

Le Jardin d'Édouard

Naguère, des membres de la famille d'Édouard Massart, son propriétaire, travaillaient bien en viticulture, en Indre-et-Loire notamment, mais on peut presque considérer qu'il est tombé dans la vendange un peu par hasard. Né au cœur du 9-3, il acquiert une solide formation scientifique et industrielle, qui lui permet de « *quitter Paris... pour ne jamais y revenir !* ». Jusqu'en 2010, il exerce comme ingénieur, responsable recherche et développement, puis directeur d'un centre d'essais automobile. Mais à cette époque son épouse trouve du travail dans la région nantaise. Il se voit mal en faire autant avec son statut de « surdiplômé » et opte pour un changement de cap. Il se tourne alors vers le vin, potasse de nombreux ouvrages sur le sujet et prend finalement la décision de se former à Beaune.

Un temps maître de chai en Côtes-de-Toul, puis ouvrier viticole dans le Pays Nantais, il effectue son apprentissage en vraie grandeur dans le Muscadet au Domaine Clair Moreau (35 ha à l'époque), qui cherche un repreneur dès 2012. En 2013, il devient vigneron sur la moitié environ de cette propriété, avec pour ambition affichée dès le départ de passer en « bio ». Doté d'une grande capacité d'adaptation, il a abordé, année après année, tous les aspects de la production de vin et l'ensemble de quinze hectares, dont dix de melon de Bourgogne, sera entièrement certifié « bio » en 2022.

Pour avancer et progresser, Édouard Massart structure ses choix autour de quelques grands axes : « *90 % du travail se fait à la vigne pour produire des vins de*

gastronomie » (il est déjà présent sur la carte d'une demi-douzaine de restaurants étoilés !). Il souhaite aussi s'appuyer sur la chance de disposer de cinq terroirs différents dont notamment deux parcelles de Château-Thébaud, et une à Clisson où, à l'instar de Monsieur Jourdain qui faisait de la prose sans le savoir, il produit longtemps du Clisson en ignorant que la parcelle pouvait intégrer le cru, ce qui illustre bien ce qui se passe dans le Muscadet, où on a opté pour un classement « à la demande », plutôt que de dresser une liste hermétique et définitive des secteurs viticoles. En plus des crus, il produit aussi désormais des parcelles qualitatives, comme *La Roche-aux-Loups*, par exemple. Dans tous les cas, le but est de proposer des cuvées en quantités significatives, qui ne fassent pas de ces muscadets des vins de niche.

D'autres essais sont en cours, et non des moindres, qui ne manqueront pas d'interpeller dans le Landerneau : planter des cépages résistants (2 ha actuellement), ne plus utiliser de tracteur, développer l'éco-pâturage (bientôt une quinzaine de brebis au domaine) et tendre vers un fonctionnement autonome de la vigne et du sol. En ce moment, Édouard Massart travaille sur les couverts végétaux et donc le non-travail des sols : « *C'est un travail pour la troisième génération, à l'horizon de vingt ou trente ans !* »

Ces orientations sont encore parfois des paris, de la bouche même du vigneron. Mais il ne s'embarrasse pas d'a priori, libéré de certaines pesanteurs de l'histoire locale et appliquant une approche scientifique. Comme on dit parfois : il vaut mieux avoir un coup d'avance qu'un coup de retard !...



Édouard Massart

Le melon de Bourgogne

En 1709, un terrible hiver frappe toute l'Europe. En janvier, la température atteint -20°C. Une courte accalmie s'installe mais le gel reprend le 4 février. Après une petite période « printanière », il revient le 23 février avec -15°C. Le vignoble nantais est anéanti. Les vigneronnes en profiteront pour sélectionner deux cépages qui leur semblent intéressants : le melon de Bourgogne (qui vient de la région de Vézelay) et la folle blanche qui donnera le gros plant (et que l'on retrouve à Cognac). Ils les planteront « *avec fureur* », écrit Marcel Lachiver dans son *Histoire du*

vignoble français. Au XVIII^e siècle, les vins nantais s'exportent très bien mais, malheureusement, les négociants se tournent vers le fructueux et sinistre « commerce triangulaire » lié à l'esclavage. Les Hollandais achètent surtout les vins blancs de Loire pour distiller la folle blanche et muter le muscadet pour qu'il se transporte mieux. L'A.O.C. Muscadet-Sèvre-et-Maine naît en 1936. Le muscadet connaîtra encore des hauts et des bas surtout quand les vigneronnes feront « pisser » les vignes à 100 hl/ha. Récemment, on trouvait encore des muscadets à 2,50 € le litre dans les

grandes surfaces. Ils « ramonaient » l'estomac, laissant perdurer une mauvaise image de marque. Heureusement les vigneronnes talentueuses comprennent que ce cépage est un « aspirateur de terroir ». Ils poussent l'appellation vers le haut. Les crus communaux se mettent en place grâce aux terroirs variés. On pense déjà à imiter la Bourgogne avec des crus puis des mentions de parcelles. Élevé longtemps sur lies et gardé en bouteille avant d'être vendu, le melon ne prend-il pas alors un air bourguignon qui rappelle ses origines lointaines ?