

AUTOMNALE – VOYAGE AU CENTRE DU VIGNOBLE NANTAIS



DIMANCHE 13 OCTOBRE 2019

Dernier RDV de l'année pour promener nos belles anciennes !

Les 34 participants se retrouvent sur le parking INTERMARCHE heureux de se retrouver après cette trêve estivale.

Philippe et Bernadette BELLETTI maître d'œuvre de cette journée, nous rappelle le programme et les consignes de sécurité.

Quelques inquiétudes sur la météo qui s'annonce « pluvieuse » mais à 8H20 le convoi des 19 voitures se met en route, sous le soleil de Pornic, pour découvrir le vignoble nantais!

Après avoir roulé quelques kilomètres notre première destination, Philippe et Bernadette ont prévu une pause-café sur le grand parking de l'Heronnière, bien apprécié des randonneurs qui en profitent pour échanger à nouveau et partager les souvenirs de vacances, les dernières aventures ou quelques conseils et méthodes mécaniques pour certains !

Retour aux voitures pour se diriger à SAINT FIACRE avec la visite du Château de Chasseloir et découvrir le Muscadet.

DECOUVERTE DU MUSCADET



Il existe 3 appellations de Muscadets régionaux sur lie : Le Muscadet Sèvre et Maine, Le Muscadet Côtes de Grandlieu, Le Muscadet Coteaux de la Loire. Ils constituent le cœur de la gamme du Muscadet

LE CHATEAU DE CHASSELOIR



La propriété est un ancien comté qui appartenait à la famille Leloup de Chasseloir. Le château du 14^{ème} et 15^{ème} siècle, dominant le domaine, a été détruit pendant les guerres de Vendée. Seule une tour reste et domine encore le domaine qui se compose d'une ferme agricole datant du 19^{ème} siècle. La propriété appartient aujourd'hui à la Famille CHEREAU CARRE depuis 1953.

Les autres domaines CHEREAU CARRE

- Domaine de la Chesnaie – Basse Goulaine
- Domaine du Bois Bruley – Haute goulaine
- Château l'Oiselinière de la Ramée – Vertou
- Le Clos du Château l'Oiselière – La Haye Fouassière

Soit 135 Ha de vignes !

La visite commentée par la fille du propriétaire est très intéressante et malgré quelques connaissances sur le sujet, certains sont surpris et ravis d'en découvrir davantage !

La particularité de chaque vin, tient en priorité du sol et du sous-sol sur lequel pousse la vigne, le terroir, ici il s'agit d'un sol principalement constitué de schiste.

Nous apprenons qu'un pied de vigne peut vivre plus de 100 ans, et que Le domaine est composé de vignes de différents âges :

Vignes jeunes : moins de 20 ans « Primeur »

Vignes actuelles : entre 20 et 60 ans

Vignes anciennes : entre 60 et 100 ans



Les différentes étapes jusqu'à la mise en bouteille

Désherbage mécanique des vignes afin que ce soit la vigne qui absorbe toute l'eau qui arrive

Soigner, analyser et traiter les vignes si besoin (pas de traitement préventif)

Vendanges manuelles sur une partie du domaine principalement les vignes anciennes

Vendanges mécaniques sur le reste du domaine

Puis toutes les étapes de la vinification

A savoir : il faut 16.5 g de sucre pour obtenir 1° d'alcoo

LE MUSCADET et La spécificité du MUSCADET SUR LIE

Le muscadet est un vin blanc sec d'appellation d'origine contrôlée produit principalement en Loire-Atlantique au sud de Nantes, et débordant partiellement sur le Maine-et-Loire et la Vendée. Ce vin du vignoble de la vallée de la Loire est issu d'un cépage unique, le melon de Bourgogne.

Un vin blanc sec avec – de 3g de sucre (tout le sucre du raisin est transformé en alcool)

Le muscadet sur Lie

Brevet de vinification « sur Lie » déposé en 1977

La mention « sur lie » s'applique aux appellations : Muscadet, Muscadet Sèvre et Maine, Muscadet Côtes de Grandlieu Muscadet Coteaux de la Loire. Il s'agit d'un mode de vinification déterminé par un cahier des charges précis.

La lie est le dépôt qui s'est formé suite à la fermentation alcoolique et éventuellement à la fermentation malolactique. Elle est principalement constituée de levures, de bactéries, et de composés organiques floculés et précipités. Et généralement, les lies sédimentent au fond du contenant de vinification.

Des vins chaleureux et élégants, fruités et gourmands. Ils sont soutenus par une belle minéralité. Un élevage de 14 mois des vins suffit généralement à révéler leurs arômes puissants et à leur conférer leur onctuosité caractéristique

Les Muscadets élevés, sur lie, ont la particularité d'être légèrement perlant.

Teneur en alcool des Muscadet : 12°

LA DEGUSTATION



1 – Muscadet Sèvres & Maine sur Lie - 2017

Sur Lie (8 mois)

Terroir de schiste

Conservation 5 ans

2 – Comte le Loup sur Lie - Château de Chasseloir- 2014

Sur Lie (14 mois)

Terroir de schiste

Vieilles vignes-ceps centenaires, vendangées à la main

Elevage en bouteille 3 ans

Conservation : 15 ans

3 – Les terrassiers – Monnières Saint Fiacre – 2015

Sur Lie (33 mois) avant mise en bouteille

Terroir de schiste

Les vins de Monnières-Saint Fiacre sont charnus, dotés d'une texture crémeuse qui s'accompagne d'une subtile amertume rafraîchissante en finale.

Quelques-uns parmi le groupe se sont offert un petit coffret de 3 bouteilles de Muscadet !

Après cet agréable moment, nous reprenons les voitures pour nous rendre au Restaurant

LA BRASSERIE DE PAPA

Située au pied du Château de Clisson

Certains se sont perdus dans CLISSON, cela leur a permis de déguster cette jolie ville en la traversant de long en large et de large en travers pour retrouver le Restaurant ! Après ce petit moment d'angoisse subi par Philippe, tout le monde est attablé pour déguster un fin repas apprécié par tous (arrosé de Muscadet, bien sûr !)

Alain profite ce de moment convivial pour accueillir et présenter Marcel DOUSSET, propriétaire d'une Panhard 24 CT, Jacky LE MOUEL et sa DS palace de 1967 et enfin François MARIE qui est venu avec sa Traction BL 1954.



Bernadette et Philippe avait fait appel à l'une de leur amie de Clisson qui connaît très bien l'histoire de la ville pour nous faire partager ses connaissances, mais le temps nous a manqué et ce fut une brève intervention de sa part, dommage, mais cela nous a donné envie de revenir pour en savoir plus !

A 15 H tapant (Philippe veille à respecter les horaires) nous voici à nouveau dans les voitures en direction du Musée du Vignoble Nantais à LE PALLET

MUSEE DU VIGNOBLE NANTAIS – LE PALLET



Présentation

Le Musée du Vignoble Nantais, situé sur la commune du Pallet, préserve les collections viti-vinicoles du Pays du Vignoble Nantais et les valorise auprès de tous les publics.

Ce musée de territoire présente, depuis 1995, une collection de plus de 500 objets du XVIe siècle à nos jours évoquant l'histoire d'un terroir, les savoir-faire des vigneronnants nantais et l'évolution des techniques. De l'étiquette au pressoir en passant par le laboratoire ou la taille, 1000 m² d'exposition s'offrent à vous au cœur des vignes.

Visite guidée de cet espace ludique et intéressant où nous découvrons l'histoire d'un terroir, les savoir-faire des vigneronnants nantais et l'évolution des techniques liées à la culture de la vigne et la vinification du vin :

- **Le terroir**

Le vignoble de Nantes se caractérise par une forte complexité géologique, elle-même accentuées par la multiplicité des situations pédologiques, hydrographiques et topographiques. Alliée au savoir-faire des vigneronnants, cette diversité est à l'origine de la richesse des Vins de Nantes

- **La culture de la vigne**

Le travail annuel du vigneron pour prendre soin de sa vigne, de la plantation au traitement, en passant par le labour et la taille des ceps en hiver

Explication détaillée sur les problèmes posés par le Phylloxera

La fin du 19ème siècle a été marquée par un événement très grave : la crise du **Phylloxera**. Ce puceron importé des Etats-Unis a détruit en quelques années une très grande partie du vignoble français et a provoqué la disparition de cépages et de vignobles ancestraux. Ce problème a été en parti résolu par la technique du greffon avec racine américaine dans le sol (car plus résistante) et tige locale en surface



- **La mécanisation**

Découverte du tout premier tracteur enjambeur du Vignoble Nantais. Fabriqué en 1950, par M. Brégeon, ce tracteur témoigne de la mécanisation progressive du travail viticole.



- **Les vendanges**

Baquets, portoirs et vendangettes importante collection de pressoirs anciens qui retracent l'évolution des techniques de pressurage, du pressoir à levier aux pressoirs horizontaux modernes.

- **La vinification et la conservation du vin**

Découverte des barriques, foudre, cuves, filtres et pompes, toutes les étapes nécessaires au vigneron pour vinifier son vin et le conserver avant dégustation.



Fin de la visite par une dégustation de muscadet et de jus de raisin !

Puis c'est le retour, embrassade chaleureuse sur le parking et chacun reprend sa route.

Une très belle journée, sans trop de pluie, une ambiance formidable.

Un grand MERCI à Philippe et Bernadette pour cette belle journée

