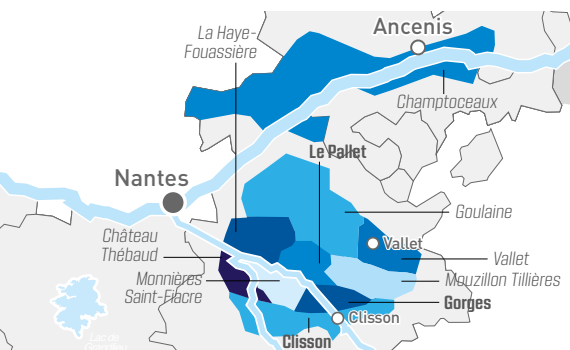


DÉNOMINATIONS ou « Crus communaux »

Cahier des charges AOP Muscadet Sèvre et Maine



Cette mention « communale » décernée à **Clisson, Gorges, Le Pallet, Goulaine, Château-Thébaud, Monnières Saint-Fiacre et Mouzillon-Tillières**, s'appuie sur des analyses géologiques, pédagogiques et organoleptiques très précises, complétées par un cahier des charges qui prévoit des **rendements limités à 45 hl par hectare, une entrée en production des vignes au bout de six ans minimum, une maturité des raisins très importante (11° à 12° naturels au moins), et un élevage de 18 mois à 24 mois minimum sur lie**.

Amorcée dans les années 1990, engagée depuis 2001, la démarche officialise une réalité du terrain. « *J'ai toujours vu mes parents vinifier et embouteiller séparément la parcelle qui vient d'être classée en cru* », témoigne un vigneron au Pallet.

Ces crus communaux du Muscadet se savourent dès leur plus jeune âge, mais grâce à un élevage sur lie prolongé, ils savent patienter plus de dix en cave, pour encore plus de complexité.

La liste devrait s'allonger avec l'arrivée des trois prochaines dénominations de crus encore à l'étude : **La Haye-Fouassière, Vallet et Champtoceaux** ainsi qu'une démarche naissante sur les Côtes de Grandlieu.

MUSCADET SÈVRE ET MAINE CLISSON

AOP/AOC par décret original du 9 novembre 2011.

Localisation : Clisson et partie Sud du Sèvre et Maine.

« La petite Venise » repose sur une faille granitique du vieux massif armoricain. Les sols mêlent gravier et galets roulés, favorisant un drainage naturel et une plongée des racines au cœur du terroir. Les vins qui en sont issus nécessitent de longs élevages (24 mois au minimum) pour développer toute la **puissance** de leurs arômes de fruits confits, de fruits secs et de coing.

MUSCADET SÈVRE ET MAINE GORGES

AOP/AOC par décret original du 9 novembre 2011.

Localisation : Gorges principalement.

Situé de part et d'autre de la Sèvre, sur des sols issus de gabbros altérés et d'argiles à quartz, Gorges est le plus ancien des crus du Muscadet. Les vins nécessitent plus de deux ans d'élevage sur lie pour exprimer pleinement leur potentiel. Ce sont des vins tout en **longueur**, d'une belle tension, aux notes mentolées, d'agrumes, fumées voire pierreuses.



MUSCADET SÈVRE ET MAINE LE PALLET

AOP/AOC par décret original du 9 novembre 2011

Localisation : Le Pallet principalement.

Prenant place sur la rive droite de la Sèvre, ce cru se distingue par un terroir chaud et précoce. Peu profonds et très pierreux, ses sols reposent sur des gneiss (roche métamorphique) et des gabbros peu altérés. Les vins exigent un minimum de 18 mois d'élevage afin de révéler une **onctuosité** caractéristique, alliant fruité et gourmandise.

MUSCADET SÈVRE ET MAINE GOULAINÉ

Validé par l'INA0 en date du 19 juin 2019

Localisation : autour des marais de Goulainé.

Ce cru bénéficie d'une situation topographique et climatique particulière, avec des buttes surplombant la dépression des marais de Goulainé. Les sols sont moyennement profonds, fait principalement de sables, le sous-sol est à dominante de roches métamorphiques siliceuses (gneiss et micaschistes).

Ils sont **harmonieux**, exprimant fruits mûrs et fruits secs, miel, avec une jolie tension en fin de bouche. Ils sont élevés sur lie entre 20 et 30 mois.

MUSCADET SÈVRE ET MAINE CHÂTEAU-THÉBAUD

Validé par l'INA0 en date du 19 juin 2019

Localisation : autour de Château-Thébaud.

Constitué de coteaux, ce cru forme une sorte d'arc autour de la Maine, et se prolonge sur les rives gauches de la Maine et de la Sèvre. Son sol est sableux et peu profond, parfois pierreux, son sous-sol est constitué de granodiorite (granite calco-alcalin) et gneiss.

Ils expriment le fenouil ou la réglisse, les épices tels l'anis, avec **finesse**, tension et des finales légèrement salines. Pour développer leurs qualités, ils exigent des élevages prolongés sur lie, de 36 à 48 mois.

MUSCADET SÈVRE ET MAINE MONNIÈRES-SAINT FIACRE

Validé par l'INA0 en date du 19 juin 2019

Localisation : autour de Monnières et Saint Fiacre.

Avec une position centrale, ce vignoble est une succession de coteaux étendus sur la rive gauche de la Sèvre. Les sols sont assez pentus, de texture plutôt fine et limono-sableuse, de profondeur moyenne. Ils sont plus argileux sur les altérites, ces formations géologiques nées de la décomposition des gneiss.

Ils sont **charnus**, dotés d'une texture crémeuse qui s'accompagne d'une subtile amertume rafraîchissante. Leur nez expriment agrumes, fruits exotiques et des notes balsamiques telles que la cire et le miel.

MUSCADET SÈVRE ET MAINE MOUZILLON-TILLIÈRES

Validé par l'INA0 en date du 19 juin 2019

Localisation : autour de Mouzillon et Tillières.

Ce cru positionné à l'Est est centré autour d'une rivière, la Sanguèze. Les vignes apparaissent ici comme un chapelet d'îlots émergeant sur des croupes le long de la rivière. Les sols sont moyennement profonds sur des altérations grossières de gabbro, appelées localement le « chappe ».

Les vins se distinguent par leur **complexité** aromatique alliant écorce d'agrumes, thym, poire pochée et épices douces. Tendus, ils offrent de beaux amers en bouche, et révèlent un important potentiel aromatique au cours de leur vieillissement.