

LE  
 MUSCADET



OFFERT PAR

LE COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DES VINS D'ORIGINE DU PAYS NANTAIS  
12, RUE DE STRASBOURG - NANTES

## LE MUSCADET



LE MUSCADET ET SON VIGNOBLE, par M. Constant LÉCONTE, Président de l'U. P. M., Conseiller du Commerce Extérieur .....	1
LE MUSCADET DES COTEAUX DE LA LOIRE, par THENOT, vigneron .....	4
ANGENIS ET SON VIGNOBLE DANS L'HISTOIRE, par M. H. AILLERY, Président du Syndicat d'Initiative .....	5
LE MUSCADET, DE VIGNE EN VERRE .....	8
LA COMMERCIALISATION DU MUSCADET, par M. GUERIN-PARIS, Président du Syndicat des Négociants en vins de la Région délimitée .....	10
LA PROPAGANDE ET L'ORGANISATION PROFESSIONNELLE DU MUSCADET, par M. G. de COUESBOUC, Président du C. I. V. O. P. N. et de la Fédération des Syndicats Viticoles de la Loire-Inférieure .....	11
L'ORDRE DES CHEVALIERS BREVINS, par M. G. de GOULAINÉ, Grand Maître de l'Ordre .....	12
LES FOIRES AUX VINS DE LOIRE-INFÉRIEURE, par M. André BARRÉ, Vice-Président des Foires Régionales .....	14
GASTRONOMIE AU PAYS DU MUSCADET, par M. R. BERTRAND, Vice-Président de la Fédération Viticole de la Loire-Inférieure .....	15



## LE MUSCADET

et son vignoble



*...Si ne boys, me voilà mort et  
mon âme s'enfuira en quelque  
grenouillère...*

(François RABELAIS.)



**T**ROMPE par une étymologie plus spectaculaire que fondée, le monde des profanes veut voir dans le Muscadet un vin doux, disons même liquorique, à l'image du fameux muscat qui est à la base de cette erreur de jugement.

Or, par une singulière ironie de la nature, non seulement le Muscadet n'est pas un vin doux, mais on exagère à peine en affirmant qu'il constitue le parfait prototype des vins blancs secs : avec ce complexe idéal de jeunesse et de fruit qui fait son originalité et le place incontestablement parmi les vins de France les plus en faveur à l'heure actuelle, le « coming wine » comme disent nos amis anglais.

Travail à la charrue dans un vignoble du Muscadet. (Ph. GARBEAU.)



par M. Constant LÉCONTE  
Président de l'U. P. M.  
Conseiller du Commerce Extérieur



Mais cela dit, avouons qu'à lui seul, ce mot est déjà toute une évocation. Vif, alerte, même un tantinet égrillard, son pur métal, si riche en résonance, plait à l'ouïe et semble préfigurer, en quelque sorte, les promesses qui s'inscrivent dans le délicieux breuvage.

Muscadet, mot sonore et chargé d'euphorie, qu'un plaisant troubadour semble avoir inventé : Certain jour qu'il cherchait, dans le livre de vie, Un synonyme de gaieté !

Eh oui ! voilà bien le mot : la gaieté ! Le Muscadet est gai. C'est le vin-philosophe. Comme tous les vins, d'ailleurs.



La nature a uni la rudesse celtique au charme pénétrant de la douceur poitevine. (PH. DEBONTAINE)

vous. Non, pas tout à fait. Bien sûr, les premières grappes de l'Égypte, de la Grèce ou du Latium ont transfiguré le concept antique, comme l'ont si bien chanté les Horace et les Anacréon. Bien sûr, tous les vins du monde jouissent de l'œur des hommes. Mais où trouver, qu'on nous le dise, une fraîcheur et une spontanéité d'effluves comme dans notre cher et vieux Muscadet ?

Vous en doutez ? Soit, essayez. Si, après le troisième verre, nous disons bien le troisième, tout un essaim de papillons roses ne vient pas vicivoler autour de vous ; si votre chapeau ne se penche pas allègrement sur l'oreille ; si enfin, une insupportable envie de chanter ne vient pas torturer vos cordes vocales ; eh bien, c'est qu'on ne vous a pas servi de vrai Muscadet — ce qui arrive, hélas !

#### LES ORIGINES

Si l'on s'en rapporte à l'Abbé Travers et à La Borderie, deux excellents chercheurs qu'il faut toujours consulter en pareille matière, la culture de la vigne était déjà en grand honneur, au Comté Nantais, vers le milieu du IV<sup>e</sup> siècle.

Entièrement ruiné par les invasions normandes, le vignoble aurait été reconstruit au X<sup>e</sup> siècle, en grande partie avec le fameux Berligou, de souche apparemment méridionale, dont le Duc Jean V, de Bretagne, était si entiché, dit-on, qu'il en cultivait lui-même plusieurs arpents dans l'enceinte duciale, sur les Hauts-de-Loire, aujour'hui quartier Dobrée à Nantes.

Quant au Muscadet, il n'en était point alors question. C'est seulement vers 1530, que son nom apparaît pour la première fois dans l'œuvre de Rabelais. Au chapitre XXXIV, en effet, chapitre dédié au célèbre Orsac à la Bouteille, on voit le nom de Muscadet figurer entre l'Anjou, le Graves, l'Arbois, le Besume et le Malvoisie. Observons tout d'abord, que c'est un grand honneur pour lui d'avoir été jugé digne d'accompagner ces crus fameux. Malheureusement, si ces derniers portent la marque de leurs origines respectives, aucun indice, aucune référence géographique ne viennent dévoiler celle du Muscadet rabelaisien.

Aussi, en attendant que s'ouvre la bibliothèque qui rendra fixe ce point d'histoire si important pour nous, sommes-nous enclins à admettre la thèse d'Auguste Blanchet, le doux poète de la Loire, qui voit la présence de ce vignoble aux confins du Berry et du Bourblonnais,

où se cultivaient encore quelques parcelles sous ce même vocable de Muscadet, parcelles qui semient alors comme la survivance attendrie de l'époque des Pierrochole et des Grandgousier de joyeuse mémoire.

Pourquoi pas, après tout ? Ce n'est certainement pas le voisinage de la Touraine, berceau de l'illustre écrivain, qui affaiblira cette thèse.

Quant à l'introduction du cépage dans sa zone actuelle, il ne fait aucun doute que c'est à l'hiver 1709 que nous la devons. Cet hiver, on le sait, fut le plus atroce, le plus terrifiant que mémoire humaine ait jamais enregistré. Le Comté Nantais, au dire des historiens, fut particulièrement éprouvé. Pas un seul cep, ent'autres sévices, ne survécut au désastre ; et il fallut 25 ans à nos malheureux pères pour sévader de la léthargie où les avait plongés ce coup de massue.

C'est en 1735, en effet, que des actes notariés font mention de baux intervenus entre propriétaires et fermiers, aux termes desquels devaient être replantés certaines parcelles, exclusivement en plant dit Muscadet de Bourgogne (le mot de Muscadet tout court n'apparaîtra que 50 ans plus tard) avec une clause qui prévoit pour le vendeur l'obligation de fournir à l'acheteur le personnel — nous dirions aujourd'hui, technique — nécessaire à la replantation en pays breton (le mot figure aux baux).

Que déduire de ces actes authentiques ; que déduire de la terminologie bourguignonne que l'on trouve si fréquemment au pays du Muscadet — nous de villages, veils, points et lieux-dits ; que déduire de l'analogie frappante de notre cépage, feuille et grappe, avec celui du Gagny-Melon de la Côte-d'Or, sinon que ce cépage a bien la Bourgogne comme première patrie ?

Rabelaisien et bourguignon ; qui dit mieux comme race ?

#### LE VIGNOBLE ACTUEL

Quand on jette un coup d'œil sur la carte géologique de l'Ouest, il ne peut échapper que les schistes cristallins du primitif breton, dits archéens, se prolongent sur la rive Sud de la Loire, en épousant, à peu de choses près, le dispositif du vignoble actuel ; comme si la nature avait voulu fixer elle-même les limites de la province et unit la rudesse celtique au charme pénétrant de la douceur poitevine.

Par contre, les sols supérieurs ou terres labourables, sont nettement disparates. Dans celui du vignoble — le seul qui nous intéresse ici — la couche est de faible épaisseur, constituée essentiellement par un type siliceux-argileux, parsemé d'îlots graveleux, le tout dépourvu pratiquement de calcaire. Il se déploie en rians vallonnements, généralement orientés face au Sud-Ouest ; c'est-à-dire les plus aptes à catalyser, en quelque sorte, les rayons solaires de toute la journée et à préserver ainsi à la grappe une maturation idéale.

Qu'on y ajoute la proximité de l'Océan — environ 50 kilomètres à vol d'oiseau — qu'on y ajoute la douceur du climat, l'air salin, les effluves balsamiques ; et en voilà assez pour imaginer, entre la mer et le vignoble, un court dialogue où le premier dirait au second : « Voisin, fais-moi du bon muscadet, et je te promets que tous mes locataires : poissons, crustacés et coquillages, seront tes meilleurs agents de propagande. »

Message entendu d'ailleurs, depuis longtemps, reconnaissable, par tous les amis de la table et du bon goût.

Deux zones se partagent les faveurs de l'appellation d'origine :

- 1<sup>o</sup> Les Coteaux de la Loire, au nord du fleuve.
- 2<sup>o</sup> La région Sèvre-et-Maine (qu'il ne faut pas confondre avec le Maine qui baigne Angers) région qui se situe au sud du fleuve.

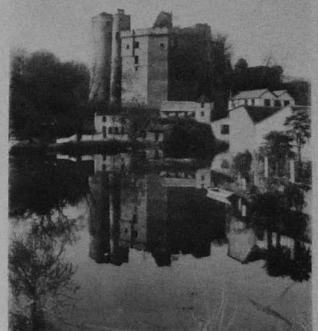
La première est constituée par les communes qui se serrent autour d'Ancenis et font à son fleuve une magnifique ferrière de verdure. La seconde, de beaucoup la plus étendue, s'étend sur 4 cantons : Clisson, Le Loroux-Bottereau, Vallet et Vertou, groupant à eux quatre, 17 communes et un ensemble d'environ 8.000 hectares. La culture, assez morcelée, en est assurée avec une parfaite continuité par 15.000 vignerons qui se transmettent la hincuse et le sécateur, de génération en génération, et font de leurs « versennes » un modèle d'exploitation dont ils sont très fiers.

Signe particulier : le vigneron du Muscadet, contrairement à celui d'autres régions, boit son vin. Au dire de leur tendre moitié (allez donc faire taire les femmes ! il en boirait même un peu trop. Ceci entre nous. Mais le dir leur quotidien ne partent-ils pas en soi l'excuse la plus valable, en même temps que se dégage cette vérité première que boire son propre vin est encore le moyen le plus efficace de prouver qu'il est bon ?

#### CONCLUSION

On n'attend pas de nous que nous dressions un parallèle entre les différents types de Muscadets ; avec une table de références pour chacun d'eux. Le Muscadet, on le sait, est un cépage à rendement assez réduit ; puisque les statistiques officielles ne lui accordent qu'une moyenne décennale de 30 hectolitres, soit de 13 à 14 pièces à l'hectare ; compte tenu des années déficitaires dues le plus souvent aux gèlées printanières.

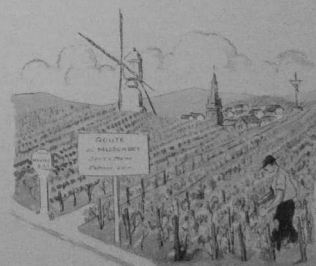
Soit finesse, son humide degré et sa haute tenue n'ont, d'ailleurs, pas d'autre secret. Plus ou moins fruité ici que là ; plus ou moins corsé ; voulant être lu plus ou moins jeune, suivant les communes et même les clos, il représente un éventail de nuances qui en font le caractère et



Le Château de Clisson, canton viticole de Sèvre et Maine. (PH. DEBONTAINE)

L'originalité, en lui permettant de satisfaire les palais les plus difficiles ; depuis l'ouvrier jusqu'aux tables royales ou élyséennes, comme cela s'est vu tout récemment.

Mais si, malgré tout, l'on tenait absolument à une formule de synthèse, ou mieux encore à un dénominateur commun, nous dirions volontiers, dans les limites de notre conviction, que le Muscadet est un vin distingué, sympathique, et peut-être un peu... coquin.



(Dessin d'Emile MEYER)



La statue de Joachim du Bellay à Ancenis. (Ph. GARREAU)

## LE MUSCADET DES COTEAUX DE LA LOIRE

**L**a Loire qui chemine dans cette contrée a amené autrefois toutes les savanes des autres forêts gauloises. Avant de le faire en bien d'autres régions de vignobles, les Romains, avec réussite, y ont planté la vigne sur les rives du fleuve.

Quelle vigne ? Qu'est-elle devenue ? Elle a sûrement évolué et changé au cours des siècles. Les moines, les croisés ont dû apporter et essayer les plants qu'ils cueillaient ailleurs.

Joachim du Bellay, poète, né en plein pays vignoble, parle de sa vigne à différentes reprises, notamment dans la prière à Bacchus :

Cette vigne tant utile,  
Vigne de raisins fertile,  
Toujours contumace d'être  
Fidèle aux vœux de son maître  
Ores qu'elle est bien fleurie,  
Te la consacre et dédie  
Tenez vigneron d'écuelle,  
Fuy donc Bacchus que par elle  
Ne soit trompé de l'attente  
Qu'il a d'une telle plante !

Et que mon Anjou foisonne  
Partout en vigne aussi bonne.

Il ne parle pas du Muscadet qui n'était probablement qu'une culture locale à cette époque. Peu de temps après, en 1611, un poète de Chantocéux, Philippe Pitolé, écrivait, en parlant de son compatriote René Urey, ami de J. du Bellay :

Si de hasard il s'en allait  
Quelque part, toujours il fallait  
Qu'il eût au pommier de sa velle  
Un bon flacon de Muscadelle  
Avec cinq ou six cervelés.

A cette époque, en effet, on trouve Muscadelle ou Moscadet qui deviendra définitivement Muscadet.

Il se répand sur les deux rives de la Loire de Varades-St-Florent à Nantes, où il est cultivé uniquement en coteaux — et quels coteaux ! Toutes les terres qui ne lui conviennent pas absolument ont été depuis les phylloxères plantées, en plants communs ou même laissées à la culture des choux et du blé. C'est ce qui

fait que dans le vignoble des coteaux de la Loire, on ne trouve presque pas de petits Muscadets, d'autant moins qu'on est resté fidèle au vieux planis d'anciens fois qui, s'ils ne donnent pas de grandes quantités, ont le mérite de donner un bon vin, assez corsé, titrant un certain degré et faisant une bouteille possible souvent de faire mesur ceux qui prétendent que le Muscadet se se conserve pas.

Les colons révélaient sur les deux rives de la Loire sont semblablement depuis très les ans. Maine-et-Loire et Loire-Inférieure donnent de 4 à 8.000 hectos en A.C. ; la différence de production entre les deux départements est parfois de quelques dizaines d'hectares seulement.

Une lutte annuelle s'engage tous les ans, au concours d'Ancenis, où s'affrontent les meilleurs Muscadets de Saône et Maine et on peut dire que tous les ans le gagnant change, ce qui prouve bien l'excellence des Muscadets des Coteaux-de-la-Loire aussi bien ceux des coteaux angevins que ceux des coteaux bretons.

THEYOT, vigneron.

« Plus mon petit Liré que le Mont Palatin ». Le village de Liré, pays natal du poète. (Ph. GARREAU)



La Cave de La Beauverie, entre Liré et Bouzellé : Ne dit-on pas que Rabalais y vint. (Ph. GARREAU)



## ANCENIS

et son vignoble dans l'Histoire



L'imposant Château d'Ancenis. (Ph. GARREAU)

par  
**M. H. AILLERY**  
Président  
du Syndicat d'Initiative  
et de la Foire-Concours  
des Vins



**L'**EMPLACEMENT qu'occupe cette ville, dit M. Maître, est vieux comme le globe. Il est de ceux que recherchèrent les populations primitives parce qu'il est facile à fortifier. Il est visible que, dans le principe, l'assiette de la ville était isolée de la rive droite par un courant d'eau, qui lui formait une ceinture et s'écoulait par l'étier de la Davray. Les Gaulois aimèrent les endroits bas, marécageux ; ils y bâtirent volontiers leurs demeures. Leur séjour à Ancenis est marqué par le magnifique dolmen de la Pierre Couvertière, évoquant les restes sanglants du druidisme, le colossal dolmen géant au milieu du marais de Gré.

Géographiquement, Ancenis est assis sur un rocher schisteux, sur la rive droite de la Loire, l'un des plus beaux fleuves de France, point de jonction entre deux grandes villes, Nantes et Angers, pays frontière de la Bretagne du côté de l'Anjou, ville autrefois fortifiée et défendue par un imposant château et une enceinte murée. Construit vers 970 par l'épouse du Comte de Nantes Guerech, Aremburg, détruit en 1490, 1498, 1599, ce château fut définitivement rasé en 1626, et il n'en subsiste sur le côté de la Loire que les tours que l'on peut actuellement voir.

Ancenis est une île rocheuse, unique par sa position ; forteresse naturelle, tout lui est venu nécessairement par le fleuve ; la était l'activité et la vie sur la route commerciale et militaire qui, pendant des siècles, a vu passer les hordes de guerre des Saxons, des Huns, des Vikings, des Normands du IV<sup>e</sup> au IX<sup>e</sup> siècle.

Bien peu de sites au pays Nantais offrent de si pittoresques beautés et de si larges horizons. Formant au loin sa grande île et gigantesque ceinture, le-bas se dresse, à l'est, sur le silon de Bretagne, Varades qui se dérobe derrière le clocher

d'Anetz. De verdoyants sommets se succèdent sur la même rive, Saint-Herblon, Roche-Blanche, Pouille, Messager ; Couffé d'ort dans sa verte vallée, tandis qu'ouden, assis au pied de son vieux donjon féodal près de son petit lavre, s'enivre des charmes d'un paysage digne de la Suisse.

Un spectacle plus magnifique encore se déroule de l'autre côté de la Loire. C'est à Pornic, se dressant comme un nid d'aigle sur son roc majestueux, avec sa splendide église, ses souvenirs de gloire, ses grands tombeaux, Saint-Florent-le-Vieil. Semés sur la joyeuse colline d'Anjou parmi les vignes, Bouzillé, St-Jean-du-Marillais, et plus près, Liré tournant ses admirations vers la splendide châteaue de la Turmoière et les ruines qui gardent les cendres poétiques de Du Bellay. Plus loin, Drain, et, en face Oudon, les ruines mystères de Champlocaux qui rappellent le belliqueux Renaud Turpin, les sièges et les batailles.

Entre ses deux pentes fertiles couvertes de vignes, la Loire promène sa nappe d'argent et déroule ses gracieux méandres, avec, en été, à l'ombre de ses bouquets de saules et de peupliers, ses grandes langues de sables dorés.

Suspens tes flots, heureux Loire,  
Dans ces vallons délicieux ;  
Quels horis t'affiront plus de gloire  
Et des Coteaux plus gracieux !  
Pactole, Méandre, Pénée,  
Jamais votre onde fortunée  
Ne coula sous de si beaux cieux.

Ruines gallo-romaines : les Gaulois aimèrent les endroits bas, marécageux. (Ph. GARREAU)





Les armes de la ville sur le pont d'Ancenis. (Ph. GARREAU)

A ces délices de la nature, ajoutez ce que l'art, le commerce et l'industrie peuvent offrir comme complément de prospérité : les célèbres marchés d'Ancenis du jeudi, avec l'étalage de ses denrées, de ses produits ; ses communications rapides, chemin de fer, autozans ; ses magasins bien achalandés ; ses usines prospères.

Peuples d'hommes actifs, intelligents et doux de tempérament, non moins ingénus et vendus que bretons, ouvriers, industriels, artisans, commerçants, vigneron, cultivateurs, vivent en parfaite entente pour la prospérité de leur petite capitale.

Plus me plaisait le séjour qu'ont basti mes ayeux  
Que des palais romains le front audacieux  
Plus que le marbre dur me plaisait l'arabesque fine  
Plus mon Loyre Gaulois que le Tibre latin  
Plus mon petit Liré que le Mont Palatin.

Joachim de Bellay, poète liréen, a chanté les charmes de son pays natal, la douceur angevine.

Plusieurs étymologies du nom d'Ancenis ont été avancées par différents historiens. On prétend notamment que César, avançant avec ses légions pour combattre les Arvernois, arrêta son armée épuisée de fatigue sur le territoire qu'occupe maintenant Ancenis et que là, un des lieutenants ayant demandé à l'Empereur : « Où coucherons-nous ? », celui-ci répondit : « In hoc insula » (en ce nid) ; réponse qui décida plus tard du nom de la ville.

Ce jeu de mots ou calembour a été repris par des documents historiques qui, dès le XI<sup>e</sup> siècle, donnent à Ancenis le nom « d'Annessim ». Toutefois, l'étymologie extrêmement probable, nous la trouvons dans la langue bretonne qui a fourni tant de noms aux villes de la région. Le territoire d'Ancenis, à l'origine, formait une île complète ; il est donc vraisemblable que son nom a été formé avec le mot breton « enis » (île), au pluriel enis, inis, précédé probablement de la préposition bretonne en (en, dedans), à laquelle le mot enis a été joint à l'aide du C euphonique ; en — e — enis : en île, en-mis, dans les îles.

Avant d'Ancenis, — Ancenis n'avait pas d'armes particulières, la ville se servait de celles de ses barons : elles étaient de gueules rouges à trois quintefeuilles (fleurs de pervenche

percées au milieu) d'hermine (deux et une) avec comme devise : Poilun epis non defuit.

Nous retrouvons dans l'Armorial de France, les armoiries des principaux communaux de cette ville et de quelques personnalités importants.

Pour la communauté des tonneliers d'Ancenis : D'argent à un baril de gueules, posé sur son côté, accompagné de trois cercles de sable liés d'or, deux en chef et un en pointe.

Cette communauté, une des plus fortes de la ville, était installée dans la rue des Tonneliers actuelle, une des plus belles et des plus larges rues de l'époque. Les vastes celliers des négociants s'échelonnaient face au port et se faisaient vis-à-vis. Ancenis était l'entrepôt, la capitale des vignobles des cotons de la Loire. De là partaient des charlans pour Orléans, d'autres amenaient à Nantes les vins destinés au Pays-Bas ou à la Bretagne. Ces celliers petits à petit se sont fermés à mesure que le commerce abandonnait la voie fluviale pour emprunter la voie ferrée.

Ancenis était si réputé comme le grand marché des vins des bords de la Loire que Charles IX, en 1573, autorisa la création de quatre offices de courtiers-gourmets en vin sur le port d'Ancenis, offices qui fut porté à huit en 1586, après avis favorable du Procureur de Nantes et requête du baron d'Ancenis. Ces courtiers-gourmets étaient les précurseurs des jurés de nos modernes foires aux vins.

Mais il ne suffit pas de louer les marchands de vins qui font connaître au loin les crus savoureux de Pierre Mélière, Mignonne, Bel Orient, Haute Roche, Château Guy, les Genssières, Chassarat, Le Cléon ; il faut louer aussi le vigneron qui, par son rude labeur, a fait pousser les ceps sur les cotons pierreux de la Loire. Thénos — ainsi s'appela Joachim du Bellay — était vigneron de la Turmerie en Liré. Mais, qu'importe, qu'il soit de Liré, St-Géron, Oudon, le vigneron est le même de part et d'autre de notre fleuve.

La vigne n'est pas née dans les Gaules. Elle a été introduite par les Romains. Depuis lors, elle en a fait son royaume de production et les bords de la Loire ont été les premiers à en adopter la culture.

En 577-583, les Arméniens de Waroch dans sa lutte contre Clotaire I, vendangèrent à quatre fois différentes nos vignes de St-Géron à coup d'épée.

D'après Dom Bossuet, les Normands établis en 853 dans l'île de la Meilleraye, en face de Varades, exercèrent leurs barbares aux alentours et ravagèrent les vignes.

Daniel Younes en 1204, Evêque de Nantes, achetait à André FAYOT de St-Géron les revenus d'Avines, Dole, de poules et le droit de quart sur les vignes situées derrière l'abbaye de St-Géron, avec une rente de cinq sols.

Le premier écrivain qui ait parlé des vignes du pays de la rive droite de la Loire, est un poète du XI<sup>e</sup> siècle, FROUENAN. Il se plaît à décrire : « les terres joveuses qui coulent des ceps fraîchement émondés ». « C'est, dit-il, pour donner plus tard du vin qu'ils donnent de Fern ; le bourgeois enveloppé de son tondeur d'écot par l'écorce materelle, il se souffla et va bientôt fêter ».

La culture de la vigne a subi bien des vicissitudes depuis l'époque gallo-romaine jusqu'à nos jours, mais elle n'a jamais cessé d'être en honneur sur les rives de notre fleuve. Nous n'en voulons pas d'autre preuve que les innombrables parcelles entre lesquelles étaient divisés certains crus particulièrement appréciés : tout le monde voulait en posséder quelques ceps. On en gardait la liqueur dans les armoires closes à moins que ce ne fut derrière les façades. On tenait aux parcelles de terrain dont elle provenait, non pas tant pour le profit qu'elle procurait que pour la joie que le bon vin verse dans les cœurs de ceux qui savent en user, sans jamais en abuser. Nulle culture ne suscite tant d'espoir et ne cause tant d'alarme que celle de ce bon tortu, nouveau. Pendant des siècles, les rangs de ceps ont été cultivés à l'aide du pie recourbé, à l'aide du bras de l'homme penché vers le sol nourricier.

Le Muscadet fait aujourd'hui l'honneur des cotons de la Loire, mais il n'en a pas toujours été ainsi. Longtemps ce

prince de nos vignobles y a été inconnu. Les vigneron distinguaient entre vin blanc et vin rouge, rien de plus. Les anciens vignobles (ceux qui ont vécu avant le fléau du phylloxéra 1860-1900, le savent) étaient plantés de cépages variés, de ceps géants qui, vieillissant dans le sol, avaient perdu le sens de l'alignement. Le Pinot, le Muscadet, le Chassalat, la folle blanche, avoisinaient dans le même champ.

Le Muscadet, appelé Muscatelle, n'est point un fils du pays, mais un étranger adopté par nos coteaux. Longtemps nos pères l'ont appelé le Bourgeois, marquant ainsi son origine. Il est implanté dans notre sol à la fin du XVI<sup>e</sup> et au début du XVII<sup>e</sup> siècle.

C'est à cette époque que l'on voit les bailleurs de vignes à complot spécifier que les colons devront planter en Muscadet ou Muscatelle les parcelles de terre qui leur étaient concédées.

Après ces remarques sur le Muscadet, qu'on nous permette de rappeler quelques souvenirs effacés concernant le commerce du vin autour d'Ancenis. Nous avons sous les yeux un livre de compte tenu par M. Nicolas Fleuriot, d'Ombleton en Oudon, à l'époque de Louis XIV de 1665 à 1680. Jadis, courtier au service d'Abel Servien, Ambassadeur de France, lors des traités de Westphalie, M. Fleuriot avait quitté l'armée et la diplomatie pour cultiver ses terres et élever sa famille. Ses vignes constituaient le plus gros de ses revenus.

Le 23 février 1665, il écrit : « J'ay vendu à M. des Varennes Avel : 28 pipes de vin blanc et 10 de rouge pour la somme de 24 livres la pipe et un louis d'or qu'il m'a donné. Je lui dois rendre ledit vin au plus proche port ».

En 1666, année abondante, 84 pipes ; l'unité se vend 20 livres.

En 1669, elle vaut 20 livres.

En 1673, M. Clémenceau la paye 15 livres ; la barrique se vend 9 livres.

Le 6 octobre 1673, M. Fleuriot fait accepter à M. du Fief-Ponson le nombre de 60 pipes de vin blanc et une de rouge pour 17 livres la pipe ; « lequel vin, dit-il, je dois charrier à port charreable et Tempir à mon cellier. Il m'a donné trois louis d'or pour pot de vin ».

A cette époque la vie n'était pas chère ; les paiements se faisaient en or ou en argent, jamais en papier.

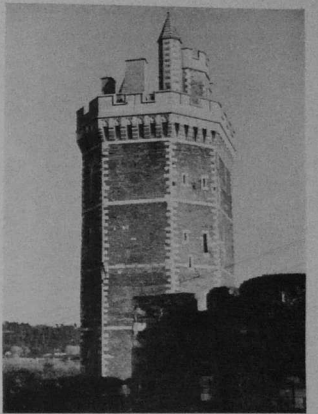
Ancenis n'a jamais failli à sa réputation de centre de vin de qualité.

En 1923, quelques personnalités du commerce ancien ont émis l'idée de créer un concours de vin nouveau. Ce furent les premiers pas de ce qui est la célèbre foire-exposition agricole, avicole, artisanale et viticole, d'Ancenis.

Cette foire qui a lieu chaque année vers le 15 décembre est la plus vieille foire au Muscadet. Elle est la première après la



La Loire près de Champcoeur. (Ph. GARREAU)



La Tour d'Oudon. (Ph. GARREAU)

récolte et si se goûte les premiers déballons de vin nouveau, 500 échantillons de Muscadet, 200 de vin rouge différents sont amenés tant des cotons de Loire que de Sèvre-et-Maine. C'est le commencement des romptitions entre des différents crus qui ont fait dans le monde entier le renom du Muscadet. Regardez-le à travers le cristal d'un verre bien net, bien transparent, comme il a un petit air candide et débonnaire ! Il ne pousse point comme son voisin le vin d'Anjou, il n'a point l'air fougueux du Champagnais, la haute ascendance du Sauterne. Avec eux vous êtes prévénus, n'en abusez point.

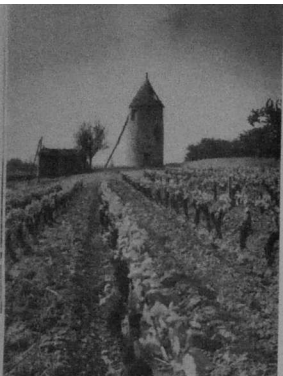
Mais avec le Muscadet...  
« Ah, ce petit vin, disent les non-initiés, ce petit vin n'est certes pas méchant ». Et, confiants, ils y trempent leurs lèvres en toute sérénité. Ils font chaque jour l'augure : « Mal vin n'est meilleur en manquant des bûches. Il est bon aussi avec le sel ; il est excellent avec le dessert ». Et les verres se succèdent, nul danger. Gare ! Le lendemain vous ne serez point malade ; la bouche un peu pâlesse, vous reconnaîtrez qu'il ne faut pas plus se fier aux vins qu'aux gens sur la mine.

Nous n'avons pas la prétention d'avoir tout dit sur Ancenis et ses beaux cotons de Loire qui l'environnent. Nous avons seulement collecté quelques documents imprimés ou inédits dans les ouvrages d'écrivains ou historiens célèbres, ou peu connus afin de leur entre eux le passé, le présent, l'avenir.

Piers de leur histoire nos vignobles peuvent de bon droit revendiquer la vocation viticole de nos cotons aussi bien que d'autres régions à plus gros rendements.

Et c'est verres en mains, dans les sonneurs de Paris, Nantes, Ancenis, Velle, Champcoeur, Le Loroux, que nous proclamons la qualité de nos vins et la confiance dans leur avenir.

# LE MUSCADET



1

1 Bien alignés au pied de quelque moulin qui ne moule plus, taillés courts, les ceps portent leurs feuilles grassement...



2

2 Mais auparavant, sous les ciels bas de Flaver, il a fallu, au rythme lent du cheval, labourer la mûsse couverte de sol silico-argileux, parsemé d'îlots gypseux.

3 Puis vient l'automne, le temps des vendanges, et le ruissellement est passé de cep en pommier, de pommier en composité...

4 Le vigneron du Muscadet, contrairement à celui d'autres régions, boit son vin. Particulièrement au soir des rudes journées de travail que sont les jours de vendanges.



3



4

## de Vigne en Verre



8

5 Le Muscadet se boit parfois « bonera ». Mais le plus souvent après son passage au pressoir, il est mélangé quotidiennement dans les vieux tonneaux alignés dans la cave fraîche.

6 Il n'y restera d'ailleurs généralement que quelques mois. Il ne faut point trop tarder à le mettre en bouteilles, car le Muscadet est très impressionné dans l'année, alors qu'il est en pleine possession de son bouquet, de son fruit, de sa jeunesse.

7 Sagement empilées dans la grand-cave, les bouteilles attendront l'acheteur.

8 Elles ne l'attendront pas longtemps. Bien sûr, de par le monde, comme au pays natal, des groupes d'amis lèveront leur verre brillant de la couleur d'or fin du joli vin de Muscadet.



7

(Ph. Defontaine, Garreau, Bourgeois, Viaud, Rox et X.)



5



6



## La commercialisation du MUSCADET

par  
**M. GUÉRIN-PARIS**  
Président  
du Syndicat des Négociants  
en vin de la région délimitée



pagande et toujours en liaison étroite avec la viticulture. C'est du reste de cet état d'esprit qu'est né le Comité Interprofessionnel des vins d'origine du pays nantais.

Quant à l'exportation du Muscadet, nous fûmes quelques-uns à nous en préoccuper dès avant la dernière guerre. Certes il nous fallut d'abord vaincre le préjugé que le Muscadet ne saurait effectuer de longs trajets. Mais ainsi que l'on sait :

Si jadis on a dit (patro mensongère)  
Muscadet c'est un vin qui ne peut voyager  
C'est qu'alors le Nantais qui a tout le préfère  
Aimait mieux tout le boire et ne pas partager...

Aussi, actuellement, il n'est pas un territoire de l'Union française où l'on ne trouve le Muscadet et, dans ces régions chaudes, on lui a donné le nom de « Vin qui dé-saltère ».

An Maroc, le succès a été formidables ; on exerce le mot, mais il convient absolument un succès croissant remporté en ce pays. Pour terminer, disons que d'Angleterre, de Belgique, de Suisse, d'Amérique, etc., les commandes arrivent et se développent... Tout cela cependant s'est fait sans grand bruit, sans publicité tapageuse. Ce sont les qualités particulières du muscadet qui lui ont obtenu ces faveurs ; elle lui assurèrent sans conteste de durables amitiés, car...

Tel ce fin buveur qui ne tint sa promesse  
De rester très fidèle à sa Belle Maîtresse  
Par contre ne voulut jamais se décevoir  
À boire un autre vin que du vrai Muscadet.

## La propagande et l'organisation interprofessionnelle du Muscadet

par  
**M. G. de COUESBOUC**

Président du Comité Interprofessionnel des Vins d'Origine du Pays Nantais et de la Fédération des Syndicats Viticoles de la Loire-Inférieure



**P**ENDANT tout le dix-neuvième siècle et jusqu'à la première guerre mondiale, le marché du Muscadet était purement local. C'était en effet la région nantaise et surtout les villes de Nantes et St-Nazaire qui absorbaient la quasi-totalité de la récolte. Les vigneronns n'avaient aucun désir. Leur seul souci était de vendre leur vin le plus vite possible après la récolte. D'ailleurs, lorsque le vin en fûts neufs perdus fut supprimé, le plus grand nombre d'entre eux ne possédait qu'une fûtaille très insuffisante et pour le reste ils étaient dans l'obligation de l'emprunter au commerce. Il en résultait qu'une grosse récolte était presque une catastrophe, car, les prix s'effondrant, le rapport devenait en général inférieur à celui d'une récolte moyenne.

Entre les deux guerres, quelques hommes virent les inconvénients d'une telle situation et s'efforcèrent d'y remédier.

Le premier, M. DELHUMEAU, propriétaire à La Haie Passivière, avec d'autres Nantais habitant Paris, en particulier le Président Irénée BLAISIN, se groupèrent et fondèrent dans la capitale, l'amicale du Muscadet. C'est par cette porte que notre vin fit sa première entrée sur le sol parisien.

Puis, M. de CAMBAX groupa les divers syndicats existants et organisa les premiers contacts semi-officiels avec le marché pour discuter chaque année le prix du vin.

À sa mort, à la fin de la deuxième guerre, il fut remplacé par M. Étienne SAUTEREAU qui, avec une activité indouable, fonda la Fédération des Syndicats Viticoles de la Loire-Inférieure et constitua l'équipe, qui, après sa mort, survécut brutalement en 1950, continua l'œuvre qu'il avait créée.

Cette œuvre avait deux buts : amélioration de la qualité, propagande pour la vente de nos vins.

Chez nous, l'amélioration de la qualité ne s'est pas faite par des vinifications en commun, mais par une formation individuelle de chaque vigneron. Par des conférences, des cours, des créations de laboratoires, des

marchés doivent être faits en commun, puisque les résultats profitent à tous.

Evidemment, comme pour la bonne marche d'un ménage, chacun doit faire certaines concessions ; surtout, chacun ne doit pas tirer la couverture uniquement de son côté ; faute de quoi la bonne harmonie serait troublée et le résultat recherché ne pourrait pas être atteint ; mais si l'on sait respecter ces conditions essentielles, l'avenir peut être regardé avec confiance, car le but du Comité est de continuer et d'essayer de mener à bien l'œuvre commencée, c'est-à-dire de toujours travailler à maintenir ou développer la qualité du vin et, par une propagande appropriée, à faire boire et apprécier notre Muscadet.

concourent, ceux-ci se rendirent compte de l'effort à faire et le tentèrent.

On peut dire qu'aujourd'hui la très grande majorité d'entre eux a le souci de la bonne vinification et réussit à présenter un vin parfaitement soigné.

Parallèlement à ce travail, la création du marché du Muscadet s'effectuait grâce à une intense propagande.

Dès la libération, un essai d'organisation interprofessionnelle fut tenté. Malgré la compréhension et les efforts du Président du Commerce, M. GUÉMIN-PARIS, il échoua et jusqu'à l'année dernière, seule la Fédération des Syndicats Viticoles travailla à lancer ce marché. Malgré des moyens financiers limités, elle y réussit puisque le Muscadet, franchissant les frontières de son pays d'origine, se répandit un peu partout.

Mais le travail fait en 1945 n'était pas perdu et l'idée faisant son chemin, en 1953, le Comité Interprofessionnel des vins d'origine du pays nantais était créé par la loi du 31 mars 1953 et commençait à fonctionner.

Si nous sommes venus à l'interprofession, c'est que nous avons estimé que c'était la formule de l'avenir. La production et le commerce visent du même produit, leurs intérêts sont liés. La propagande et l'organisation du



De ce pays nantais, aimable ambassadeur, Le Muscadet, partout, va chanter les mérites. Car plein de finesse, de gaieté, de fraîcheur Il reflète son sol, son climat et ses sites.

**S** c'est une vérité première aujourd'hui, si nul n'ignore actuellement le Muscadet, il n'en a pas toujours été ainsi. En effet, sa commercialisation a fait l'objet d'une surprenante évolution. Jadis le Muscadet était consommé strictement dans la région nantaise où on ne buvait guère que les vins récoltés dans le département. Ce circuit fermé ne devait plus subsister après la première guerre mondiale ; la consommation se modifiait de façon notable, le Muscadet commençait à se faire connaître et aimer hors de sa région productrice.

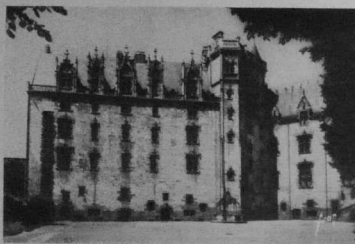
Ce fut Paris qui après la Bretagne fut conquis par le charme délassé de ce vin frais et léger. En 1929, les Sommeliers parisiens (sous la conduite de leur regretté président, M. CARRE), choisirent notre vignoble pour leur voyage annuel d'étude. C'était en quelque sorte la première consécration officielle du résultat obtenu par quelques pionniers du Muscadet. C'était, ai-je dit, en 1929, et par conséquent les dégustations furent surtout composées du fameux 1925. Ce fut pour ces grands ambassadeurs du vin un véritable émerveillement ; il furent véritablement conquis et décidèrent d'appliquer le « conseil » figurant sur le menu du déjeuner qui leur fut servi à Clisson :

« Messieurs les Sommeliers retenez cet adage :  
Boire un bon Muscadet est toujours un plaisir.  
Mais avec un poisson, avec un coquillage  
C'est lui et lui tout seul que vous devez choisir. »

La Muscadet prit alors à Paris une place prépondérante et, en 1939, il n'y était plus une brasserie, plus un restaurant qui ne le fit point figurer sur sa carte des vins.

Durant ce temps, en Normandie, le Muscadet voyait son succès s'affirmer de pareille façon et peu à peu il pénétrait dans de nombreuses régions de France. Le goût de la clientèle se dirigeait principalement vers les vins secs et le Muscadet qui est sec mais sans acidité était bien le type qui pouvait plaire.

C'est en 1939 que se forma une Association des Négociants en vins de la région productrice du Muscadet. Ce groupement a été fort utile à la cause du Muscadet en s'attachant particulièrement à sa défense et à sa pro-



## L'ordre des Chevaliers Bretons

par M. le Comte G. de GOULAINÉ

Grand Maître de l'Ordre des Chevaliers Bretons.

**E**ux, vêtus de leurs longues blouses sombres, aux manches flottantes, aux parements de velours rouges ou noirs, aux plastrons brodés suivant la mode celtique, en regardant leurs feutres noirs tordus ornés d'une boucle argentée, « Vous direz les vaillants qui passent Ce sont les Chevaliers Bretons... ».

Ainsi s'exprime la chanson qu'avait composée notre ami et charmant prédécesseur Bernard ROT, lequel n'était point vigneron, ce dont il s'enorgueillissait modestement, mais possédait à juste titre pour l'homme le plus spirituel de Nantes. Il fut le Grand Maître de l'Ordre, « malgré sa petite taille », disait-il ; et il ajoutait : « Je demande d'ailleurs dans ma prière chaque matin : « Seigneur, exaucez-moi ! ».

En haut, le Cour et la partie principale du Château de Nantes avec, au centre de la façade, l'entrée du Collège des Chevaliers Bretons (ci-dessous). (Ph. Yvon et Marcel VIAUD)

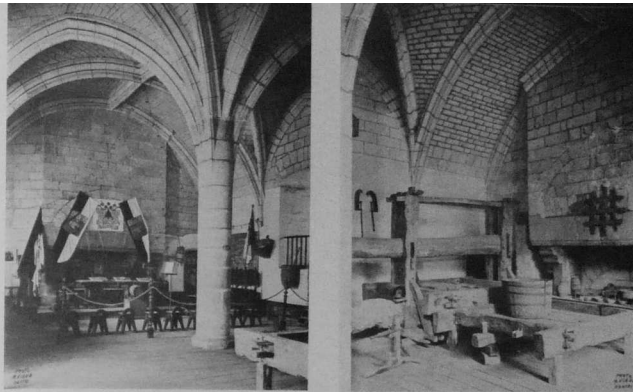


L'attribut essentiel des Bretons est un coillier de couleur variable selon les grades, auquel pend la lourde hermine écumant le Breton, et poisé sur une grappe d'or : celle-ci symbolise le muscadet, et comme il est dit dans les statuts, tous les bons vins de l'ancien Comté Nantais. Le but recherché est la mise en valeur de tous les produits de cette région, le maintien du folklore et le développement du tourisme.

Trente membres élus forment le « Conseil » composé pour moitié de viticulteurs ; celui-ci nomme à son tour une « Chancellerie » constituée par sept dignitaires : un grand maître, un secrétaire, quatre des côtés, un grand argentier, un ambassadeur, un maître des cérémonies et deux échevins. Parmi les vingt Confréries existant en France à ce jour, l'Ordre Breton figure en quatrième par rang d'ancienneté.

Les Bretons disposent pour leur lieu de réunion, du plus noble et précieux cadre qui soit, et cela à Nantes même, métropole du Muscadet : le Château des Ducs.

En effet, l'éminent Conservateur des Antiquités de la Loire-Inférieure, M. SPARY-GAUCHIER, a constitué dans une haute salle de la demeure du Duc François II de Bretagne, une collection d'outils de vendange provenant du vignoble et groupés autour d'un antique pressoir à long fût. C'est là qu'eurent lieu exclusivement toutes les cérémonies des Bretons.



Deux aspects du Collège des Chevaliers Bretons : à gauche, la Salle Haute où se font les Intronnisations ; à droite, l'antique pressoir à long fût. (Ph. Marcel VIAUD à Nantes)

Lorsque vint-ci, aux jours d'intronnisation de nouveaux Chevaliers, se rendent en cortège pour s'asseoir entre les deux immenses cheminées de leur cellier, ils se font précéder de leurs musiciens attelés, les célèbres bimbaux et bombardes de la KENNEDY de Nantes, dirigés par le « pion-sonneur » (maître-sonneur) ALEXIS. (Le Galilé est certes bon d'être exclu, mais le cérémonial garde un certain sérieux et un quotidien nous qualifiant, si ce n'est de temps, de confrérie « bachico-littéraire »...). Ainsi se trace à l'arrière le nom de Breton, lequel était donné aux Bretons une fois que la province était indépendante.

De la petite Duchesse ANNE (à qui la chanson a prêté d'imaginaires sobriquets), les Français parlaient avec respect, voire même vénération, en l'appelant « la petite Bretonne ». Ceci se passait à la fin du XV<sup>e</sup> siècle. Mais la petite Bretonne, fiancée successivement à trois ou quatre souverains d'Europe, si elle avait le pied légèrement déformé, avait un front très et allait devenir à deux reprises Reine de France.

S'il-on d'ailleurs que cette épithète oubliée subsiste encore en Auvergne et en Limousin et que les fermiers désignent ainsi parmi leurs vaches la bonne petite laitière bretonne... « Honneur qui suit y penne », ah ! mes chers Chevaliers Bretons ! De même le Breton, vigneron ou simplement amateur de vin

eris, se montrera-t-il légitime et tenace pour soutenir et accroître encore en France comme à l'étranger, la réputation de son vin, assuré qu'il est des avantages trop nombreux méconnus de ce dernier. Il sait que la faveur des gourmets est nettement orientée à l'heure actuelle vers les vins secs ; que la somme des vins secs français est restreinte, et que le Muscadet y trouve précisément, tant par ses qualités que par son prix d'achat, une place de choix.

Par ailleurs, si les défenseurs du Muscadet ne sont pas insensibles à l'histoire, la géographie apporte-elle aussi à ce vignoble (le plus occidental du Val de Loire) le plus précieux des tributs. Le fleuve qui a traversé au cours de son lumineux voyage tant de provinces, et des rivières aux côtes si diaphanes, soit passées sur ses rives bretonnes et sur ceux de ses affluents la région productrice « le vin même » des produits de la mer ; le Muscadet sera, en effet, le meilleur compagnon des huîtres, des coquillages, des crustacés et des poissons.

Avant de parvenir à l'Atlantique, il semble que la Loire veuille, généreuse, offrir à l'Océan, en échange de tous ses dons, ce vin d'or vert pâle, qui se tague d'être, de tous les vins de la vallée royale le plus aimable et le plus subtil.







Les prix du concours d'habillage de la bouteille à Muscadet décernés lors de la Foire de Vallet.

## LES FOIRES AUX VINS DE LOIRE-INFÉRIEURE

par M. André BARRÉ

Vice-Président des Foires Régionales de Loire-Inférieure.



Il existe dans notre département un certain nombre de manifestations à la gloire du « Muscadet ». La série de ces Foires-Concours commence chaque année en décembre à la Foire d'Anseins. La confrontation des Muscadets des Coteaux de la Loire et de Sèvre et Maine est très sévère et, selon les années, le premier prix est attribué à l'un ou à l'autre de ces grands crus.

Le premier lundi de mars, c'est au Lezoux-Buttereaux qu'a lieu une compétition entre les communes du canton.

Huit jours plus tard, à Vallet, dans un vaste bâtiment mis à la disposition du Comité de la Foire par la Municipalité de Vallet et aménagé spécialement en Palais des vins pour trois journées à la gloire

du Muscadet. Tous les producteurs de Muscadet du département sont invités à venir présenter leur vin. La dégustation est gratuite.

Cette Foire créée en 1950 voit d'année en année croître le nombre d'exposants et de visiteurs. La production du meilleur Muscadet parmi les exposants de cette Foire reçoit comme récompense une pipette d'argent.

Il y a ensuite, au courant d'avril, le Concours départemental de la Foire de Nantes, où la commune présentant le Muscadet le meilleur reçoit la « Bouffée d'Or ».

Les concours de Gorges (fin-juillet), des cantons de Vertou, de Clisson et l'Association de la Foire annuelle de l'Ascension) connaissent également un grand succès.

Dans ces Foires et Concours, par la dégustation comparée, le vigneron fait un effort pour produire toujours meilleur et le client trouve une large gamme pour le choix du Muscadet.

Remise du Panneau au meilleur Muscadet.



(Photo DEFONTAINE)

## GASTRONOMIE AU PAYS DU MUSCADET



par M. R. BERTRAND

Vice-Président de la Fédération Viticole de la Loire-Inférieure



(Photo DEFONTAINE)

**L**a nature a voulu que notre vignoble fut proche de l'Océan et bien fit elle, car, du point de vue de la gastronomie, nul voisinage n'est plus plaisant. Le Muscadet, vin sec et fruité, c'est le chef d'orchestre qui dirige l'harmonie des mets marins.

Nos côtes produisent en abondance ces coquillages et crustacés de haute lignée : langoustes, homards, crevettes et huîtres. Au dessous de ces grands seigneurs, fauchement les amuse-bouche et fruits-de-mer aux lesquels le début d'un bon repas n'est qu'un méchant prélude : les palourdes qui, crues, valent bien les huîtres et si des régions moins fortunées ignorent les palourdes farcies, c'est grande pitié ; les tourteaux ou dormeurs, creches méditerranéennes et panons, heureuse rencontre des mois sans « R » et maintes coquilles crémeuses qui portent heureusement leurs appellations locales ; crabes toujours qui ont divers noms, étrilles, balleresses, graves et beaucoup d'autres sauf le véritable qui est portane ; rigoles et praires, sautes traitées des palourdes, potences qui sont de petites coquilles St-Jacques et j'en passe...

N'oublions point nos poissons d'Atlantique : la labine qu'à Paris on nomme bar et, dans le Midi, loup ; les rougets de Normandie, les soles et les sardines dites « de Nantes » pour certaines raisons qu'il est impossible de les y pêcher. Ces sardines sont lourdes et grasses au Craais, fines et agiles aux Sables ; mises en boîte par nos conserveurs, elles se comportent comme les bonnes bouteilles ; plus elles sont vieilles, meilleures elles sont.

En bref, il y a là ces espèces innombrables que l'Océan prodigue en tous lieux mais qui, nulle part comme chez nous, ne

possèdent la fraîcheur incomparable de la pêche récente. A Nantes, Vatel eût aimé encore, qui ne se serait point privé le cœur dans l'attente d'une entrée incertaine.

Les poissons d'eau douce terminent le carillon car nos vignes bordent aussi le rivage Loire aux bords de l'estuaire. Nourables les rospettes à la saison ; saumons de fin d'année ; aloses de février que l'on fait griller ; lampretes de mars que l'on n'oublie que cuites aux grasseurs ; amouilles à la hachée, cuisses de grenouilles à la poêlée... Que l'ostéopathe mettrait spécialement soit frites des barbillons et brochettes quand ils sont au beurre blanc, et beurre blanc triomphique et descendant des cuisiniers. Le recette en est pourtant facile, mais si fond, je crois, être né sur les bords de la vieille rivière pour réaliser le produit de mettre du beurre au grand feu et d'en faire crème légère et non de l'huile bouillante.

Et voici une table dressée ; sur la nappe, la purée des langoustes se mêle à la noire des huîtres et des coquillages, le rose des crevettes au gris des rougets. Sur ces trésors amassés de la mer et du fleuve, le soleil d'or pâle du Muscadet s'éleve et rayonne, spectacle de fraîcheur et de joie qui fit sa fortune et sa gloire.

Cela nos vigneron le savent, comme ils savent aussi quels sont les grands secrets des autres crus : Gros-plais dont la renommée s'étend, Malvoisie, Pinsons de la Loire, Gros-léon.

Nos gamses et caberrets, rouges ou noirs, accompagneront le conseil nautique qui est plein d'ouïe et le poids maintes qui est plein d'algues, les joyeux cochonnailles et les bouillies de Vertou.

Un dessert, on servira les farouches qui ne sont pas celles que Babouin célèbre, mais qui furent et demeuront le pilon du pays. N'est-ce pas la Hère-Fouassière ?

Présent, si tu viens chez nous, tu apprendras que la nature y a choisi ses produits les plus sages et les plus savoureux ; tu verras des cuisiniers qui s'en contentent à jurer et qui s'attachent à présenter ses fruits, qu'ils soient de terre ou de mer, dans leur arôme et leur simplicité ; tu trouveras des vins délectés qui allient la finesse des rives de Loire à l'ardeur de l'Océan. De bons cigarets s'en réserveront du meilleur, qui te démoderont, terre en main, que le Muscadet peut être bu avant, pendant et après les repas et qu'il n'est pas nécessaire d'être très savant pour en apprécier les vertus.



(Dessin d'Edouard METZGER)



PAGES EXTRAITES  
du Numéro de Mai 1954  
de « LA REVUE VINICOLE »  
40, r. du Colisée - PARIS (8<sup>e</sup>)

STRASBOURG  11, R. DES JUIFS



COMITE INTERPROFESSIONNEL DES VINS D'ORIGINE DU PAYS NANTAIS  
12, RUE DE STRASBOURG - NANTES