces vins sont la preuve de l'engagement de Marc Pesnot en faveur d'une production plus naturelle et écologique, ainsi que d'un respect du terroir et des traditions.

Le domaine Marc Pesnot est un acteur respecté du monde viticole en Loire-Atlantique, produisant des vins de qualité supérieure grâce à son savoir-faire et son engagement en faveur d'une production respectueuse de l'environnement. La qualité des vins du domaine a été saluée par la critique à de nombreuses reprises, avec des récompenses telles que le Guide Hachette des vins et le magazine Decanter.

Les vignes de Melon de B.... (du fait du classement en Vin de France, il ne doit pas être fait mention du cépage sur l'étiquette !) dont est issue la cuvée Bohème poussent sur un terroir de schiste. Cette année, notre vigneron a testé l'inertage des goulots par du gaz inerte afin de limiter l'oxygénation du vin à ce moment délicat, et de ne pas combiner le soufre ajouté (en quantité infime) à la mise.

Marc a une approche naturelle de la vinification, vous pourrez percevoir à l'ouverture un peu de gaz carbonique – sur ces vins naturels, c'est très fréquent – qui même s'il reste subtil, peut vous surprendre. N'hésitez donc pas à le carafer 1 heure avant l'avance.

Vous serez charmés par la tension, la fraîcheur et la matière de "La Bohème" – qui est sec mais pas acide comme Marc aime à le préciser sur ses étiquettes. Le vin est élégant et fin, avec un nez de fruits mûrs sur des notes de pomme ou de poire.

Tellement de plaisir en bouche qu'on se ressert, un point c'est tout !

Vue	Trouble / Jaunasse
Nez	Pomme aigre / Foin
Bouche	Pomme aigre
Impression générale	Qui a écrit les commentaires ci-dessus ? Bu sur le moment OU ouvert 4 heures avant / OU carafe, ce n'est pas bon de l'avis général (sauf pour Bas 😊)

CHATEAU THEBAUD FAMILLE LIEUBEAU 2018



Le Château Thébaud est un vignoble situé dans la région de la Loire-Atlantique en France. Il appartient à la Famille Lieubeau, une famille viticole de longue tradition qui cultive ses vignes depuis quatre générations.

Le domaine comprend 35 hectares de vignes qui s'étendent sur les appellations Muscadet Sèvre-et-Maine et Muscadet Coteaux-de-la-Loire. Les cépages sont plantés en fonction du terroir et de l'âge des vignes, et comprennent principalement le melon de Bourgogne, ainsi que du chardonnay, du sauvignon blanc et du cabernet franc.

Les vins du château sont réputés pour leur complexité et leur équilibre, grâce à une fermentation soigneusement contrôlée et un élevage sur lies fines. Les vins sont également vendangés à la main pour préserver la qualité des raisins et respecter les valeurs traditionnelles de la famille.

Le domaine est également reconnu pour son engagement envers la viticulture biologique, avec une conversion à la production biologique en cours sur l'ensemble du vignoble. La famille Lieubeau est déterminée à préserver la qualité de ses sols, en utilisant des techniques agricoles respectueuses de l'environnement et en limitant l'utilisation de pesticides et herbicides.

Le Château Thébaud Famille Lieubeau reste un référent de la viticulture traditionnelle et raisonnée dans la région du Muscadet, produisant des vins d'excellence appréciés par les amateurs et les connaisseurs de vin.

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

Vinification &
Élevage

Pressurage pneumatique en grappes entières avec sélection des jus. Débourage léger à froid. Fermentation en levures indigènes. Elevage de 36 mois sur lie, en cuve souterraine, avec batonnage régulier.

En surplomb du confluent des rivières Sèvre et Maine, cœur géographique et historique de l'appellation, le coteau de l'Aulnaye offre un des plus beaux points de vue sur le vignoble de Nantes. Ce Muscadet est issu de nos plus vieilles vignes plantées sur gneiss. Trois années d'élevage sur lie en font un grand vin de garde et de gastronomie alliant fraîcheur et longueur en bouche sur des notes fumées, d'agrumes, de fenouil et d'anis.

Vue	Coulur jaune claire / paille. UN léger vert pour Nag / Soleil lumineux pour Titou /
Nez	Des notes de beurre (Sebà lié à l'élevage ? / Du miel pour Toff /
Bouche	Beurrée mais surtout ample (avis général) / Des touches d'exotisme (Toff) /
Impression générale	C'est complexe / Très bon et équilibré pour Greg / Nag trouve des maréqueurs de Bourgogne / A manger avec une volaille crémée (Titou) / Un excellent rapport qualité – prix

LES PEPIERES LES GRAS MOUTONS 2021



Le domaine Les Pépières est situé dans la région de la Loire-Atlantique en France, près de l'embouchure de la Loire. Il est dirigé par Marc Ollivier et sa famille depuis 1984.

Le domaine s'étend sur 28 hectares de vignes, principalement plantées en melon de Bourgogne et réparties sur plusieurs appellations telles que Muscadet, Muscadet Sèvre et Maine ainsi que Coteaux d'Ancenis. La culture maraîchère et les pâtures complètent le paysage et permettent une biodiversité naturelle.

La philosophie du domaine Les Pépières est de produire des vins de haute qualité avec une approche non-interventionniste de la vinification. Les raisins sont vendangés à la main et sont vinifiés avec des levures indigènes pour mettre en avant le terroir et la qualité des raisins.

La production est également limitée pour optimiser la qualité et la concentration des raisins. Ainsi, Marc Ollivier et son équipe sont capables de produire des vins frais, vifs et minéraux, qui sont souvent considérés comme étant des exemples de Muscadet de qualité exceptionnelle.

Le domaine Les Pépières est également engagé dans la viticulture biologique, utilisant des techniques agricoles respectueuses de l'environnement, telles que la conversion de parcelles en agriculture biologique et le recyclage de marc de raisin pour réduire l'utilisation de fertilisants chimiques.

Les vins du domaine Les Pépières sont régulièrement salués par la critique pour leur qualité et leur authenticité. Ils s'accompagnent parfaitement avec les fruits de mer et les poissons, et sont connus pour leur capacité de garde ainsi que leur caractère unique.

En somme, le domaine Les Pépières est un domaine viticole familial bien connu dans la région, produisant des vins de qualité exceptionnelle avec les plus hauts standards de viticulture biologique et raisonnée.

Situation géographique

La cuvée « Gras Moutons » est produite sur une croupe dominant la Maine sur la commune de Saint Fiacre.

Culture

La vigne est conduite en culture biologique et biodynamique. Les sols sont labourés et griffés. Pour la protection de la vigne et le renforcement de sa résistance, nous utilisons soufre, cuivre, plantes et préparats biodynamiques mais aucune molécule de synthèse.

Terroir

Le sous-sol est composé de gneiss, roche feuilletée qui permet une bonne implantation racinaire. Le sol est argilo-siliceux, assez profond. Ce vignoble est planté sur le sommet et sur une pente sud d'une colline qui regarde la Maine.

Vinification

Les vendanges sont manuelles, le raisin est transporté à la cave avec beaucoup de soins. Le remplissage du pressoir pneumatique se fait par gravité, les raisins ne sont pas foulés. Le jus de raisin est très légèrement débourbé puis fermente en cuve souterraine pendant un à deux mois, sans ajout de levure. Le vin est élevé 8 mois environ sur ses lies de fermentation avec quelques bâtonnages.

Vue	Claire et limpide
Nez	Poire / Frais et salin / Anis
Bouche	Salinité précise / léger boisé / Expressif / simple / fruits à noyeux / Poire
Impression générale	Probablement pas servi au bon moment mais une belle Bouteille d'apéro coquin / Pour rappel, on trouve le 2022 à 12,9 €...

DOMAINE DE L'ECU CARPE DIEM 2020



Le Domaine de l'ECU est un domaine viticole situé dans la région de Muscadet en Loire-Atlantique, France. Le domaine a été créé en 1975 par Guy Bossard, un vigneron passionné. A cette époque, le domaine avait une production importante de vins de Muscadet mais également de Gros Plant.

Au début des années 1990, Guy Bossard commença à travailler selon les principes de la biodynamie, mettant l'accent sur l'utilisation de la culture biologique et des préparations naturelles pour améliorer la qualité du sol et de ses vins. Le domaine de l'ECU fut ainsi en 1998 l'un des tous premiers domaines viticoles certifié en biodynamie.

En 1999, Frédéric Niger Van Herck rejoint l'équipe et en devient le directeur technique. Il a continué de perpétuer les méthodes de culture biodynamiques initiées par Guy Bossard tout en innovant sur de nouvelles méthodes, connu sous le nom "gamme libre" et le respect des sols.

Aujourd'hui, le domaine est connu pour ses vins de haute qualité élaborés à partir de cépages tels que le Muscadet, le Chardonnay et le Gamay. Leurs vins sont tous certifiés biodynamiques et sont souvent reconnus pour leur qualité exceptionnelle ainsi que leur authenticité. Le Domaine de l'ECU a également été le premier domaine en France à adopter la bouteille Petite Nantaise qui est légère et écologique.

Le Domaine de l'ECU est un producteur de vin respecté avec une vision innovante et respectueuse de l'environnement. C'est l'une des références de la biodynamie en France et un exemple de qualité de vins de muscadet.

Vue	Jaune pale / claire et limpide
Nez	Citron / Salin / poire fraiche (Bas)
Bouche	Ample, puissante et longue. Sur des arômes citriques et les agrumes. Une pointe d'anis pour Seb
Impression générale	Un peu court en bouche. Agréable mais convient-il a du fromage ?

DOMAINE LUNEAU PAPIN

Le Domaine Luneau-Papin est un vignoble familial situé dans la région de Loire-Atlantique en France. Ce domaine a été fondé en 1946 par Pierre Luneau, et est désormais dirigé par Pierre-Marie et Vincent Luneau.

Le domaine est spécialisé dans la production de vins de muscadet, et possède plusieurs parcelles de vieilles vignes, principalement de melon de Bourgogne, sur les appellations de Muscadet Sèvre-et-Maine et Muscadet Coteaux-de-la-Loire. Le choix d'une agriculture respectueuse de l'environnement est une valeur forte du domaine Luneau Papin ainsi la viticulture biologique est pratiquée avec des rendements maîtrisés pour garantir une qualité des raisins optimale.

Le domaine a également une tradition de vinification sur levures indigènes, ce qui signifie que les vins sont élaborés à partir des levures naturellement présentes sur les raisins. Cette méthode permet de préserver l'expression du terroir et du cépage, en mettant en avant la qualité du fruit.

Les vins du Domaine Luneau-Papin ont une excellente réputation auprès des amateurs de vin, et sont régulièrement salués par la critique pour leur qualité et leur capacité de garde. Le "L d'Or du domaine" est leur vin phare, élevé sur lies pendant plusieurs mois, qui donne au vin toute sa complexité aromatique, sa rondeur et son volume en bouche.

Aujourd'hui, le Domaine Luneau-Papin est devenu une référence de la viticulture biologique dans la région du muscadet, avec une forte tradition familiale et une approche novatrice de la vinification pour produire des vins de qualité exceptionnelle.

Vera Cruz 2022



Nez très original pour ce Vera Cruz, évoquant un grand chenin. Belle intensité de saveurs, un cœur de bouche cristalline et une allonge iodée magnifique. Quelle sève, quelle énergie !

"Sur les quartz, micaschistes et gneiss, Vera Cruz trouve un bel équilibre entre notes d'agrumes et gras modéré, porté par de beaux amers." RVF Guide

Terroir : village de Vallet. Vignes plantées en 1974. Roche de micaschistes et gneiss à deux micas. Parcelle cadastrée Vera Cruz. L'histoire raconte qu'un marin échoué dans nos contrées aurait donné le nom de Vera Cruz au lieu-dit.

Vinification et élevage : pressurage des raisins entiers en pressoir pneumatique dont la durée et l'intensité varie selon le millésime. Fermentation alcoolique spontanée à partir des levures indigènes. Élevage en cuve souterraine (béton + carreaux en pâte de verre) + amphore (terre cuite italienne) sans soutirage avant la mise en bouteille.

Vue	Robe jaune plus claire que les autres
Nez	Poire, riche en agrume, fleurs blanches. Des notes larédées et fumées qui auraient pu laisser penser à un élégave bois. Tof trouve même un abricot
Bouche	Equilibre / complexité / maturité / Très bel longueur
Impression générale	Le meilleur de tous

Le L d'Or 2009



"L d'Or, quant à lui, s'exprime par un grain de grande finesse et une ampleur savoureuse réconfortante, mettant en lumière la saveur umami. Une magnifique expression venue des granites." RVF Guide

Terroir : village de Vallet. Vignes plantées en 1984. Roche mère de granite et gneiss à deux micas du Massif Armoricaïn. Cette parcelle, trésor historique de la famille Luneau, s'élève entre 2 villages et au milieu coule une rivière. Cultivée sur le village de Vallet, elle borde un coteau formant une veine de granite de 500 mètres de large venant s'échouer sur les gneiss du village du Landreau.

Vinification et élevage : pressurage des raisins entiers en pressoir pneumatique dont la durée et l'intensité varie selon le millésime. Fermentation alcoolique spontanée à partir des levures indigènes. Élevage en cuve souterraine (béton + carreaux en pâte de verre) + amphore (terre cuite italienne) sans soutirage avant la mise en bouteille.

Accords mets/vin : brochet au beurre blanc, sandre et beurre d'agrumes, huîtres en gelée, Comté affiné 18 mois.

Vue	Dorée / Lumineuse
Nez	Ananas imbibe (Bas – c'st p'têt toi qu'est imbibé) / Greg trouve de l'abricot / Asperge-oxydation pour Nag /
Bouche	Très longue et très élaborée / Gras – bel équilibre / Ample et puissant pour Bas / Toff retrouve l'oxydatif et de l'asperge en bouche
Impression générale	Très bon. Intéressant de voir le potentiel de vieillissement

GERIN LES GRANDES PLACES 2006

Plié / coup de sifflet final. Fait chier

Vue	
Nez	
Bouche	
Impression Générale	

HERMITAGE LA CHAPELLE 2006

Vue	Rouge carmin / limpide
Nez	Légère épice mais beaucoup de fraîcheur
Bouche	Poivrée / délicate / léger fumé / finesse / velours
Impression générale	Excellent

CONCLUSION

Un thème agréable à travailler mais casse gueule. Comme toujours le cercle bacchus s'est montré à la hauteur : ça tacle, ça chambre mais ça joue le jeu avec beaucoup de bienveillance. Au final, cette région du Muscadet mérite d'être travaillée car si on retrouvera jamais la profondeur et la grandeur des grands blancs de Loire, d'Alsace ou de Bourgogne, ils procurent un rapport qualité prix plus qu'intéressant et enfin un accord mets – vins sur des crustacés et fruits de mer. Sur cette sélection, le classement est le suivant (dans l'ordre de service) :

	Toff	Nag	Aurel	Tltou	Seb	Greg	Bas	Yo
Bohème								
Amphibolite							3	
Thébaud	1	3	3		3	3		
Fief du Breil								
Vera Cruz	2	2	2	1	1	2	2	2
Gras Mouton				3				3
Carpe Diem								
L D'OR	3	1	1	2	2	1	1	1

Comme il en manquait un peu... bah on en a rajouté 😊 !

