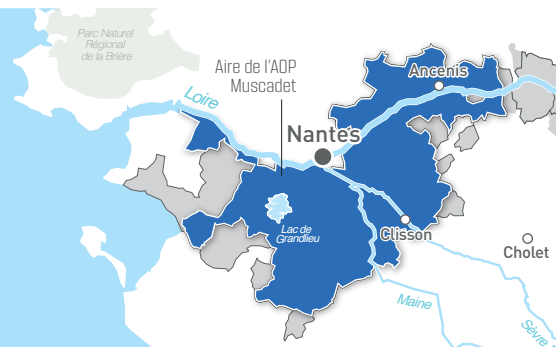


# Muscadet

AOP/AOC par décret original du 23 septembre 1937, modifié le 16 novembre 2011



## LE VIGNOLE

**Localisation :** À l'extrémité Ouest du vignoble du Val de Loire, le vignoble est limité par la Bretagne au nord, les premières collines des Mauges et du Bocage Vendéen à l'est et au sud-est, la plaine alluviale du Marais Breton au sud-ouest, et la frange littorale atlantique du pays de Retz à l'Ouest.

**Superficie :** 8 430 ha pour l'ensemble des appellations Muscadet dont 1 600 ha pour l'appellation générale.

**Sols :** Structure très variée de roches éruptives et métamorphiques du massif armoricain avec principalement du gneiss, des micaschistes, gabbro amphibolite et du granit dans une moindre mesure.

**Climat :** L'ensemble du vignoble bénéficie d'un climat océanique tempéré avec des précipitations réparties dans l'année. D'une extrémité à l'autre du vignoble, les caractéristiques climatiques sont plus nuancées. Cette situation provient de l'éloignement plus ou moins grand par rapport au littoral, à la Loire ou aux autres masses d'eau.

## LE VIN

**Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années :** 357 000 hl pour l'ensemble des Muscadets dont 79 200 hl pour l'AOP Muscadet.

**Rendement de base :** 65 hl/ha pour l'appellation régionale.

**Cépage :** Melon de Bourgogne.

**Pratiques culturelles dominantes :**

Densité 5 000 pieds/ha.

Taille guyot simple à 10 yeux.

**L'élevage sur Lie :** Tradition ancestrale codifiée depuis 1977, la mention « sur lie » est spécifique au vignoble nantais (cf. p. 32).

## DÉGUSTATION

**Œil :** Robe pâle à reflets verts

**Nez :** Arômes floraux et fruités.

**Bouche :** S'ils ont séjourné sur lies, on constate beaucoup de richesse et de souplesse. Ce mode d'élevage confère aux vins frais de Muscadet une fraîcheur et un perlant caractéristique.

**Température de service :** Entre 9° et 11°.

**Harmonie des mets et des vins :** Avec les Muscadet de l'année, frais et légers, huîtres fraîches, anguilles fumées, mini brochettes de sardines.

