

Pèlerinage en vignoble nantais.

Tout était prêt pour la séance. Le rideau de brouillard allait se lever. On arrivait là, qui des côtes nord et sud de la Bretagne, qui de l'Anjou et du Poitou. Manquait le régisseur-metteur en scène qui avait oublié son script sur sa table de nuit! Compte tenu de ses mérites, nous avons eu la délicatesse de ne pas l'obliger à payer l'apéritif.

Quand, revenu, il donne les trois coups, le soleil allume les vignes. Les vendanges sont terminées. Déjà le muscadet prend du corps dans les chais, sous l'œil et... le nez des hommes de l'art. Les agapes terminées, nous avons rendez-vous au Pallet, et plus précisément au Musée du vignoble. Bien sûr, Clisson, à quelques encablures, où nous avons fait étape l'an dernier (avec une exposition d'objets publicitaires des origines de la BP à nos fins de carrière) bénéficie d'une plus glorieuse mémoire grâce au connétable Olivier et aux restes conséquent de son château. D'autant plus que la Seigneurie du Pallet perdit sa notoriété et son donjon au profit des Clisson. Mais avant de disparaître, elle avait donné au pays un philosophe et théologien réputé, et quelque peu oublié: Abélard, inséparable d'Héloïse aujourd'hui.

Au terme d'une procession motorisée à travers les vignes blondes et rousses, nous sommes accueillis au musée par trois viticulteurs. Ambiance un peu solennelle d'abord dans un cadre quelque peu figé, mais, dans une région viticole, l'esprit pétillant et l'humour prennent vite le dessus. C'est bien connu, rien ne vaut l'accueil dans un chai où on entre en joyeuse compagnie pour un véritable cérémonial, une liturgie chaleureuse et détendue dans la fraîcheur de la cave. Les visages s'épanouissent au cul de la barrique, pleinement.

Un premier vigneron (Je préfère ce terme, il dit mieux le terroir) nous situe le vignoble: 13000 hectares répartis sur 39 communes, entre la Loire à l'est de Nantes et le lac de Grandlieu au sud, presque jusqu'à la mer. Il s'arrête aux frontières de la Vendée mais déborde légèrement sur l'Anjou. Le muscadet, élevé sur les roches du massif armoricain doté d'un climat tempéré océanique, demeure le seul vin breton, malgré un glissement administratif de frontière..., mais c'est une autre histoire! L'empereur Probus (276-282) aurait profité de son court passage à la tête de l'Empire romain pour pondre un décret d'introduction de la viticulture par ici. Durant le Haut-Moyen âge, des moines fondèrent des abbayes et des domaines viticoles. Au début du 18^{ème} siècle, un gel mémorable anéantit le vignoble qui fut reconstitué probablement par des marchands hollandais avec une souche appelée "melon de Bourgogne". Les Pays-Bas échangeaient beaucoup avec le port de Nantes à cette période du commerce triangulaire. En témoigne encore la place de la Petite Hollande qui ouvre le Quai de la Fosse bordé des riches demeures des armateurs négriers.

A la fin du 19^{ème} siècle, autre calamité! Il nous arrive d'Amérique, avant le doryphore et l'écrevisse de Louisiane, le phylloxéra (les nouveautés viennent souvent de là-bas!). Ce puceron attaque les racines du cep qui dépérit et meurt. Le remède fut alors le greffage du melon de Bourgogne sur un porte greffe américain résistant au méchant puceron. Juste réparation du préjudice, n'est-ce pas! Et on se mit à produire, à produire abondamment un muscadet de réputation douteuse qui, disait-on, voyageait mal. De crise en crise, une prise de conscience des carences incita la viticulture locale à rechercher la qualité plutôt que la quantité en produisant un vin digne du terroir. Pour mémoire, mentionnons, à côté du muscadet, un autre vin guilleret, le "gros plant", qui accompagne volontiers les fruits de mer. Cependant nous avons senti une légère réticence à mélanger les genres. Le cépage d'origine est la "Folle blanche" primitivement destiné à un traitement par l'alambic... Est-ce une explication?

Après ce résumé d'Histoire, venons-en à la technique. Notre guide nous initie au "terroir". Il ne s'agit point de la terre arable en couche superficielle, mais bien de la roche sous-jacente, à trois ou quatre mètres de profondeur (schéma à l'appui), où vont plonger les racines pour puiser les nutriments qui feront la spécificité de tel ou tel cru, selon le sol: granitique, schisteux, argileux. Ce n'est que cinq ou six ans après la plantation, quand les racines auront commencé à "goûter" la roche qu'une vigne pourra se vanter de faire partie de l'appellation d'origine contrôlée (AOC): Muscadet Sèvre et Maine, Côtes de Grandlieu, Coteaux de Loire.

Après la géologie, nous en arrivons aux travaux de culture: élevage du plant en pépinière, greffage, puis plantation. Ultérieurement lorsque le cep aura forci, la taille et le palissage lui donneront sa forme en Y. On nous présente des ceps statufiés et c'est là que l'on apprend que les deux premiers bourgeons des deux rameaux conservés seront improductifs, que le vin sera plus ou moins sucré selon que le sarment sera taillé à cinq ou huit bourgeons. Donc, lors de la taille qui débute à l'arrêt de la sève en décembre, il faut déjà prévoir ce que l'on veut récolter en septembre de l'année suivante. Ces prévisions sont cependant tributaires des conditions climatiques et sanitaires des saisons à venir. Ensuite on fait le ménage. Les sarments coupés sont brûlés et une vigne bien propre, c'est-à-dire sans herbes folles, faisait la fierté de son propriétaire. Alors la charrue tirée par un cheval passait entre les rangs et, sous les ceps, c'était à mains d'hommes que la pelle pratiquait ce que l'on appelait le "relevage". Tâche pénible et fastidieuse! Euréka! Une bonne giclée de désherbant, avec l'aide d'une machine pour faciliter le travail, et le tour est joué. On finit par s'apercevoir que l'opération ne tuait pas que l'herbe, mais aussi la vigne et le viticulteur qui, au minimum, risquait un empoisonnement. Il est fréquent de voir aujourd'hui des vignes moins "propres", mais plus saines.

Malgré les précautions prises, la vigne reste menacée. En début de printemps, il arrive que des gelées tardives mettent à mal certaines parcelles. Quelques mois de mai meurtriers demeurent dans les mémoires, anéantissant la récolte espérée. Se manifestent aussi, avec l'humidité, des maladies cryptogamiques, oïdium,

pourridié, mildiou. Des spores, éparpillées par le vent contaminent les alentours. Le traitement approprié est la "bouillie bordelaise" à base de sulfate de cuivre. C'est lui qui, ça et là, colore en bleu le paysage. Le promeneur intrigué voit fleurir, au bout de quelques rangs de vigne, des rosiers. Pourquoi ce raffinement? Ils sont de faction, en sentinelle, car très sensibles aux maladies, ils sont les premiers attaqués et préviennent qu'il faut traiter.

Voici le temps de la vendange. La date n'est pas laissée à la fantaisie de chacun. Elle est décrétée par les instances officielles prenant en compte bienfaits ou méfaits des saisons. Des grains de raisin sont prélevés en différents endroits d'une parcelle, leur jus est analysé et, selon le résultat, le feu vert sera donné ou un délai d'attente demandé.

Les vendanges ne sont plus guère ces jours de fête au cours desquels des bataillons de vendangeurs animaient les coteaux, joyeusement, malgré les dos endoloris. Il fallait jouer du sécateur, se plier, s'accroupir, se relever, porter, déverser... Aujourd'hui, la machine à vendanger, tant décriée à ses débuts, s'est généralisée. C'est le progrès, direz-vous. Bien sûr, mais aussi un changement de mentalité. Une confiance nous a été lâchée: sous cette révolution, cherchez la femme. La vigneronne, lasse de devoir entretenir et loger son armée de vendangeuses et vendangeurs titillait son vigneron de mari: "Regarde chez Auguste et Thérèse...etc... Et de revenir à l'assaut. Comme ses copines, elle verra le domaine doté d'une vendangeuse autotractée soit dans ses sabots à Noël, soit don des cloches à Pâques ou à la Trinité...

Terminée la vendange, nous changeons de guide. Passage au pressoir et commence la longue période de vinification. C'est de la science, tout un art. Le récoltant se fait chimiste, va maîtriser la fermentation et le gaz carbonique, part à la recherche des arômes subtils en puissance dans la terre, la vigne et le raisin. Il détecte tel ou tel caractère, telle saveur minérale ou florale, pour les atténuer ou les accentuer. Une brève allusion à la chaptalisation (ajout de sucre), parfois utile, mais pas en odeur de sainteté. Par contre gloire à l'élevage sur lie! Ce dépôt au fond du fût accentuera, jusqu'à la mise en bouteille une année plus tard, la fraîcheur et le bouquet du muscadet.

Durant ce parcours, nous avons pu suivre les progrès de la mécanisation dans la viticulture: des outils et contenants primitifs où le bois domine aux machins et machines en ferraille, aux cuves en inox. Le sécateur électrique facilite la taille. Le cheval et la charrue ont laissé place à "l'enjambeur" motorisé, haut sur pattes (sur roues plutôt) qui travaille en enjambant les rangs à l'écartement maintenant normalisé. On a facilité les tâches, on a voulu un matériel "nickel". Bien! Mais que dit le vin? Le bois fait son retour dans la futaille. Régression? Non! Sagesse ancestrale...

Terminant cette exploration viticole, un jeune "éleveur" nous offre la récompense de notre grande attention: la dégustation. Comment apprécier un vin? Comment provoquer au mieux le nez et les papilles? La forme du verre qui s'étrangle en sa partie haute va nous aider à parfaire nos connaissances. Avec quels mets peut faire alliance un muscadet? Fut un temps où il allait obligatoirement de pair avec les fruits de mer. Déroger à ce principe tenait de l'hérésie. Aujourd'hui, les méthodes de vinification permettent des mariages plus diversifiés. Commentaires à la clé et avis exprimés, nous humons, goûtons, savourons trois sortes de muscadet. Le premier aurait très bien accompagné des fruits de mer. Las! Notre régisseur avait aussi oublié les huitres! Le second se serait bien marié avec une viande blanche. Mais le poulet court encore! Le troisième, ô surprise! soutenait un fromage. Et preuve à l'appui: nous avons un morceau de fromage. Merci qui?

Bien entendu, suivant la formule consacrée, le muscadet doit être consommé avec modération, ce que confirmerait une légende à l'historicité plus que douteuse qui circulait dans la région. Un moine, d'aucuns prétendent qu'il s'agirait de Saint Martin de Vertou (fin du 6^{ème} siècle), lors d'une pérégrination en Bourgogne, préleva subrepticement un minuscule sarment du fameux "melon de Bourgogne". Pour le transport, afin de le soustraire au regard des autochtones et bandits de grands chemins, il le dissimula dans l'os d'une patte de pinson. Le voyage de retour durait, durait et le sarment grandissait. Le moine improvisa une nouvelle cachette dans l'os d'une patte de lion. Bien avant d'arriver en Pays nantais, le rameau devenait cep et le moine allait devenir chèvre. Il trouva facilement un os d'âne pour dissimuler son trésor. Parvenu à bon port, il put ainsi planter l'ancêtre du muscadet, prémices de tout le vignoble. Moralité: en boire un peu rend gai comme un pinson; un peu plus donne la force du lion, mais dépasser la dose nous fait bête comme un âne.

Dernières nouvelles de l'année. Les froidures et l'humidité du printemps sont cause d'une petite récolte. Le beau temps et la chaleur des mois d'août et septembre assurent la qualité? Faisons confiance aux artistes et poètes du cru, le muscadet 2012 sera peu abondant mais excellent. Qu'on se le dise!

A suivre: A la rencontre d'Abélard.