

Le muscadet est un vin blanc d'appellation d'origine contrôlée produit principalement en Loire-Atlantique dans le pays dit « du vignoble nantais » et sur une partie du Maine-et-Loire. L'aire d'appellation du muscadet-sèvre-et-maine est incluse dans celle du muscadet dont il est une appellation sous-régionale, les autres appellations sous-régionales étant le muscadet-coteaux-de-la-loire et le muscadet-côtes-de-grandlieu.

La quasi-totalité (99 % en 2024) de la production du muscadet-sèvre-et-maine est produite avec un élevage sur lie et étiquetée comme « muscadet-sèvre-et-maine sur lie ».

La mention « sur lie » peut être ajoutée à l'appellation. Dans ce cas, les vins doivent avoir passé un seul hiver en fût ou en cuves et se trouver encore sur leurs lies de fermentation au moment de la mise en bouteille qui se situe entre le 1^{er} mars et le 30 juin ou entre le 15 octobre et le 30 novembre. Cela permet aux vins d'exprimer une fraîcheur caractéristique et un léger perlant de gaz carbonique.

La découverte de ce procédé fut quasiment accidentelle au début du XX^e siècle, car les vignerons du Pays nantais avaient l'habitude de garder la meilleure barrique de la récolte pour fêter les grands événements familiaux. Conservée sans soutirage, cette « barrique de noces » donnait à ce vin un caractère particulier, plus frais en bouche avec un bouquet plus complet.

Le muscadet est un vin blanc sec à la robe jaune pâle et aux reflets verts. Il se caractérise par un nez floral et fruité. Des nuances minérales et marines enrichissent ce bouquet frais et léger.

Ce vignoble couvre une superficie de 8 800 hectares au sud-est de Nantes dans le département de la Loire-Atlantique, dans une zone arrosée essentiellement par la Sèvre Nantaise et son affluent la Maine. Il déborde légèrement sur le département de Maine-et-Loire.

Le « Muscadet de Sèvre-et-Maine » (en référence à la Sèvre Nantaise et son affluent la Maine) est reconnu comme appellation d'origine contrôlée depuis le décret du 14 novembre 1936 (juste avant la création de l'AOC muscadet en septembre 1937), concernant des vins produits uniquement avec le cépage « muscadet » (l'ancien nom du melon de Bourgogne), un rendement limité à un maximum de 40 hl/ha (en moyenne sur cinq ans), des moûts avec minimum 153 g/l de sucre (soit 9° d'alcool après fermentation) et sur une aire de production limitée à 18 communes.

Seuls ont droit à l'appellation muscadet-sèvre-et-maine les vins récoltés sur des parties du territoire des 30 communes suivantes :

27 en Loire-Atlantique, ² en Maine-et-Loire : Sèvremoine, ¹ en Vendée : Cugand (partie), Montaigu-Vendée

Le seul cépage autorisé est le melon Blanc aussi appelé melon de Bourgogne ou plus anciennement muscadet. C'est un cépage faiblement producteur et très sensible au mildiou. Sa culture est donc à réaliser avec soin. Les jeunes ceps de melon de Bourgogne sont élevés dans une pépinière, puis greffés sur des pieds américains avant de pouvoir être plantés dans le sol. La taille en Guyot simple, adaptée au climat tempéré et à la mécanisation du vignoble est la plus employée sur le territoire du muscadet. Le cep présente une forme en Y. Le **melon de Bourgogne** est un cépage blanc de cuve français. Cette variété de vigne est originaire du

vignoble de Bourgogne ; peu utilisée dans sa région d'origine, elle est toutefois très répandue en Loire-Atlantique sous le nom de **muscadet** (appellations muscadet, muscadet-sèvre-et-maine, muscadet-côtes-de-grandlieu et muscadet-coteaux-de-la-loire).

Le rendement maximum visé par le cahier des charges du muscadet-sèvre-et-maine est de 55 hl/ha et le rendement butoir est de 66 hl/ha. Ses valeurs sont ramenées à 45 hl/ha et 55 hl/ha pour les dénominations géographiques complémentaires communales. La densité des plantations doit être d'un minimum de 6 500 pieds/ha

Année	muscadet-sèvre-et-maine (sur lie ou pas) hors dénomination géographique complémentaire		
	superficie (ha)	production (hl)	rendement (hl/ha)
2022	4 837	197 313	41
2023	4 728	210 201	44
2024	4 728	108 107	23

La production de muscadet-sèvre-et-maine sur lie représente près de 99 % de la production. Le rendement faible de 2024 s'explique par les conditions climatiques ayant causé le mildiou et le filage (avortement des boutons floraux)

Production:
 Muscadet: 242 643 hl/an
 Muscadet-Sèvre et Maine :
 461 232hl/an
 Muscadet-Coteaux de la Loire:
 10 059 hl/an:
 Muscadet-Côtes de Grandlieu:
 15 530 hl/an
 Gros Plant du Pays nantais: 120 646
 hl/an
 Coteaux d'Ancenis: 17 000hl/an

Pays Nantais:

Superficie :
 Muscadet: 3 706 ha
 Muscadet-Sèvre et Maine: 8 217 ha
 Muscadet-Coteaux de la Loire: 189 ha
 Muscadet-Côtes de Grandlieu: 290 ha
 Gros Plant du Pays nantais: 1746 ha
 Coteaux d' Ancenis: 262 ha

Cépages blancs: Muscadet appelé aussi "Melon de Bourgogne", Gros Plant appelé aussi "Folle Blanche", Chenin, Pinot gris dit " Malvoisie",

Les sols

Le sol, composé en grande majorité de sols bruns acides.

Vignoble en pente douce entre Loire et océan. Altitude 10 à 90 m.

Gros Plant du Pays Nantais

La superficie exploitée sous l'AOC est en diminution : 1 372 hectares en 2008 qui sont passés à 328 ha en 2023, principalement au sud de Nantes. Remplacement du cépage folle-blanche par le melon de Bourgogne, jugé plus rentable

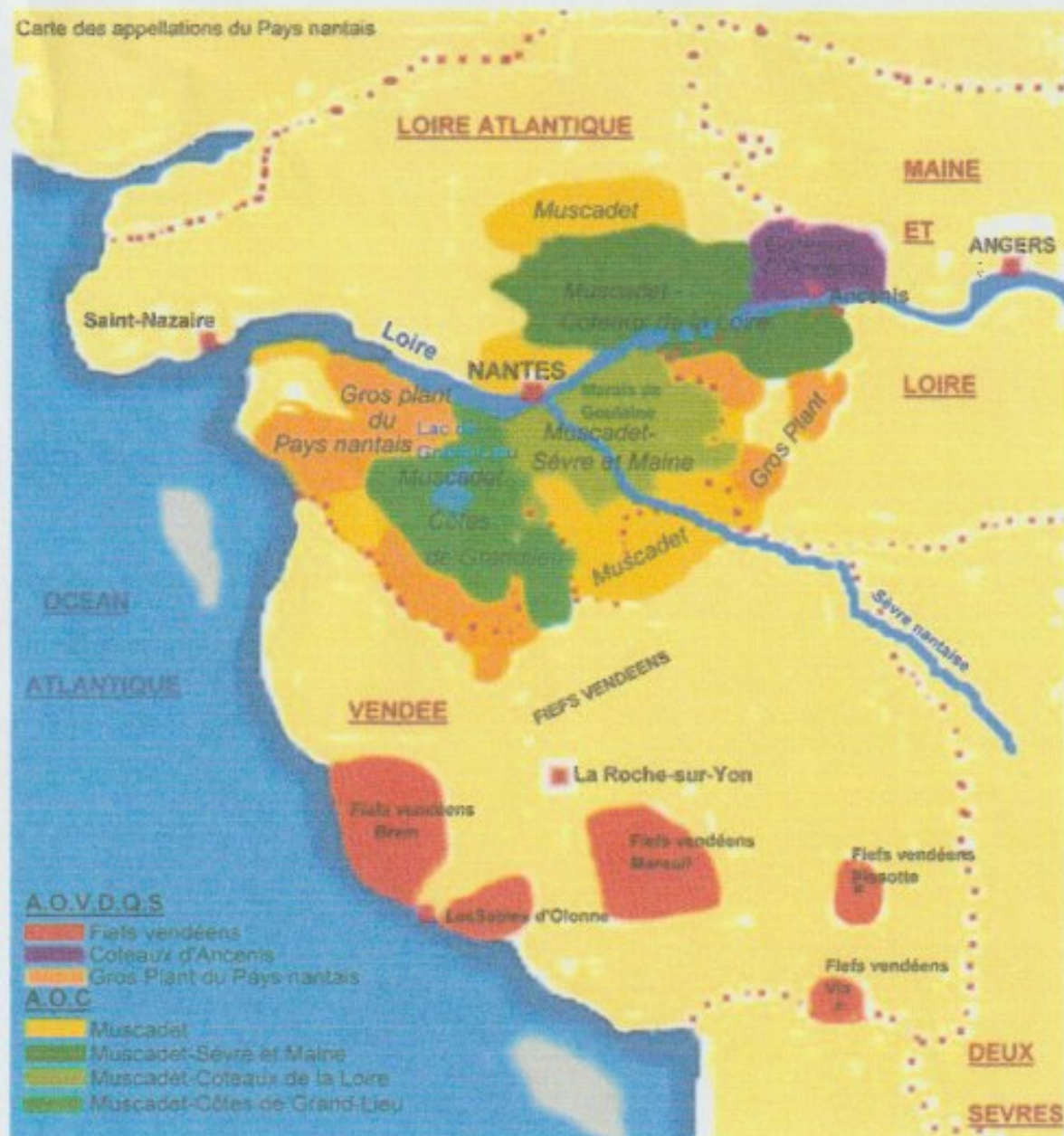
Le gros lot, ou grolleau,

Est un cépage rouge de la Loire qui ressemble beaucoup dans les aromatiques au Gamay

La Loire-Atlantique créé en 1790, par démembrement de la province de Bretagne et dénommée Loire-Inférieure jusqu'en 1957, est un département français de la région Pays de la Loire, dont le nom vient de la Loire qui se jette dans l'océan Atlantique. Nantes faisait partie de la Bretagne jusqu'en 1941

La Loire-Atlantique est au sud de la Bretagne. Son territoire faisait majoritairement partie de la province de Bretagne. La question d'un éventuel rattachement à la région Bretagne fait l'objet d'un débat récurrent.

Carte des appellations du Pays nantais



Situation des vignobles

Le vignoble du Pays nantais occupe principalement la rive gauche de la Loire, de l'estuaire du fleuve à la ville d'Ancenis et la rive droite à partir de Nantes. Situé principalement sur le département de Loire-Atlantique, le vignoble déborde sur les départements de Maine-et-Loire et de Vendée. Les vignobles s'étalent sur des pentes légères à une altitude moyenne de 10 et 60 mètres. C'est le pays du Muscadet et du Gros plant.

Muscadet Sèvre et Maine sur lie

Domaine de Saint Fiacre prix 3.00€

Le muscadet est un vin blanc sec à la robe jaune pâle et aux reflets verts. Il se caractérise par un nez floral et fruité. Des nuances minérales et marines enrichissent ce bouquet frais et léger.

Un muscadet se boit frais ; privilégiez une température de service de 10 à 13 °

Prix de 3.5 à 12€

Muscadet Gabbro Clos des Bouquinardières 2023 prix 54€ (info)

Clisson les grands EGARDS. Producteur Guerin

Le cru Clisson est un vin blanc sec provenant uniquement du cépage Melon B

Au début des années 2000, des vignerons se sont regroupés en association: ainsi commençait la naissance du Clisson.

Le Clisson développe un nez intense et complexe où se mêlent subtilement les arômes de fruits confits, de coings et d'agrumes très mûrs.

En bouche, le Clisson est puissance et chaleur. Les saveurs de fruits cuits, de miel, de notes confites se côtoient.

Un terroir de granite

Ouvert une heure avant d'être servi et carafé, le Clisson s'exprimera encore mieux. Il est conseillé de le servir à 14-15 °C.

Le Clisson, vin sec, riche, chaleureux et généreux est idéal à l'apéritif. Il se marie à merveille avec les Saint-Jacques poêlées, les foies gras, les poissons en sauce, les viandes blanches et les fromages. Alcool 12.5° - AOC - prix 11€

ELEVAGE 24 MOIS PROCEDE AU BATONNAGE
C'EST RENETRE LA LIE EN SUSPENSION

Dolcé. Producteur Guerin à Clisson

Muscadet 10° Prix 5.30€

Gros Plant du Pays Nantais sur lie

le muscadet correspond surtout à des exploitations professionnelles spécialisées en viticulture, le gros plant est davantage produit par des exploitations en polyculture.

Gros Plant du Pays Nantais sur Lie 2024 alcool 11° AOP Ville Mouzillon Prix 4.05€