



Au cœur du vignoble

WEEK-END AU PAYS DU MUSCADET

LE BEL ESPRIT DU VIN

Terre d'esprit - le philosophe Pierre Abélard y a vécu - et pays de vin, le Muscadet est en pleine reconquête des papilles et des pupilles. Beau et goûteux à souhait.

Comme dans toutes les terres chrétiennes, la culture du vignoble est apparue pour les besoins en vin de messe. Même si Saint-Martin-de-Vertou avait sans doute préparé le terrain au VI^e siècle, c'est véritablement vers l'an 1000 que le vignoble prend forme. Son acte de naissance ? La construction du barrage de la Chaussée-aux-Moines, entre les deux rives de la Sèvre Nantaise à Vertou, qui rendait navigable la voie d'eau et facilitait le transport des tonneaux. La région souffrit des guerres de Vendée et le vignoble, de sévères gelées. Au XVII^e siècle, l'une d'elles dévasta tous les plants, sauf

le "melon", qui avait été importé par les Bourguignons. Après l'épreuve du phylloxera en 1822, on introduisit des plants venus d'Amérique. Depuis 1936, le muscadet est protégé par une appellation d'origine contrôlée, déclinée en "Sèvres-et-Maine" (cantons d'Aigrefeuille, Clisson, le Loroux-Botttereaux, Vallet et Vertou), "Côteaux-de-Loire" (pays d'Ancenis) et "Côtes-de-Grand-Lieu". Autre AOC, le "gros-plant" est apparu au XVI^e siècle à partir du cépage de la folle-blanche. À pied, en voiture ou à vélo, il faut emprunter la charmante et bucolique "Route des vins" (boucles de 70 à 110 km, au départ de Vertou) pour découvrir le travail des viti-

culteurs et échanger avec eux. Il est également possible de le faire en bateau : plusieurs options, telles que canoë-kayak, bateau électrique ou petite vedette, s'offrent au départ de la Chaussée-aux-Moines. Arrêtez-vous au port de la Haye-Fouassière pour pique-niquer ; l'été, un *food-truck* y propose des spécialités locales. N'hésitez pas à vous éloigner de cette "route" pour aller jusqu'à Ancenis, voire à Liré, sur les pas de Joachim du Bellay, fort attaché à « Ceste vigne tant utile, vigne de raisins fertile ». ■



VISITER

MUSÉE DU VIGNOBLE NANTAIS

Depuis 1995, il présente une collection de plus de cinq-cents objets, du XVI^e siècle à nos jours, évoquant l'histoire du terroir, les savoir-faire des vignerons et l'évolution des techniques, de l'étiquette au pressoir, en passant par le laboratoire ou la taille. Et on termine la visite par une dégustation, bien sûr ! Une vidéo retrace la vie de Pierre Abélard, la célébrité locale. 83, rue Pierre- Abélard, Le Pallet. Tél. 02 40 80 90 13



Le musée du vignoble

NOS BONNS PLANS

Où se poser ?

• Vagabonde house

Maisonnette autonome et connectée, en matériaux écolos, sur un coteau et chez le vigneron - qui vous fera visiter ses caves ! Les Génaudières, Le Cellier. Tél. 06 95 74 88 84
www.vagabonde.house

• Domaine de la Pénissière

Une grande maison simple et accueillante, des chambres à petits prix et un muscadet de qualité, très souvent primé ! Château-Thébaud. Tél. 02 40 06 51 22

• Bulle de malice

Pour dormir dans une bulle gonflable semi-transparente ou dans une pyramide en verre et acier. Espace détente et des VTT mis à disposition. 17, rue de Buronnerie, Vertou. Tél. 06 21 72 05 41

Où manger ?

• Hôtel-Restaurant la Cascade

Ce lieu sublime, situé en bord de rivière, vient d'être magnifiquement transformé par un quatuor dynamique. La table privilégie les produits locaux et bio. Joyeux programme de concerts (avec barbecues) aux beaux jours. 26, route de Gervaux, Clisson. Tél. 02 40 54 02 41

• La Table de Maryann

Un bistrot sympathique où on peut manger à prix doux, notamment des anguilles et

des cuisses de grenouille. 157, rue du Grignon, Basse-Goulaine. Tél. 02 40 03 58 85

• L'Écluse

Pile en face de la Chaussée-aux-Moines, on y va pour le café du matin ou un plateau de fruits de mer, accompagné de muscadet - un des neuf crus communaux. Vertou. Tél. 02 40 34 40 70

Se faire plaisir

• Muscadets de la vallée de Clisson

Dans les locaux de l'office de tourisme de Clisson. Place du Minage. Tél. 02 40 54 02 95

• Les Jardins d'Édouard

Visite du chai et des vignes (aux beaux jours) avant une dégustation de cinq vins. La Petite Jaunaie, Château-Thébaud. Tél. 02 40 06 61 42

• Château de Chasseloir

Détruit lors des guerres de Vendée, le château n'a plus qu'une tour. Mais on y produit toujours le muscadet sur lie, dont la fameuse cuvée des ceps centenaires. Maison Chéreau-Carré, Saint-Fiacre-sur-Maine. Tél. 02 40 54 81 15

• La Route des Comptoirs

Comme il est important de boire (aussi) du thé, on vous recommande cette adresse où un explorateur présente ses mariages de thé, dont un thé vert aux algues bretonnes ! Z.A la Bossardière, Le Landreau. Tél. 02 40 54 20 00

Le musée LU à Goulaine



CHÂTEAU, MARAIS ET VINS DE GOULAINÉ

À l'est du vignoble nantais, la commune de Goulaine est longée, en partie, par la levée de la Divatte. Elle s'étend sur 16 km, jusqu'à la Chapelle-Basse-Mer, en passant par Saint-Julien-de-Concelles. Halte incontournable, le château, fondé il y a plus de mille ans pour défendre les marches de Bretagne, est resté dans la même famille ! Si elle a conservé ses remparts et ses douves moyenâgeuses, la forteresse s'est dotée d'un élégant logis à la Renaissance et de deux ailes au XVII^e siècle. La façade nord donne sur un jardin à la française de 2 hectares. Au-delà, les marais de Goulaine (1500 hectares classés Natura 2000), abritent une faune exceptionnelle. Canards colverts, foulques macroules, survolent les eaux où frayent les brochets. Au château, on visite les salles d'apparat, avec leur mobilier d'époque, et, depuis peu, les cuisines du XV^e siècle, avec une exposition permanente de fruits et légumes locaux. Une aile accueille le musée LU, qui regroupe six cents œuvres d'art liées à l'histoire de la biscuiterie. En fin de visite, vous goûterez les vins "Marquis de Goulaine". Salon de thé, chambres d'hôtes au château. Tél. 02 40 54 91 42