

Le muscadet 2012 ? « Rare mais exceptionnel »

Les vendanges s'achèvent. L'occasion de humer la tendance du cru 2012. Trois vignerons, réunis par le comité départemental du tourisme, livrent leurs premières impressions.

Témoignages

« Fruité »

« Le muscadet 2012? Nous n'en avons pas beaucoup, mais il est de très bonne qualité. Dame nature a été généreuse avec nous. Je suis allée dans les vignes la semaine dernière et j'ai vu de jolis petits raisins dorés. Le vin sera très bon, fruité, très agréable cette année. Les vendanges? Nous avons terminé les vendanges des blancs (muscadet et gros-plant) mardi matin. Il restera le rouge (cabernet): nous allons attendre qu'il mûrisse un peu. Nous en avons encore pour une demi-journée. »

Florence Forgeau, domaine Joël et Florence Forgeau, à Mouzillon.

« Rare mais exceptionnel »

« Il y en a peu car le printemps a été froid et humide: la fécondation ne s'est pas très bien passée. Mais le raisin est concentré et très bon. Nous sommes en train d'achever la récolte des blancs. Elle est belle. Le raisin est très mûr, très joli. Son goût? On le connaîtra en novembre-décembre quand les premières cuves seront en fermentation. Mais il est déjà très bon au niveau des jus et des moûts. Il restera à gérer le problème des petites quantités. L'enjeu sera de pouvoir servir l'ensemble de nos clients. »

Françoise Douillard, domaine la Tour du Ferré à Vallet.

« Excellent avec une petite récolte »

« Nous avons eu un très beau temps en août et en septembre, ce qui a contribué à une très bonne maturité



Claude Seyse (à gauche), la présidente du comité du tourisme de Loire-Atlantique, présente les trois viticulteurs avec leurs vins issus de la récolte 2011: Jean-Pierre Guédon, du domaine les Hautes Noëllles, Florence Forgeau, du domaine Joël et Florence Forgeau et Françoise Douillard, du domaine la Tour du Ferré.

des raisins: on a pu vendanger dans de très bonnes conditions. Nous avons terminé la semaine dernière, avant les pluies du week-end. Le muscadet 2012 sera excellent. Mais avec une petite récolte, car le printemps a été défavorable au moment de la floraison de la vigne. Le problème des petites quantités, c'est

d'abord de gérer l'équipe: nous vendangeons une partie de nos vignes à la main. Par ailleurs, nos cuves sont davantage dimensionnées pour des vendanges en quantité normale. La difficulté est de répartir le vin, moins abondant, dans nos cuves. Ça rend plus difficile la gestion de la vinification. »

Jean-Pierre Guédon, du domaine les Hautes Noëllles, à Saint-Jacques des Vignes.

Reçu
Jacques S

« Un enchaînement climatique »

La météo, depuis deux ans, contribue au faible rendement cette année : « **C'est un enchaînement climatique. La vigne n'a pas pu se reposer au cours de l'hiver, arrivé très tard, en février,** explique Romain Mayet, ingénieur technique au Syndicat de défense des AOC muscadet. **Ensuite, le beau mois de mars a fait démarrer la vigne.**

Mais le printemps médiocre a mis un coup d'arrêt. Le rendement est faible. » Cette faible quantité a permis au raisin de se gorger de sucre et de composés aromatiques. « **Cet enrichissement a été favorisé par une météo ensoleillée et chaude en août et début septembre, juste avant les vendanges. La qualité s'annonce très bonne.** »

Voter pour la cuvée du comité du tourisme

Ça se passe au comité départemental du tourisme, 6, allée Brancas, à Nantes, en partenariat avec Inter-Loire.

Les personnes intéressées pourront, de jeudi à samedi, déguster à l'aveugle les trois muscadets AOC en compétition, proposés par les viticulteurs ci-dessus. Le public votera pour désigner la cuvée 2012 du

comité du tourisme de Loire-Atlantique OH LA L.A. !

La dégustation gratuite aura lieu jeudi 11 et vendredi 12 octobre de 10 h à 19 h ; samedi 13 octobre de 10 h à 18 h.

Le vin élu, issu de la récolte 2011, sera mis en avant lors des dégustations, dont le comité est président.