

Jérôme Bretaudeau - Muscadet Granit Clos des Perrières - 2023 - blanc



Autre cuvée emblématique chez Jérôme Bretaudeau, ce Clos des Perrières met à l'honneur un terroir singulier où se mêlent galets de quartz et granites. Longtemps, Jérôme s'est contenté de louer cette belle parcelle de près de 2 hectares, sur la commune de Clisson, connue pour sa géologie où domine le granit. La consécration est venue en 2023 lorsqu'il a eu l'opportunité de l'acquérir, se donnant pleinement les moyens de pérenniser ainsi cette belle aventure.

Jérôme a rapidement compris qu'il tenait là un terroir à forte personnalité, un lieu qui donne au vin une empreinte fumée très caractéristique tout en le dotant d'une profondeur et d'une allonge absolument remarquables. Les vignes, cultivées en bio et biodynamie, ont entre 20 et 30 ans.

Parfaitement conscient de la complexité et du relief naturel des jus issus de cette parcelle, Jérôme opte pour un long élevage de deux ans, en cuves béton enterrées, pendant lequel le vin va se nourrir de ses lies et gagner encore en complexité et en allonge de bouche.

Sur ce millésime 2023, une année plutôt solaire mais sans excès, ce Granite Clos des Perrières resplendit dès le premier nez. Il nous plonge dans un beau panier de fruits frais agrémentés de notes anisées et chlorophylliennes toniques et rafraîchissantes. On pense à une poire bien juteuse, une pêche blanche et même un ananas juste tranché. Les herbes fraîches et le fenouil voisinent avec une touche mentholée. Mais c'est bien l'empreinte fumée, aux accents de pierre frottée et d'encens, qui plane au-dessus du verre tout au long de la dégustation, agrémentée de délicates notes de fleurs du verger, d'agastache et d'eleagnus. Une touche de feuille de menthe fraîche s'affirme à l'aération prolongée.

La bouche se montre à la fois dense et fuselée, toujours dynamique. L'empreinte du sol, très présente, donne au milieu de bouche ce relief épicé, cette touche empyreumatique intense. Sur la finale, on retrouve la fraîcheur de la réglisse complétée de quelques épices douces réconfortantes. On pense même à une subtile nuance de vanille. C'est un pur délice, armé pour gagner encore en envergure dans les 3 ou 5 prochaines années. Il brillera alors sur des langoustines ou des noix de Saint-Jacques snackées, nappées d'une émulsion au cerfeuil ou à l'estragon. Ou un beau poisson plat, juste rôti : Saint-Pierre, sole ou barbue devraient parfaitement convenir.

Un Muscadet sur granit à nul autre pareil : bravo !

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Jérôme Bretaudeau - Muscadet Granit Clos des Perrières - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : tonique et lumineux : poire juteuse, pêche blanche, ananas tranché, herbes fraîches, fenouil, touche anisée, pierre frottée, encens, fleurs du verger, agastache et eleagnus, feuille de menthe fraîche.

Bouche : dense et fuselée, dynamique. L'empreinte du sol, très présente, donne au milieu de bouche un empyreumatique intense. Fraîcheur de la réglisse complétée de quelques épices douces réconfortantes et une subtile note de vanille sur la finale.

Accords mets-vins : dans 3 ou 5 ans, sur des langoustines ou des noix de Saint-Jacques snackées nappées d'une émulsion au cerfeuil ou à l'estragon. Ou un beau poisson plat, juste rôti : Saint-Pierre, sole ou barbue devraient parfaitement convenir.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2034

Température de service : 11 à 12°C



Caractéristiques techniques

Appellation : Muscadet

Cépage : melon de bourgogne

Culture : biologique et biodynamique