



N° 1109  
jeudi 18 au mercredi 24 février 2021  
Page 11  
695 mots - ⌚ 3 min



---

VIGNOBLE – VITICULTURE.

---

## VITICULTURE. La Haye-Fouassière, l'autre cru du muscadet

L'association Le Cru La Haye-Fouassière réunit treize domaines dont les vignes se situent à La Haye-Fouassière et Vertou. La démarche vise à produire un muscadet haut de gamme, vin de gastronomie.

La Haye-Fouassière. Elle s'affiche sur les réseaux sociaux. L'association des vignerons Cru La Haye-Fouassière a commencé l'année avec une campagne de communication officielle. Un affichage numérique pour montrer que le collectif est en ordre de marche.

Le groupe rassemble 13 vignerons\* dont les parcelles de vignes se trouvent à La Haye-Fouassière et Vertou (pour quatre d'entre eux). Comme les sept autres crus du muscadet (Clisson, Gorges, Le Pallet, Goulaine, Château-Thébaud, Monnières Saint-Fiacre, Mou-zillon-Tillières), la démarche représente le haut de gamme du muscadet, dans cette partie de l'appellation Sèvre et Maine.



Le cru La Haye-Fouassière regroupe à ce jour treize domaines du muscadet.

Voilà pour le point commun car à la différence de ces autres crus, la démarche de La Haye-Fouassière n'est pas encore validée par l'INAO (Institut national des appellations d'origine). « **On est dans la phase pré-validation** », précise Daniel Bideau, vigneron installé à La Haye-Fouassière. « **Le comité régional a donné un avis consulta-**

**tif. Le dossier doit maintenant être accepté au niveau national** », ajoute le président de l'association.

Des experts qui vont regarder le cahier des charges et le périmètre de la démarche. Un périmètre délimité par la veine géologique d'orthogneiss qui recouvre cette zone, située le long de la rive droite de la Sèvre nantaise, comprise entre La Haye-Fouassière et une partie de Vertou, au niveau de la Ramée.

## Un cahier des charges commun

Le mode d'élaboration est aussi défini par un élevage sur lie de 18 mois minimum, prolongé de six mois en bouteille. Un niveau de rendement fixé à 45 hl par ha, qui « **donne de la concentration et une structuration différente au vin** », explique Louise Chéreau, vigneronne en charge de la communication de l'association. Autre critère inscrit dans le cahier des charges : le travail du sol dans l'interrang.

La démarche est aussi et surtout une histoire humaine. Celle de vignerons qui élaborent des cuvées de garde et de gastronomie, issues d'un terroir identique. Des vins au côté aromatique et puissant et qui « **finissent toujours par une note fumée et grillée** », décrivent Daniel Bideau et Vincent Barbier, vigneron adhérent. Des vins à déguster avec des poissons en sauce, des volailles ou des fromages.

## Reconnaissance espérée pour 2022

Le travail collectif se traduit par des dégustations collégiales, des déplacements en groupe sur les parcelles. « **On a trouvé ce lien humain qui manquait** », reconnaît le président du cru dont le potentiel couvre une centaine d'hectares.

Aujourd'hui, la dynamique de groupe s'accélère. L'association prévoyait même un événement grand public à la Frémoire, à Vertou, en 2020 pour mettre en avant la démarche. La crise sanitaire a tout figé. Qu'à cela ne tienne ! C'est partie remise. L'association prépare un autre rendez-vous qui devrait être en phase avec la reconnaissance de l'INAO, une validation espérée pour 2022.

*\* Les 13 domaines du cru La Haye-Fouassière sont : Château de la Bretonnerie, Domaine Vinet, Domaine Les Trois Toits, Domaine Landron, Domaine du Paradis, Château de la Mercredière, Domaine des Cormiers, Domaine Chéreau-Carré, Domaine Bid'gi, Château de Rochefort, Domaine de la Foliette, Domaine Bel-Air, Domaine du Bourgeois. ■*

*par Hervé Pavageau*

---

! **Actualités à suivre sur la page Facebook La Haye-Fouassière Le Cru et le site lahayefouassierelecru.com.**

---

Parution : Hebdomadaire

Diffusion : 6 396 ex. (Diff. payée Fr.) - © OJD DSH  
2019-2020



Tous droits réservés 2021 L'Hebdo de Sèvre et Maine  
a547d4ebka50180010ab0e514700618c1e31ee0643dd138  
7577aaeb