

La dégustation Muscat de Vins & Gastronomie

Notre appel à dégustation a porté sur trois créneaux de vins produits à base de deux variétés du cépage Muscat (petits grains, d'Alexandrie) : blanc sec, vin doux naturel, mousseux. En plus de ces trois catégories, certains producteurs nous ont proposé des vins que nous avons qualifiés d'« atypiques ». L'appréciation du millésime était libre. Ce sont en majorité des vins de la vendange 2009 qui nous ont été proposés. Comme le souligne Michel Balanche, professeur honoraire d'œnologie et membre du Comité de dégustation de Vins&Gastronomie, « Le Muscat étant un cépage aux arômes primaires, le vin de l'année autrement dit le vin primeur ou Muscat de Noël est celui qui est le plus expressif ». Ceci étant, c'est avec beaucoup d'étonnement et d'agréables surprises (voir les commentaires !) que le Comité de dégustation, présidé par Gérard Voisin, a remonté les années (jusqu'en 1998 !) sur certains vins doux naturels lors de deux séances de dégustation successives, les 5 et 12 août 2010. Majoritaire en volume de production, l'appellation Muscat de Rivesaltes est ici particulièrement bien représentée.



Michel Balanche (gauche) et Gérard Voisin (droite)
avec quelques-uns des meilleurs Muscats de Rivesaltes : Dom Brial,
Domaine Laporte et Domaine Piquemal.

MUSCAT SEC

Dans les zones d'appellations de vins doux naturels, ce vin est mis sur le marché sous les dénominations des vins de pays indications d'origine protégée (IGP).

« NINET DE PÉNA »

Muscat sec 2009

Vin de Pays des Côtes Catalanes IGP

Avec son nez exubérant très muscaté, le Ninet de Péna est un vin blanc qui reflète bien les arômes du Muscat (fruits exotiques), lesquels se retrouvent un peu moins en bouche. Tout en restant fin, l'ensemble manque un peu d'équilibre tout en laissant une impression finale très agréable.

Contact : SCV L'Agly
04 68 38 91 91

Prix : 4 euros



« OH DE MUSCAT »

Muscat sec 2009

Vin de Pays des Côtes Catalanes IGP

Avec un nez qui nous fait dévier des arômes typiques du Muscat, révélant en outre un petit côté boisé, ce vin a la qualité de posséder beaucoup de fraîcheur en bouche, avec de la vivacité couplée à une finale longue, ce qui n'est pas donné à tous les vins blancs secs.

Contact : Mas de Rey
04 68 73 86 27

Prix : 5,20 euros



DOMAINE PIQUEMAL

Muscat sec 2009

Vin de Pays des Côtes Catalanes IGP

Nez franc d'une grande délicatesse suivi d'une attaque franche en bouche. La finale manque un peu de relief, mais l'ensemble est harmonieux. Un vin blanc sec composé à 50% de Muscat petits grains et 50% de Muscat d'Alexandrie.

Contact : 04 68 64 09 14

Prix : 5,60 euros



UN COUPLÉ SEC + DOUX



« CUVÉE LOUISE »

DOMAINE JOLIETTE

Muscat sec 2009

D'une attaque vive aux arômes intéressants de fruits délicats (pêche blanche), ce vin possède une belle tenue en bouche sans laisser d'amertume, ce qui n'est pas le cas de tous les muscats secs que nous avons dégustés.

Contact : 04 68 64 18 82

Prix : 5,80 euros

DOMAINE JOLIETTE

VDN Muscat de Rivesaltes 2009

Belle attaque doublée d'une belle acidité pour ce vin dont la vivacité fait ressortir une puissance très agréable en bouche, en évitant le piège de la lourdeur.

Contact : 04 68 64 18 82

Prix : 9,10 euros

MUSCAT VIN DOUX NATUREL 2009

EXCEPTIONNELS

« VENTS D'ANGES »

VDN Muscat de Rivesaltes 2005

Elevé deux ans en barriques, ce vin est remarquable à plusieurs titres. Les arômes s'expriment au nez sont d'une finesse incroyable, sublimée



(et non masquée) par les notes boisées. La longueur aromatique, la puissance en bouche, le format, le millésime et le prix (tout à fait justifié) continuent de rendre ce vin exceptionnel. Superbe produit. On atteint ici la quintessence du Muscat.

Contact : Château de Rey - 04 68 73 86 27

Prix : 24 euros - Bouteille de 50cl

« STÉPHANIE OLMETA VIGNERONNE »

Muscat du Cap Corse 2009

Partant d'un très beau nez muscaté, expressif d'emblée, la bouche se révèle fraîche, avec une belle longueur. L'acidité maîtrisée le rend subtil et vif à la fois, avec des arômes primaires fondants (abricots confiturés) puis secondaires d'infusion (verveine) en finale. Un vin harmonieux, complet et équilibré. Une grande réussite.

Contact : 06 75 77 72 13

Prix : 14 euros



CHÂTEAU LES FENALS

VDN Muscat de Rivesaltes 2009

D'une jolie robe jaune claire, limpide, nous avons apprécié, après un premier nez plein de fraîcheur, un second nez aux notes miellées. Beaucoup de finesse en bouche, avec une présence aromatique d'agrumes. Une impression de croquer dans le raisin, nette et tout simplement naturelle.

Contact : 04 68 45 71 94

Prix : 8,50 euros



LES PLUS TYPÉS

DOMAINE LAPORTE

VDN Muscat de Rivesaltes 2009

L'élégance d'un nez fin muscaté à souhait se poursuit en bouche avec un beau développement aromatique typique du Muscat (mangue, litchi...). En extrême finale, ce Muscat de Rivesaltes laisse même une impression très agréable de marc (ou grappa), qui renvoie subtilement à l'eau-de-vie ayant servi au mutage, bien que celle-ci soit théoriquement inodore.

Contact : 04 68 50 06 53

Prix : 9 euros



CHÂTEAU DE REY

« MUSCAT DE NOËL »

VDN Muscat de Rivesaltes 2009

D'un nez subtil, riche en arômes de fruits à noyaux (abricot) sans tomber dans le parfum, ce vin développe une bouche magnifique. Persistance et finesse en font un produit très représentatif d'un VDN Muscat. Cette cuvée mise en bouteille rapidement (fin novembre) pour être vendue en 2009 sous la bannière « Muscat de Noël » prouve que le Muscat est bien un cépage aux arômes primaires.

Contact : 04 68 73 86 27

Prix : 9 euros

LE PLUS COMPLET

« DOM BRIAL »

VDN Muscat de Rivesaltes 2009

Une pleine sensation de finesse, de vivacité et de présence aromatique caractérise le bouquet de ce beau Muscat de Rivesaltes. En bouche, beaucoup de fraîcheur sans aucune pointe d'amertume en finale. Un vin de plaisir et de gastronomie.

Contact : 04 68 64 22 37

Prix : 7 euros

@ <http://boutique.dom-brial.com>

LE PLUS RAFFINÉ

DOMAINE PIQUEMAL

« LES LARMES D'HÉLIOS »

VDN Muscat de Rivesaltes 2009

Avec de la fraîcheur et de la finesse au nez, suivis d'une attaque riche en bouche, ce Muscat de Rivesaltes a la caractéristique de ne révéler aucun côté gras ni pâteux. Au contraire, ce vin est vif, avec une belle acidité en finale qui laisse une impression rafraîchissante.

Contact : 04 68 64 09 14

Prix : 8,25 euros

SUITE DE NOTRE SÉLECTION 2009

DOMAINE DES BERNARDINS

VDN Muscat de Beaumes-de-Venise 2009

Sous sa robe ambrée atypique (qui est une tradition de la maison due à la présence de 25% de petits grains rouges), la dégustation se fait tout en douceur sans explosion aromatique. La finale, un délice,

est soyeuse à souhait, avec de subtiles touches torréfiées (café chocolaté). Paré de son étiquette inchangée depuis plusieurs décennies, il saura évoluer vers des notes de fruits compotés. Un vin tendre, lisse et linéaire dans sa prime jeunesse.

Contact : 04 90 62 94 13

Prix : 11,10 euros

ARNAUD DE VILLENEUVE

VDN Muscat de Rivesaltes 2009

Grande élégance dans l'expression du bouquet aromatique. De la longueur et même une certaine puissance en bouche font de ce vin un produit bien travaillé.

Contact : 04 68 64 06 63

Prix : 8,60 euros

DOMAINE SALVAT

VDN Muscat de Rivesaltes 2009

Avec son nez subtil aux notes florales marquées, ce vin 50% Muscat d'Alexandrie et 50% Muscat petits grains possède une bouche plaisante, ce qui en fait un vin équilibré et bien travaillé.

Contact : 04 68 59 29 00

Prix : 9,50 euros

DOMAINE GENTILE

VDN Muscat du Cap Corse 2009

Dans la grande tradition des VDN Muscat du Cap Corse, ce vin développe un deuxième nez de senteurs florales et fruitées (pêche blanche) qui fait tout son intérêt. Le beau suivi en bouche reflète un bon travail de haut niveau.

Contact : 04 95 37 01 54

Prix : 17 euros

CHÂTEAU DE REY

VDN Muscat de Rivesaltes 2009

Le nez se développe ici progressivement pour gagner en complexité. C'est en bouche que le corps et la structure de ce vin tendent vers des notes davantage florales que fruitées.

Contact : 04 68 73 86 27

Prix : 8,30 euros

DOMAINE DE FENOUILLET

VDN Muscat

de Beaumes-de-Venise 2009

Aucun défaut à constater sur ce vin dont on pourrait cependant attendre un meilleur relief aromatique. Le nez et la bouche sont délicats, la finale un peu pâteuse, mais l'impression générale est bonne.

Contact : 04 90 62 95 61 Prix : 11 euros

DOMAINE MONTMAGNI

« ROYAL SELECTION »

VDN Muscat du Cap Corse 2009

Sous une robe dorée, un nez timide mais avec de la personnalité (notes fruitées), se cache un vin à la bouche charnue laissant en finale de délicieux arômes de fruits exotiques, en particulier la mangue.

Contact : 04 95 37 00 80 Prix : 10 euros

@ www.domainemontmagni.com

DOMAINE MONTMAGNI

« CUVÉE PRESTIGE »

VDN Muscat du Cap Corse 2009

De la même robe que la cuvée précédente (vendue presque au prix), la Cuvée Prestige du Domaine Montmagni révèle ici des notes plus herbacées (humus, sous-bois). En bouche, le vin titille la langue en laissant une impression de pâte de fruits.

Contact : 04 95 37 00 80 Prix : 11 euros

@ www.domainemontmagni.com

MUSCAT VIN DOUX NATUREL AUTRES MILLÉSIMES

CHÂTEAU LAURIGA

VDN Muscat de Rivesaltes 2008

Que ce soit au nez ou en bouche, ce vin 100% Muscat petits grains ne révèle plus les arômes primaires du cépage (litchi, mangue, pêche...). On assiste alors à un développement d'arômes secondaires (guimauve, bonbon anglais) avec même des effluves de pâtisserie (brioche) en finale. Beau produit surprenant à ce titre.

Contact : 04 68 53 26 73

Prix : 8,50 euros Bouteille de 50cl





DOMAINE DE DURBAN

VDN Muscat Beaumes-de-Venise 2008

Or jaune, la robe est limpide et transparente. Le nez franc, sans être exubérant, renvoie à de jolis fruits exotiques. En bouche, on retrouve ces jolis fruits (mangue, litchi...) avec une belle longueur concluant sur des notes d'infusion (tilleul, verveine). Il est de loin, et c'est là une qualité, le moins pâteux des Muscat de Beaumes-de-Venise.

Contact : 04 90 62 94 26 Prix : 10,10 euros



DOMAINE DES CHÊNES

VDN Muscat de Rivesaltes 2008

Un vin très complet, harmonieux, qui, sous sa robe qui tend vers l'or rose, développe un nez fin et discret sans défaut. On trouve en bouche à la fois du corps, de la structure et du gras. Sans laisser d'amertume, la finale est élégante.

Contact : 04 68 29 40 21 Prix : 9,80 euros



CHÂTEAU SAINT-SAUVEUR

VDN Muscat Beaumes-de-Venise 2008

Dans sa bouteille « La Véronique », triplement striée au col, ce vin épouse la tradition des VDN. Son intérêt réside dans son deuxième nez très intéressant. Dommage que la bouche soit un peu plate, manquant d'envergure aromatique.

Contact : 04 90 62 60 39 Prix : 10 euros



DOMAINE DE LA COUME DU ROY

VDN Muscat de Rivesaltes 2008

Comptant sur des notes agrumées et herbacées expressives au nez, ce VDN Muscat de Rivesaltes à la robe jaune franc séduit par son corps plein de vivacité. La finale, sirupeuse, laisse une belle impression générale.

Contact : 04 68 59 67 58

Prix : 8,50 euros Bouteille de 50cl



« M » TRIGNON

VDN Muscat Beaumes-de-Venise 2008

D'une robe limpide or jaune, le « M » développe au nez des arômes fruités marqués (cédrat, melon) qui continuent à s'exprimer en bouche, tendant ensuite vers des notes plus végétales. La vivacité permet de laisser une finale agréable. Pour sa première mise en bouteille de Muscat de Beaumes-de-Venise, la famille Quiot (déjà im-

plantée sur plusieurs appellations rhodaniennes) a réussi son examen d'entrée !

Contact : 04 90 83 73 55

Prix : 10 euros - Bouteille de 50cl

@ www.famillequiot.com



CHÂTEAU MOSSÉ

VDN Muscat de Rivesaltes 2007

Un nez subtil, une attaque fine, une grande finesse au palais, avec beaucoup de relief aromatique. Un vin 100% Muscat d'Alexandrie séducteur.

Contact : 04 68 53 08 89

Prix : 8 euros

CHÂTEAU MOSSÉ

« Saignée d'Argent »

VDN Muscat de Rivesaltes 2003

Toujours issu totalement du Muscat d'Alexandrie comme sur le millésime 2007 du même producteur, ce vin à la robe dorée a révélé en bouche une surprenante tendance de Rivesaltes (note : le Rivesaltes est pourtant produit à partir du grenache). Incroyable !

Contact : 04 68 53 08 89

Prix : 10 euros

CHÂTEAU MOSSÉ

« Saignée d'Or »

VDN Muscat de Rivesaltes 2001

Avec sa robe ambrée, ce vin développe au nez de délicieuses notes aromatiques de fruits exotiques. Avec le temps, ce vin a encore gagné en puissance tout en gardant l'acidité suffisante pour le rendre totalement digeste. Apprécié sur une tarte tatin ou un feuilleté de pêches caramélisées.

Contact : 04 68 53 08 89

Prix : 11 euros

DOMAINE PIQUEMAL

« COUP DE FOUDRE »

VDN Muscat de Rivesaltes 2001

Ce vin ne nous a pas séduit autant que le nom l'annonçait. Coup de foudre renvoie-t-il plutôt au foudre (ou barrique) de chêne dans lequel ce vin a été élevé durant 24 mois ? Pas mal dans l'ensemble, pour un Muscat de Rivesaltes qui, à bientôt 10 ans, a développé des côtés de « fine » (eau-de-vie de vin).

Contact : 04 68 64 09 14

Prix : 18 euros - Bouteille de 50cl

MUSCAT MOUSSEUX

« FINE EN BULLES D'ARNAUD DE VILLENEUVE »

Muscat mousseux

L'expression aromatique est ici très intense, toute la palette des odeurs muscatées se fait sentir au nez. En bouche, les bulles se révèlent un peu agressives, masquant la présence aromatique qui en faisait le charme initial.

Contact : 04 68 64 06 63

Prix : 6,45 euro

« ECLAT DE BULLE »

Muscat petits grains mousseux rosé demi-sec

Contrairement aux autres mousseux que nous avons dégustés (et qui n'ont pas été retenus), l'opération de gazéification par la méthode traditionnelle est ici maîtrisée. Du coup, les bulles aèrent la bouche et laissent dégager les arômes du Muscat. Sa robe rosée tendant vers le bonbon anglais en fait un produit attirant qui saura séduire les amateurs de nouveautés.

Contact : Domaine de Fenouillet

04 90 62 95 61

Prix : 9 euros



LES ATYPIQUES

DOMAINE DE NIZAS

« MUSCAT DOUX » 2007

Vin de Pays d'Oc IGP

Produit à proximité du village de Pézenas (34) en Languedoc, ce vin est issu d'une vendange tardive de Muscat petits grains vinifié sans mutage (ajout d'alcool). Par rapport à un vin doux naturel, la teneur en alcool et en sucre résiduel est donc réduite. Avec sa robe or aux reflets verts, d'une belle transparence, ce « muscat doux » présenté en bouteille de 50 cl est atypique à plusieurs égards.

Contact : 04 67 90 21 78

Prix : 15 euros

@ www.sudivin.fr



VIN DE LIQUEUR (VDL) MUSCAT

« CUVÉE TRADITION » 2006

Domaine Gentile

Avec ce vin de liqueur (VDL), on sort ici du cadre législatif des vins, dont dépendent les VDN, pour rejoindre celui des alcools. La robe trahit la macération pelliculaire plus longue qu'un VDN. Globalement, ce vin extravagant tend lui-même vers davantage de notes alcooliques, tant au nez qu'en bouche.

Contact : 04 95 37 01 54

Prix : 19 euros



« NINON »

MUSCAT VENDANGE PASSERILLÉE 2009

Coteaux de l'Ardèche IGP

Un Muscat sans mutage, passerillé à l'ancienne, dans des cagettes, au vent... pour la résurrection d'un vin oublié (lire dans notre dossier). Avec sa robe or soutenu aux beaux reflets brillants, « Ninon » dissimule, sous un nez relativement timide, une bouche très aromatique dotée d'une belle acidité. Moins sirupeux que pour un VDN (qu'il n'est pas !), ce vin a l'atout de laisser une finale très rafraîchissante. A découvrir ou offrir, d'autant que l'habillage est très bien réalisé.

Contact : 04 75 52 40 23

Prix : 11,80 euros



« A. DE VOLONTAT-BACHELET »

VDN Muscat de Rivesaltes 1998

Rien qu'avec sa robe tuilée, ambrée, ce vieux Muscat de Rivesaltes est atypique et penche plutôt du côté des « Rivesaltes » à base de grenache...

Et pourtant, le Muscat est ici présent, au nez avec des arômes d'écorces d'oranges. La bouche est délicate, avec des odeurs de pâtisserie et une finale biscuitée pour un produit qui a été, à l'époque, pressé par un vieux pressoir en bois !

Contact : Domaine de la Coume du Roy
04 68 59 67 58

Prix : 15,40 - Bouteille de 50cl



NOTE

Les prix indiqués s'entendent TTC départ caveau. Vous nous demandez souvent, à juste raison, comment retrouver ces vins que nous avons dégustés à votre attention. En plus de la vente au domaine ou au caveau, il existe plusieurs circuits de distribution : cavistes, supérettes de proximité, grandes et moyennes surfaces... Le producteur organise la distribution de ses vins, c'est un choix stratégique qui dépend notamment de la taille de sa structure, mais aussi de sa gamme de produits. Un simple coup de fil permet souvent de lui poser directement la question. Il vous indiquera où trouver ses vins près de chez vous. Sachez enfin que la commande à distance par internet, avec livraison à domicile, se développe. A cet effet, nous signalons par le pictogramme @ l'adresse des boutiques de vente en ligne. Dans votre intérêt, nous reprenons uniquement celles qui proposent le paiement sécurisé par carte bancaire. Les commandes par courrier postal, avec retour d'une fiche de commande accompagnée d'un règlement par chèque, restent un moyen traditionnel proposé par beaucoup de producteurs.

