

Jérôme Bretaudeau - Muscadet Gabbro Clos Des Bouquinardières - 2024 - blanc



En quelques années seulement, ce Clos des Bouquinardières s'est installé parmi les vins emblématiques du maestro, magnifiant ce terroir historique : il incarne à la perfection une certaine idée du grand vin de Muscadet.

Il y a tout d'abord le lieu : une superbe parcelle d'un peu plus de 6 hectares, orientée à l'Est et au Sud-Est, que Jérôme a eu l'opportunité de récupérer en 2017, sur la commune de Gorges, cru communal et cœur battant de l'appellation Muscadet Sèvre-et-Maine. Un lieu-dit dont ce féru de lecture et d'histoire du vin et de la vigne retrouve la trace dans des écrits du 17ème siècle : c'est ici que l'on situe le berceau historique de l'implantation du Melon de Bourgogne dans le pays Nantais, dès cette époque.

La pédologie du lieu est dominée par le fameux gabbro, cette roche magmatique issue de la croûte océanique, qui constitue, avec le granit, l'un des deux types de sol identitaires de l'appellation. La roche se mêle à des argiles ferrugineuses en surface, qui donnent au sol leurs reflets légèrement rougeâtres.

Ici, cohabitent de vieilles vignes de melon de Bourgogne, âgées de plus de 60 ans, avec de jeunes sélections massales que Jérôme replante à des densités plus élevées (9000 pieds par hectare au lieu de 6000), favorisant ainsi leur enracinement en profondeur. Un enracinement facilité par un travail régulier et intelligent des sols, évitant tout tassement et favorisant une vraie diversité microbiologique. Tenant de pratiques culturelles biologiques et biodynamiques, respectueuses du vivant et de la plante, Jérôme limite les rognages (il tend même à les supprimer pour les plants les plus anciens) et adopte un palissage haut. Une façon là encore de favoriser la photosynthèse et la capacité de la vigne à pleinement nourrir son raisin et lui transmettre les messages de son environnement.

Cette cuvée est directement vinifiée et élevée sur place, sur lies totale, dans un chai où les cuves bétons sont enterrées, comme le veut la tradition des vinifications au cœur du pays Nantais. Un élevage allongé sur 18 mois.

Bien sûr, ici aussi, la saison 2024 fut vraiment très exigeante à la vigne, pour des rendements dont Jérôme a compris, dès la floraison, qu'ils seraient bien faibles. La pluviométrie particulièrement importante des mois de mai et juin a, en effet, fortement perturbé la floraison, entraînant filages et coulures. La pression phytosanitaire a perduré une bonne partie de l'été, entraînant un énorme surcroît de travail dans les vignes pour

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

limiter la progression des foyers de mildiou. On pouvait cependant compter sur l'extrême précision et la motivation de Jérôme et ses équipes pour faire face à ces difficultés. La situation s'est bien arrangée au début du mois d'août, avec un temps bien plus lumineux, ensoleillé, mais sans excès de chaleur. Des conditions idoines pour permettre aux maturités de progresser de façon régulière, avec une bonne préservation des acidités et de la fraîcheur des jus. Les vendanges, engagées dans la deuxième moitié de septembre, ont permis de ramasser des raisins certes rares mais parfaitement équilibrés.

Le vin se montre aujourd'hui à la fois expressif et d'une infinie délicatesse, intense, tonique et vibrant. Il y a là le mariage parfait de la gourmandise et de la fraîcheur. On aime son ampleur fruitée et texturée, couplée à une formidable percussion saline, à la belle fraîcheur iodée. On se régale de parfums subtils de pomme Granny, de noyau de pêche, de fenouil sauvage, de cerfeuil, de peau de pamplemousse. On perçoit une subtile touche mentholée, rafraîchissante, une nuance citronnée rappelant la verveine, la citronnelle et le zeste de citron vert ainsi que quelques parfums de coing frais, de poire Nashi. Le tout parcouru de ce léger voile fumé typique des grands blancs de sols de gabbro.

D'une redoutable précision, le vin se déploie en bouche autour d'une matière au gras ciselé par une arête saline, aux influences marines évidentes. Le cœur de bouche s'étire sur des amers subtils, qui relancent sans cesse l'excitation des papilles et la sapidité du vin. Le bâton de réglisse n'est pas loin, la feuille de citronnier non plus. La longueur est franchement impressionnante à ce niveau : on n'en finit pas de saliver et on en redemande.

Voici le compagnon idéal de sashimis de haut vol, mais aussi d'un tartare de bar au fenouil et zeste de citron vert ou d'un carpaccio de noix de Saint-Jacques, agrémenté, pour les plus intrépides d'entre vous, de quelques grains de caviar d'Aquitaine. Coup de cœur assuré pour ce Muscadet qui ne ressemble décidément à aucun autre !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Jérôme Bretaudeau - Muscadet Gabbro Clos Des Bouquinardières - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or très pâle

Nez : expressif et délicat, intense, tonique et vibrant : pomme Granny, noyau de pêche, fenouil sauvage, cerfeuil, peau de pamplemousse, touche mentholée, verveine, citronnelle, zeste de citron vert, coing frais, poire Nashi, léger voile fumé.

Bouche : matière au gras ciselé par une arête saline, aux influences marines évidentes. Amers subtils excitants et sapides. Bâton de réglisse, feuille de citronnier non plus. Longueur franchement impressionnante : on n'en finit pas de saliver et on en redemande.

Accords mets-vins : sashimis de haut vol, mais aussi d'un tartare de bar au fenouil et zeste de citron vert ou d'un carpaccio de noix de Saint-Jacques, agrémenté, pour les plus intrépides d'entre vous, de quelques grains de caviar d'Aquitaine.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2034 au moins

Température de service : 11 à 12°C



Caractéristiques techniques

Appellation : Muscadet

Cépage : melon de Bourgogne

Culture : biologique et biodynamique