



DOMAINE  
MÉNARD-GABORIT



# DOSSIER DE PRESSE

## DOMAINE MÉNARD-GABORIT



**DOMAINE MÉNARD-GABORIT**

34 la Minière, 44690 Monnières, FRANCE | Tél : +33 (0)2 40 54 61 06  
contact@domainemenardgaborit.com | www.inspirations.domainemenardgaborit.com





## L'HISTOIRE DU DOMAINE MÉNARD-GABORIT

C'est au coeur du Muscadet près de Nantes, dans l'appellation Sèvre et Maine que notre domaine est implanté depuis 1734. Une passion pour le vin qui se transmet de générations en générations. Aujourd'hui, Pascale et son mari Philippe sont installés avec Thierry, frère de Philippe et leur fils François.

L'essentiel de notre production est issu du cépage Melon B. Notre gamme de Muscadet se décline en différentes cuvées parmi elles ; l'emblématique Muscadet Sèvre et Maine sur Lie, les crus communaux : Monnières Saint Fiacre, Gorges, le Pallet. La démarche des appellations communales dans le Muscadet remonte à presque 20 ans. L'idée est de faire émerger des terroirs d'excellence au sein de cette vaste appellation du Muscadet (la plus grande du Val de Loire). Chaque parcelle bénéficie de sous-sols particulièrement variés et fertiles. Enfin l'élevage de 24 à 36 mois sur lie en cuves souterraines en béton verré, typiques du vignoble de Nantes vient bonifier ces vins.

Vigneron est un métier magnifique où il faut savoir être patient, observer le végétal, respecter le vivant, écouter la nature, comprendre la biodiversité. Porter une attention toute particulière à l'environnement est donc pour nous une évidence. Certifié en Agriculture Biologique, nous avons à coeur de respecter nos sols et de préserver ce patrimoine qui nous a été transmis par nos ancêtres.



**1734**  
**Création du Domaine Ménard-Gaborit**

L'existence de vignes autour du Moulin de la Minière a été confirmée par le plan cadastral de Napoléon III en 1857

**1947**

Le Muscadet est embouteillé pour la première fois par notre arrière grand père

**2017**

Début de la conversion en bio

**2019**

Nous avons accueilli la 6e génération au domaine, François, rejoint ensuite en 2021 par sa femme Pauline.



**1914**

Le domaine entame la construction de sa cave à barriques, un concept d'avant-garde à l'époque

**2005**

Certification en Agriculture Raisonnée

**2015**

Certification HVE (Haute Valeur Environnementale), niveau 3



**2020**

**Certifié en Agriculture Biologique.**

Sols labourés (décavaillonnage de printemps, disques et lames). Aucun produit chimique n'est utilisé dans nos vignes



## ● MON PARCOURS

Issu d'une famille de vignerons depuis plus de 5 générations, j'ai toujours baigné dans ce milieu. Je n'avais pourtant pas la volonté d'être vigneron à mes débuts. C'est après des études de commerce et plusieurs expériences à l'étranger (Panama, Irlande) que l'envie de faire du vin à commencer à se faire sentir. J'ai alors continué mes études afin de me spécialiser en viticulture et en oenologie (Master Vintage – Ecole Supérieure d'Agriculture d'Angers). Lors cette formation, j'ai la chance de découvrir de nombreux vignobles français et étrangers (Italie, Hongrie, Espagne). Certains domaines m'ont particulièrement marqué tel que RiLuce, Masi ou encore Disznoko. Ces domaines m'ont plu par leurs capacités à se réinventer tout en gardant le savoir-faire propre à leurs histoires et régions viticoles.

Mes études se terminent en Bourgogne par un stage au Château de Pommard où je découvre la biodynamie ; une agriculture qui se rapproche de la culture biologique mais qui va plus loin en utilisant notamment des préparations à base de plantes et des rituels liés à la lune. Là-bas, j'ai aussi l'occasion de participer aux Rencontres Henri Jayer. Un souvenir incroyable qui m'a permis de rencontrer et de déguster les vins de grands vignerons tels que Jean-Michel Deiss, Thibault Liger-Belair, Philippe Charlopin mais aussi rencontrer Claude et Lydia Bourguignon (célèbre couple d'ingénieurs agronomes) et Jacky Rigaux.

Puis, j'ai enchaîné quelques expériences à Chablis, au Domaine Rapet à Pernand-Vergelesses et enfin en Afrique du Sud (Reyneke). J'ai donc eu la chance de vinifier plusieurs cépages (chardonnay, chenin, sauvignon blanc, merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon, pinot noir) avec des techniques, des philosophies propres à chaque vigneron(nes) et régions. Enrichi de ces années d'apprentissage et de découvertes je décide de revenir au domaine familial en avril 2019.

# L'IDENTITÉ DE GAMME

## — INSPIRATIONS — PAR FRANÇOIS MÉNARD

À mon retour au domaine familial en avril 2019, l'envie d'utiliser de nouvelles techniques aussi bien à la vigne qu'à la cave a dans un premiers temps motivée la création d'une nouvelle gamme. Les vins qui la composent sont notamment inspirés par les personnes rencontrées, les expériences vécues et les vins dégustés au cours de ces dernières années.



*Clos Cormerais est une cuvée parcelle de Muscadet Sèvre et Maine sur Lie, élevé dans une cuve ovoïde (aussi appelé « oeuf » en grès pendant dix mois.*



*Contre-Courant est un classique revisité, une cuvée de Muscadet d'appellation Sèvre et Maine sur Lie, vinifiée et élevée sans soufre ajouté.*

Cette gamme "Inspirations" constitue donc un nouveau chapitre de l'Histoire du Domaine Ménard-Gaborit avec toujours l'objectif de produire des Grands vins de Loire emblématiques de notre région à savoir des vins frais, fruités d'une grande buvabilité pouvant accompagner de nombreux plats.

# 2023

## Régal



► 1 juillet 2023 - N°114

PAYS :France  
PAGE(S) :92-97  
SURFACE :534 %  
PERIODICITE :Bimestriel

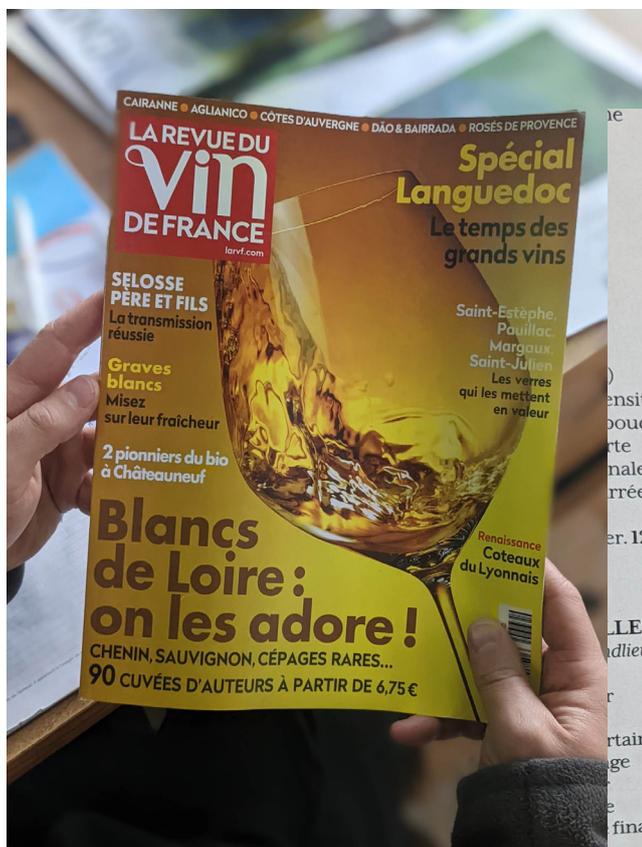
DIFFUSION :182013  
JOURNALISTE :Sébastien Durand...



**Domaine Ménard-Gaborit,**  
**Les Pieds sur Terre,**  
**muscadet-sèvre-et-maine,**  
**2020. BIO**

Onctueux et finement velouté, ce melon bien enraciné sur les terres de Saint-Fiacre joue la carte de la gourmandise. On aime son toucher délicat et l'éclat du fruit, aux nuances de pamplemousse. Crevettes, crabe et couteaux.

## La Revue du Vin de France



91/100

### Clos Cormerais 2021

Une cuvée confidentielle (1200 bouteilles) du Clos Cormerais sur les rares micaschistes de Monnières-Saint Fiacre pourvue d'une belle densité de matière, bien menée avec une certaine liberté de ton jusqu'à une finale appuyée sur les amers. Pour la garde et surtout pour la table. Belle montée en puissance du domaine.



# Le Muscadet

## SE DÉLINE EN

# crus



*Le petit blanc pas cher, et souvent pas terrible, a disparu. Aujourd'hui, les vins du muscadet font partie des grands blancs et s'apprécient pendant de longues années. Une révolution qui se concrétise avec la création de crus communaux, en attendant celle de clos.*

PAR LOUISE DELAMARRE

Finis le petit vin de comptoir ! Le muscadet a rejoint la cour des grands vins ligériens. Certes, les surfaces plantées de vignes ont diminué de moitié en vingt ans, mais les vignerons ont rajeuni et cette nouvelle génération pousse l'appellation vers le bio – un tiers des domaines sont aujourd'hui certifiés. Pour aller plus loin, le muscadet offre aussi une meilleure lecture de ses terroirs avec la reconnaissance de plusieurs crus. On est bien loin du petit vin du quotidien, servi sur le zinc, ou des camions-citernes de muscadet médiocre écoulé en fond de rayon par la grande distribution.

#### BRETON ET LIGÉRIEN

Certes, les vins du muscadet restent toujours très abordables et les quelque 500 vignerons de l'appellation travaillent à redonner ses lettres de noblesse au melon de Bourgogne, un cépage qui vieillit merveilleusement bien. Dès les portes de Nantes, les premières vignes structurent le paysage et on se retrouve rapidement au cœur d'un vignoble à la fois breton et ligérien, parcouru de nombreux cours d'eau. La Loire, bien sûr, mais aussi la Maine, la Sèvre nantaise ou encore la Boulogne. Sans oublier l'Atlantique tout proche qui a laissé de nombreux souvenirs géologiques. Granite, schiste, gabbro et gneiss apportent ainsi des notes fumées, de fleurs ou de fruits jaunes étonnantes, des textures puissantes, grasses, racées.

#### DIX CRUS

Sur cette mosaïque de sous-sols, plusieurs crus viennent compléter le premier étage de la fusée, muscadet, et ses appellations régionales : sévre-et-maine, la principale, côte-de-grandlieu et coteaux de la Loire. Une démarche qui remonte aux années 1990 grâce à l'engagement de quelques vignerons de Gorges, rapidement suivis par d'autres du Pallet et de Clisson. En 2011, ces trois premières dénominations géographiques communales (DGC) de Sèvre-et-Maine sont reconnues par l'Inao (Institut national de l'origine et de la qualité). Elles sont suivies par quatre autres : Château-Thébaud, Monnières-Saint-Fiacre, Goulaine et Mouzillon-Tillières. En attendant que Vallet, La Haye-Fouassière et Champtoceaux reçoivent aussi l'imprimatur de l'Inao. Alors certes, ces noms ne sont pas particulièrement faciles à prononcer hors de nos frontières, mais cela ne rebute pas les acheteurs européens et américains qui adorent nos muscadets. D'autant que ces vins offrent un potentiel de garde assez remarquable, d'une quinzaine d'années au moins, le temps que les arômes de coing, de fleur d'oranger, de fruits secs et de miel s'entremêlent.



#### DOMAINE MÉNARD-GABORIT - LE PALLET 2018

Depuis la butte du Moulin de la Minière, un des points culminants du Muscadet, le vignoble de la famille déroule ses rangs de vignes depuis le XVIII<sup>e</sup> siècle. Aujourd'hui, c'est François Ménard qui dirige le domaine, certifié en bio comme toute la dénomination Pallet. Dans le verre, on découvre des arômes de fruits mûrs et exotiques, de fleurs blanches. La bouche est tout aussi fruitée et florale (tilleul) avec des notes agrestes de verveine pour une matière élégante et intense avant une finale qui s'étire longuement sur des notes miellées et de fruits secs.

PRIX : 15 € (CAVISTES)

#### FAMILLE LIEUBEAU - GOULAIN 2018

François, Vincent et Marie Lieubeau se partagent la tâche : le commerce pour le premier, le vignoble et les vins pour le second tandis que la sœur s'occupe de l'accueil au domaine. Leur cru Goulaine s'ouvre sur la rondeur du fruit et une puissance gourmande qui s'impose doucement avec des arômes de fruits jaunes (pêche) et blancs (poire, coing), suivis par une pointe de cire. Beaucoup de fraîcheur en bouche, doublée de notes plus compotées, qui évoquent presque un liquoreux. Quelle puissance solaire et quel potentiel de vieillissement avec cette trame acide qui étire le vin.

PRIX : 16 € (CAVISTES)

# 2023

## Le Monde des Vins

# Notre sélection de muscadets

Stéphane Davet, Laure Gasparotto et Ophélie Neiman ont dégusté une centaine de bouteilles. Le niveau était excellent et le choix difficile. De 5 euros à 28 euros, en appellation régionale ou en cru communal, voici des blancs de Nantes de haute volée

**François Ménard,**

**« Clos Cormerais », 2021**

Revenu au domaine familial Ménard-Gaborit en 2019, le jeune François Ménard s'est rapidement attaché à s'évader des standards locaux en créant une gamme d'aventures buissonnières, baptisée Inspirations, dans laquelle figure cette délicieuse cuvée parcellaire (terroir de micaschistes) au nez atypique de mangue et d'ananas. Dix mois d'élevage en cuve ovoïde complétant la fraîcheur minérale du muscadet d'un gras d'une noble ampleur. Bio.

## Bettane + Desseauve



## Sélection des jeunes vigneron de l'année !

« On ne le répètera jamais assez. Le Pays nantais est une terre de grands terroirs et de grands vins. Mais voilà, cela ne suffit pas à changer un destin et à faire oublier un passé. François Ménard l'a compris. Porté par une poignée de vigneron, le changement doit s'inscrire dans la durée, profiter à la région, être utile à tous. Alors, comme son père, sa mère et son oncle avant lui, il a remonté ses manches, donné son avis, raconté ses expériences à l'étranger, apporté ses compétences et ses idées en matière de viticulture. Enfin il a créé une gamme à rebours de l'ancienne, capables par sa qualité et ses étiquettes modernes de passionner des consommateurs sans a priori. Ses cuvées Contre-Courant, sans soufre, et Clos Cormerais, élevée en œuf, sont des pistes à suivre pour sa génération. D'ailleurs, en premier de cordée, il préside la récente association des jeunes vignerons nantais, groupe d'entraide et de partage épaulé par une fédération des vins de Nantes bien inspirée ».

# 2022

## Bettane + Desseauve - Prix Plaisir

Domaine Ménard Gaborit, Clos Cormerais,  
Muscadet Sèvre-et-Maine 2020 (Blanc) argent



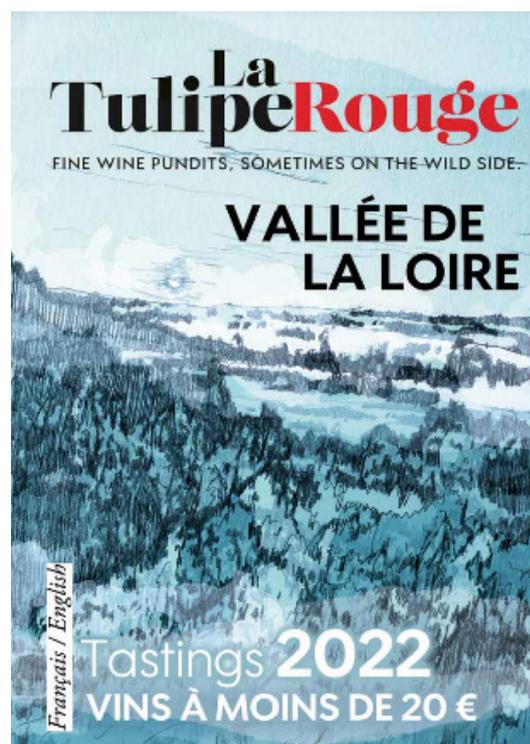
Commentaire : C'est le genre de muscadet qui gagne à être découvert, grand profil, de la longueur et un profil gastronomique. Grand plaisir, grand vin.

## Tulipe Rouge

### Les Pieds sur Terre

Onctueux et finement velouté, ce melon bien enraciné sur les terres de Saint-Fiacre, joue la carte de la gourmandise. Dotée d'un joli toucher de bouche, la matière s'anime autour du pamplemousse et garde jusqu'en finale un style dense et équilibré.

À boire ou attendre.



## The Good Life magazine



### 03. DOMAINE MÉNARD-GABORIT

**TYPE: LE PALLET 2018**  
**PRIX: 15 €**

C'est sur la butte du Moulin de la Minière, l'un des points culminants du muscadet, que le vignoble de la famille Ménard-Gaborit déroule ses rangs de vignes depuis le début du XVIII<sup>e</sup> siècle. Aujourd'hui, François Ménard reprend l'héritage familial. Certifié en bio, comme le reste de ce vignoble, le cru Pallet se dévoile sous une robe dorée aux reflets jaunes, avant de déployer des arômes de fruits mûrs et exotiques, et de fleurs blanches. La bouche est très intense. On retrouve des notes fruitées de fruits jaunes, des fleurs miellées (tilleul) et des notes agrestes de verveine qui composent un ensemble élégant et intense. La finale s'étire longuement sur des saveurs miellées et de fruits secs. Essayez-le pour accompagner une blanquette.

# The Good Life

BUSINESS & LIFESTYLE IN A HYBRID WORLD



**The Good Challenge**  
Le premier parc éolien offshore français entre en service

VERSION ATLANTIQUE

**The Good Boss**  
Loïc Bonnet, fondateur de Dream Yacht Charter, leader mondial de la location de voiliers

**The Good Pictures**  
« Lady Beauville », par Kourtney Roy ▶

**The Good Food Trip**  
Lisbonne, table ouverte

**The Good Spots**  
Les adresses qui comptent cet été aux Canaries

Still extremely addictive

# 2022

## La Revue du Vin de France

Alexis Goujard et Roberto Petronio, juillet-août 2022



### Pour l'Histoire 2020

« Un Muscadet solaire et plutôt concentré dans ce millésime. Établi tout en rondeur, il conserve toutefois la vivacité que l'on attend d'un Melon de Bourgogne rafraîchissant. Un style très classique ».

### Monnières-Saint-Fiacre 2017

« Un peu serré, ce 2017 se montre toutefois salin. Sa carrure anguleuse et son gras appellent des coquilles Saint-Jacques. Un blanc identitaire et classique ».

## Cuisine et Vins de France

*Béatrice Delamotte, juillet 2022*

# LE MUSCADET SE DÉCLINE EN CRUS

DEPUIS PRÈS DE VINGT ANS, LE MUSCADET A ENTAMÉ UNE DÉMARCHÉ DE CLASSEMENT DE CRUS. UNE MONTÉE EN GAMME QUI TÉMOIGNE AUSSI DE LA DIVERSITÉ ET DE L'EXCELLENCE DES TERROIRS DE L'APPELLATION, ENFIN RECONNUES.

Par Béatrice Delamotte

### Le Pallet 2018

« Sous une robe dorée, les arômes de fruits blancs et fleurs blanches explosent. La bouche est intense, portée par des notes de fruits à chair jaune, de fleurs miellées et des notes agrestes qui composent un ensemble assez élégant. Finale qui s'étire longuement sur des notes miellées ».

### **DOMAINE MÉNARD-GABORIT**

**Muscadet Sèvre-et-Maine,  
Le Pallet 2018, 15 €.**

Sous une robe dorée, les arômes de fruits blancs (poire, pêche) et de fleurs blanches explosent. La bouche est intense, portée par des notes de fruits à chair jaune, de fleurs miellées (tilleul) et des notes agrestes (verveine) qui composent un ensemble assez élégant. Finale qui s'étire longuement sur des notes miellées.

## À Monnières, le vigneron attend la pluie

Comme ses collègues du vignoble nantais, François Ménard espère des averses pour éteindre la soif de ses raisins.

Au loin, le tracteur avance dans un nuage de poussière. Autour des pieds de vigne, le sol est friable. La terre est sèche, très sèche, dans les vignes du domaine familial Ménard-Gaborit, à Monnières, dans le vignoble de Nantes.

« **Ce mois de juin 2022 a été le plus chaud et juillet est hypersec. Depuis le 21 février, il est tombé ici 174 mm d'eau, ce qui équivaut environ à un mois de mars.** » François Ménard, vigneron de 27 ans, s'avance dans les rangs bio de melon de bourgogne de la butte de la Minière : « **Regardez ça, c'est ce qu'on appelle la grillure.** » Des feuilles et des grains tout desséchés, perdus. « **Ceux-là sont exposés plein Sud, ils ont pris plein pot le soleil.** » Et ont brûlé aux fortes chaleurs des derniers épisodes caniculaires.

C'est particulièrement vrai pour la jeune vigne, qui n'a pas encore eu le temps de développer ses racines, donc moins résistante, plus facilement assoiffée. « **J'ai effeuillé, elle a été moins protégée** », regrette François Ménard.

Pour la préserver, il a travaillé les sols et enlevé l'herbe aux pieds des ceps, « **pour limiter la concurrence hydrique** », c'est-à-dire pour que l'eau soit uniquement profitable à la vigne.

### Vendanges fin août

Inquiet face à ces changements climatiques extrêmes, comme il l'a été en avril devant l'épisode de gel, le professionnel retrouve le sourire en montrant de belles grappes qui ne demandent qu'à gonfler. « **Il y a du raisin et ça, c'est une bonne chose. Le raisin va grossir, mais il lui faut de l'eau. 30 mm de pluie tous les dix jours avec, entre les averses, un beau soleil pas trop chaud et des nuits fraîches : si j'étais monsieur météo, je ferais ça !** »

En attendant que les cieux soient plus cléments, François Ménard et son équipe terminent le travail du sol, avant d'attaquer le rognage, qui coupe l'extrémité des rameaux pour faciliter la tâche des vendangeurs d'ici un mois. « **Dans deux semaines, j'attaque la préparation de la cave, le nettoyage, anticipe le vigneron. Il faut se**



*François Ménard, vigneron à Monnières : « Il y a du raisin et ça, c'est une bonne chose. Il va grossir, mais il lui faut de l'eau. »*

PHOTO : QUEST-FRANCE

**tenir prêts.** » Très éprouvé l'an dernier par une récolte de 87 % en deçà du volume de 2020, il sait que cette année la vendange de ses 55 hectares sera correcte.

Magali GRANDET.

# 2021

France 3 Pays de la Loire

## A la découverte du Muscadet au domaine Ménard-Gaborit

Article <https://www.papillesetpupilles.fr/2021/06/a-la-decouverte-du-muscadet-au-domaine-menard-gaborit.html/>  
daté du 4 juin 2021



———— Anne Lataillade, bloggeuse ————  
Papilles et Pupilles

## A la découverte du Muscadet au domaine Ménéard-Gaborit

Article <https://www.papillesetpupilles.fr/2021/06/a-la-decouverte-du-muscadet-au-domaine-menard-gaborit.html/>  
daté du 4 juin 2021



*A la découverte du Muscadet au Domaine Ménéard-Gaborit*

BOUMES ADRESSES FRANCE VOYAGES



Domaine Ménéard-Gaborit

## L'influenceuse Nantaise Nolwenn Crème

### Séjour dans le vignoble du Val de Loire

Article <http://nolwenn-c.com/vignoble-val-de-loire/>  
daté du 30 juin 2021

Dans le cadre d'un voyage dans le vignoble du Val de Loire, l'influenceuse nantaise aux 135 000 abonnés sur Instagram nous a rendu visite le 18 juin dernier. Une belle rencontre qu'elle nous livre sur son blog en nous donnant une sélection de ses meilleures adresses !



#### • Domaine Ménard-Gaborit – Monnières (44690) :

Nous avons fait la connaissance de François, 6ème génération de cette famille passionnée, installée au pied du **Moulin** de la Minière depuis 1734. Sa visite commentée du domaine suivie de la dégustation a vraiment **mit en avant** la diversité du terroir ! Là bas, tout est bio (et ils ont 50 hectares!), ce qui implique beaucoup de **travail** manuel pour garder des vignes **propres** et en bonnes santé sans produits nocifs. En plus, on doit vous avouer qu'on a eu un réel coup de coeur pour les cuvées « **INSPIRATIONS** » créées par François Ménard. Grâce à ses voyages, il a ramené différentes techniques et il s'est lancé sur des petites parcelles pour **imaginer** des vins nouveaux avec à une base classique (le raisin melon de bourgogne) mais grâce à un **savoir-faire** différent ! Enfin, tout est très beau sur place, les cuves enterrées **sont** ouvertes pour mieux **comprendre** les anciens système de conservation avec les carreaux de verre, ce qui encore une fois rend le tout **pédagogique** et encore plus **intéressant**.

> Pour prendre RDV : le site – le numéro 02 40 54 61 06



## Ils ont sauté le pas de la conversion

Supplément Agriculture Biologique daté du 25 juin 2021

# Ils ont sauté le pas de la conversion

©Ménard-Gaborit



**Philippe Ménard, associé du domaine Ménard-Gaborit (44)**

Au domaine Ménard-Gaborit à Monnière (44), Philippe Ménard cultive ses 65 ha avec ses deux associés depuis plus de 20 ans en agriculture raisonnée. Respecter et protéger l'en-

vironnement a toujours fait partie de son ADN: « Nous sommes dans les premiers à avoir obtenu la certification HVE ». La nécessité du bio ne s'est pas fait sentir jusqu'à ce que le fils de Philippe Ménard émette le souhait en 2017 de reprendre le domaine, mais en bio. Aujourd'hui, l'ensemble du domaine est certifié bio. Premier millésime bio: celui de 2020! Pour autant, la conversion au bio n'a pas été immédiate. Pour réussir, il a fallu s'adapter. « Nous avons dû revoir la gestion du travail du sol. Avant, nous passions la tondeuse, avec le bio nous avons testé de nouveaux outils car nous n'étions pas équipés: lames

intercepts, sarcleuses, etc. » Il aura fallu un peu plus de deux ans au vigneron pour trouver les outils adaptés à ces terres. « Au moins, on connaît mieux nos terres maintenant et on intervient de manière plus ciblée. » Heureusement, l'engouement pour les vins bios a vite fait oublier au vigneron ces difficultés techniques: « Nos clients habituels n'ont pas forcément été très sensibles à ce changement puisque le profil de nos vins n'a pas changé. En revanche, le bio nous a ouvert de nouveaux marchés. » Cap à l'export sur les pays nordiques très intéressés par les vins bios: « L'export a augmenté de 20 % en un

an. Il reste timide pour le moment mais nous comptons bien le développer. » Les Français sont eux aussi de plus en plus sensibles à l'environnement dans leur alimentation. La vente de vins aux cavistes prend de l'ampleur et des têtes inconnues se rendent aux portes ouvertes. « Près de 15 % des visiteurs qui sont venus les deux derniers week-ends de mai n'étaient pas des habitués! » Cette dynamique a notamment été permise par les réseaux sociaux: « Les réseaux nous ont démontré qu'il existe une forte attente sociétale et que les clients sont prêts à passer le pas et à acheter du vin bio ».

Marie Hilary

## In Vino Sud Radio

### Podcast 1010e émission François Ménard

*Lien du podcast daté du 25 avril 2021*



*François était l'invité du Podcast In vino Sud Radio. Cette émission créée en 2004 par Alain Marty, président-fondateur du Wine & Business Club, est co-animée par Hélène Piot, chef de rubrique au magazine Régale, David Cobbold, co-fondateur de l'Académie des Vins et Spiritueux et Philippe Faure-Brac, meilleur sommelier du monde et président de l'Union de la Sommellerie Française.*

François Ménard est le co-propriétaire du Domaine Ménard-Gaborit. C'est au cœur du Muscadet près de Nantes, dans l'appellation Sèvre et Maine que le domaine est implanté depuis 1734. Une passion pour le vin qui se transmet de générations en générations. Issu d'une famille de vignerons, François a toujours baigné dans le milieu. Pourtant, ce dernier n'avait pas toujours la volonté d'être vigneron ! Après des études de commerce et plusieurs expériences à l'étranger, François s'est spécialisé en viticulture et en œnologie et a fini par rejoindre le domaine familial en 2019. Il découvre la biodynamie pendant un stage au Château de Pommard, une agriculture qui se rapproche de la culture biologique mais qui va plus loin en utilisant notamment des préparations à base de plantes et des rituels liés à la lune. Son envie d'utiliser de nouvelles techniques, aussi bien à la vigne qu'à la cave, a motivé la création d'une nouvelle gamme.

# 2021

## Ma vie en Loire-Atlantique

### Les meilleurs jours du Muscadet

*Lien de l'article daté du 17 mars 2021*

Au travers de son article, Sylvain le Bourdonnec, blogueur de *Ma Vie en Loire-Atlantique* nous amène au gré de ses balades et de ses visites, découvrir l'appellation du Muscadet ainsi que les vigneronns qui y travaillent.

*17 mars 2021*

### Les meilleurs jours du Muscadet

RENCONTRES / TERROIR



Domaine Ménard Gaborit à Monnières



Un domaine et près de 20 cuvées différentes

### **Le beau dynamisme de l'oenotourisme**

*Cahier du « Monde » N°23783 daté Samedi 26 juin 2021*

« On a été séduit par ce vin minéral, salin, avec pourtant une adorable pointe de fruits jaunes, qui apporte de la gourmandise, de la rondeur. Elle vient d'une courte macération pelliculaire de vingt-quatre heures, une idée brillante du jeune fils revenu récemment sur le domaine.

A faire : dîner dans les vignes ou la cave, balade en Segway dans les vignes, escape game dans la cave, salle de séminaire à louer ».

# 2020

## Le Point - spécial vins Loire

3 septembre 2020

**SPÉCIAL VINS** LOIRE

# Muscadet, les crus, il fallait y croire

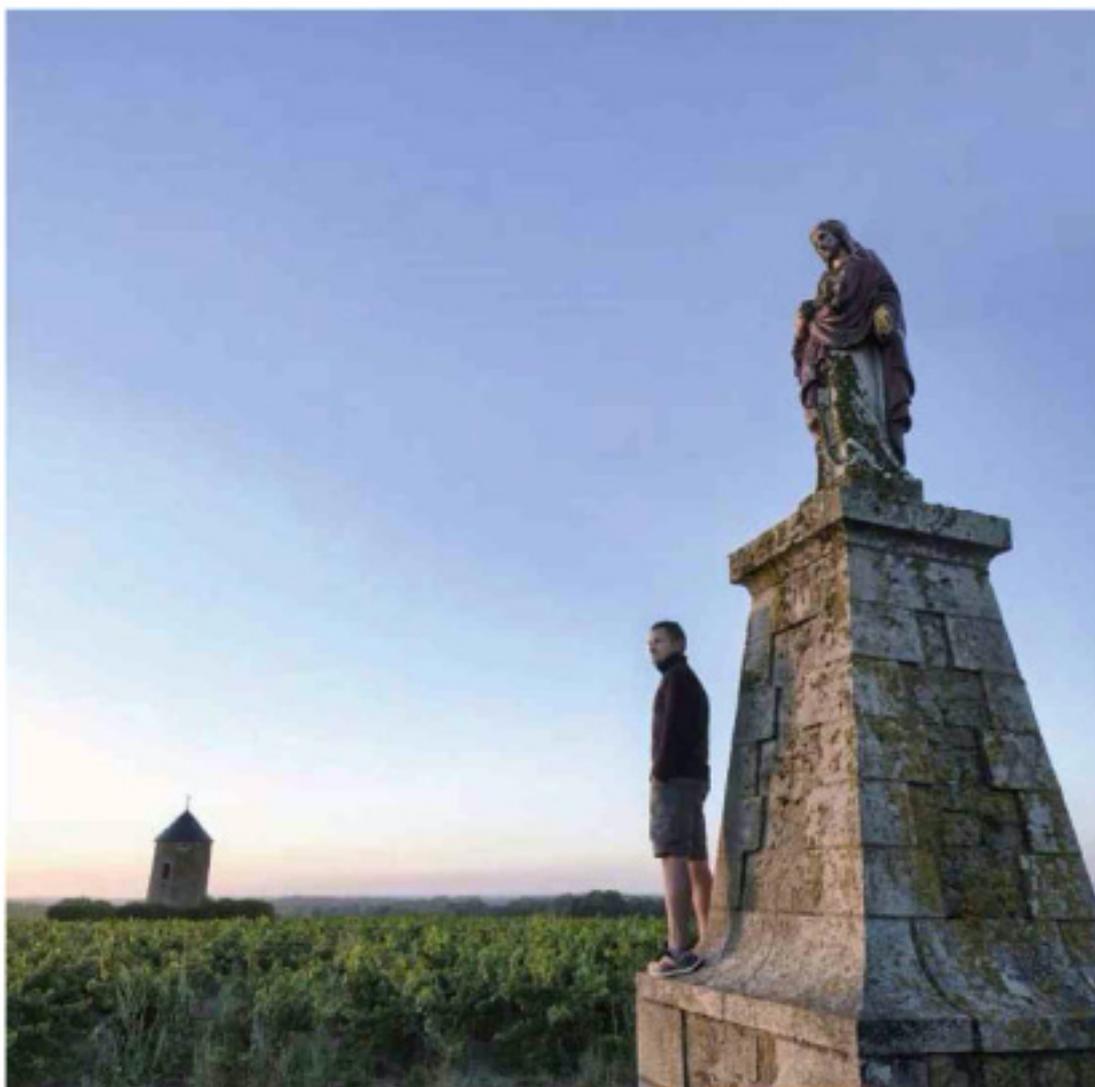
Jamais un vignoble n'a connu un tel renouveau en si peu de temps.  
Reconnaissance des terroirs et naissance des grands vins. **PAR JACQUES DUPONT**



**Sélection sur 48 vins à moins  
de 12 euros**

**17 - Monnières-Saint Fiacre**

2016 : nez pamplemousse grillé,  
estragon, bouche élégante, fraîche,  
joli fruit, long, persistant.



SÉBASTIEN CRICOLA-WEA POUR « LE POINT »

François Ménard, domaine Ménard-Gaborit, à Monnières (voir portrait page suivante).



François Ménard  
Domaine  
Ménard-Gaborit

« Le bio, je le vois comme une réflexion sur les éléments et l'équilibre. »

« Je suis allé faire des expériences à droite, à gauche pour rapporter de nouvelles idées. Quand on travaille chez Rapet, à Pernand-Vergelesses, on le comprend: rien n'est dû au hasard, la cave vient juste bonifier le travail de la vigne. Le bio, je le vois comme une réflexion sur les éléments et l'équilibre. Les huiles essentielles sur le mildiou, par exemple. On est presque étonnés de la réussite. En 2015, mon père m'a demandé ce qu'on pourrait faire pour améliorer. Le bio, il ne voulait pas en entendre parler puis, au Noël 2016, il m'a dit qu'on passait en bio. Il veut faire l'inverse de ce qu'il avait connu avec son père. Je voulais une transmission souple, qu'il reste et qu'on échange. On est un groupe de jeunes vignerons. On a fait le constat qu'on était nombreux à s'installer, que personne ne se connaissait. Il s'est révélé qu'on avait pas mal de choses à se dire. Travail du sol, enherbement, préoccupations environnementales... On est une bonne trentaine. »

# 2020

## Cuisine & Vins de France

### Août 2020



**« Le Muscadet fait son retour chez les cavites et les cartes des restaurants, et pas seulement en Loire-Atlantique »**



Le tout jeune  
François Ménard  
s'attache à exprimer  
les terroirs.

## Domaine Ménard Gaborit

François Ménard ne voulait pas travailler sur le domaine familial, mais des études en école de commerce l'ont convaincu que c'était tout de même sa destinée. Après avoir travaillé en Espagne, en Italie et en Hongrie, c'est en Bourgogne, au château de Pommard, qu'il découvre la biodynamie. « J'ai été chargé de convertir le domaine, même si je ne connaissais pas bien le sujet, peu, voire pas, abordé lors de mes études », se souvient le jeune homme. Une révélation qui le pousse à imposer à ses parents le passage en bio et en biodynamie comme condition à la reprise du domaine. « Je me donne cinq à dix ans pour basculer complètement, mais à 25 ans, j'ai le temps ! » En attendant, François Ménard s'attache à magnifier le melon de Bourgogne sur 52 ha et différents crus communaux (Monnières Saint-Fiacre, Le Pallet et Gorge), mais aussi en muscadet-sèvre-et-maine et maine-sur-lie. « Grâce à des élevages longs en cuves souterraines on exprime vraiment les terroirs communaux, souligne François Ménard. Cela nous permet de proposer des vins surprenants, au rapport prix plaisir imbattable. »

30, La Minière, 44690 Monnières. Tél. 06 38 68 08 50. francois@domainemenardgaborit.com

## LOIRE

« François Ménard s'attache à magnifier le melon de Bourgogne sur 52 ha et différents crus communaux, mais aussi en Muscadet-Sèvre-et-Maine sur Lie »

### Muscadet-sèvre-et-maine

Domaine Ménard Gaborit,  
Le Pallet 2012, 12,50 €.

*Nez très fin et charmeur  
sur des arômes de fruits  
blancs, de pierre mouillée  
avec une pointe de vanille.  
La bouche est gourmande  
et ronde avec des notes  
de mangue, d'abricot.  
Un vin suave avec  
une finale très salivante.*

*Il sera du meilleur effet sur  
un merlu au beurre blanc.*

30, La Minière, 44690 Monnières.  
Tél. 06 38 68 08 50.

francois@domainemenardgaborit.com



2020

Place Publique

Le renouveau du vignoble  
Jeunes vignerons, montée en gamme & bio

Été 2020



DES JEUNES VIGNERONS BRODENT UN AUTRE VIGNOBLE

## Comment naissent les rêves de Muscadet

PAR JULIE REUX, JOURNALISTE

**Et si le vignoble nantais se transformait en eldorado, aimant à jeunes vigneronns et à leurs aspirations ? Il est sans doute encore un peu tôt pour tracer les contours d'un mouvement, mais les signes sont là, les nouveaux installés aussi. Car le Muscadet a plus d'un atout pour faire rêver une nouvelle génération de vigneronns qui, par touches en misant sur le bio et en imaginant de nouvelles cuvées, redessinent le vignoble.**

« On s'est rencontrés à l'occasion d'une journée de formation sur le travail du sol, dans un domaine de Saint-Fiacre, se souvient François Ménard, 25 ans, du Domaine Ménard-Gaborit à Monnières. Sur les 100 vigneronns présents, nous étions pas mal de jeunes. Et là, j'ai réalisé que je ne connaissais personne. On est partis pour trente ou quarante ans de vin dans le Muscadet, et on ne se connaît pas. » Avec Jean-Baptiste Morille, 28 ans, du Domaine de L'Auberdière à La Chapelle Basse-Mer, ils ont donc décidé de créer un groupe « jeunes vigneronns du Muscadet ». Et par un prompt renfort, ils se retrouvent aujourd'hui avec une jolie liste de 150 jeunes, installés depuis moins de cinq ans, en cours d'installation ou avec des projets. « Les premiers surpris de ce chiffre, sourit François, ont été les responsables de la Fédération [des vins de Nantes]. » On les comprend : l'arrivée de cette nouvelle génération, c'est le signe que plus personne n'attendait.

Il y a aujourd'hui environ 500 vigneronns en activité dans le vignoble nantais. La moyenne d'âge dépasse les 50 ans, voire les 55 ans. L'histoire qui se répète dans le vignoble est celle du vigneron qui part en retraite sans reprenneur et finit par arracher ses vignes. Mais derrière ces chiffres et la bouteille de muscadet à 2,50 €, il y a surtout l'histoire de la mutation violente, profonde et (sans doute) irréversible de tout un monde. Le passage de 18 000 à 9 000 hectares de vignoble en trente ans n'est pas seulement un sujet économique : c'est aussi l'écroulement d'une société, organisée autour d'une valeur, la transmission familiale.

« Le modèle traditionnel, le fils ou même la fille qui fait le

lycée viticole de Briacé [au Landreau] et reprend avec ses parents en sortant, a pour ainsi dire disparu », résume François Robin, chargé de la communication à la Fédération des vins de Nantes. Peut-être parce que le métier ne fait pas rêver la jeunesse... et sans doute parce que les parents, génération qui n'a souvent connu que la crise, rêvent eux d'autre chose pour leurs enfants. « Mes parents ne m'ont jamais dit "Tu feras vigneron". Au contraire, ils ont plutôt eu tendance à me freiner et à m'alerter des risques », se souvient François Ménard, qui est donc d'abord parti pour des études et des stages à l'étranger avant de revenir au pays. « Mais ils sont très contents que je reprenne le domaine, oui. » À David Landron, qui s'est installé en 2017 à Vallet, son père, Bernard Landron (Domaine Landron-Chartier) a d'abord posé cette encourageante question : « Tu te rends compte que tu peux tout perdre en une journée et que tu vas en chier toute ta vie ? »

### L'ATOUT PRIX

Voilà pour le verre à moitié vide. Mais pour tous ceux qui voient le verre (de melon de bourgogne) plutôt plein, c'est une autre histoire. Il se pourrait même qu'enfin les planètes s'alignent pour le muscadet.

La première raison de se réjouir peut sembler paradoxale : le Muscadet est aujourd'hui une des régions viticoles les moins chères au monde. Les terres les plus recherchées – en cru, non gélives et bien plantées – atteignent de

# 2020

## Challenge n°660

Juin 2020



### Monnières Saint Fiacre 2014

« Il faut se jeter sur ce cru communal façonné par François Ménard. Du gras, de la minéralisé, du fruit, de la fraîcheur : la preuve par quatre que le Melon de Bourgogne, cépage roi du muscadet, donne de grands blancs. Pour accompagner un bar de ligne grillé au fenouil ».

Mai - juin 2020

### LES COUPS DE CŒUR BLANCS DE LA RÉDACTION

D'est en ouest et du sud au nord, la route est jalonnée de belles quilles. Si le melon de bourgogne (le cépage du muscadet), le sauvignon et le chenin constituent, à parts quasi égales, 85 % du vignoble, les vins de chardonnay, de romorantin ou de folle blanche donnent lieu également à de savoureuses découvertes.



### Monnières Saint Fiacre 2014

« Eh oui, le Muscadet peut être un vin de garde ! Celui-ci est assez ferme et opulent pour tenir tête à des plats de caractère »

27 février 2020

## INITIATIVE

## Un collectif de jeunes prêt à naître

Le 18 février, une trentaine de vigneron·ne·s de Nantes âgés de 18 à 38 ans se sont retrouvés à La Frémoire à Vertou à l'appel de François Ménard et Jean-Baptiste Morille. Les deux vigneron·ne·s de 25 et 28 ans souhaitent la création d'un collectif de jeunes et nouveaux installés pour travailler sur des problématiques communes. Entretien.

## Pourquoi cette démarche ?

**François Ménard :** J'ai participé en octobre dernier à la journée sur le travail du sol à Saint-Fiacre. Il y avait beaucoup de monde, dont de nombreux jeunes vigneron·ne·s que je ne connaissais pas. On était tous là, avec les mêmes problématiques, mais on ne se connaissait pas. J'en ai parlé à Jean-Baptiste et est venue l'idée de réunir les jeunes vigneron·ne·s ou nouveaux installés.

**Jean-Baptiste Morille :** Nous avons des problématiques communes et un intérêt collectif. Il faut maintenant se structurer



François Ménard et Jean-Baptiste Morille souhaitent la mise en place d'un collectif de jeunes vigneron·ne·s en Muscadet.

d'où cette première réunion à La Frémoire. Un collectif peut répondre aux problématiques de demain, nous pouvons aussi mutualiser les compétences, réaliser des essais ou intéresser des entreprises qui souhaitent en développer.

**Vous avez le sentiment qu'il manque un échelon, un lieu pour vous retrouver ?**

**Jean-Baptiste Morille :** Aujourd'hui il y a moins d'échanges.

On communique facilement par téléphone ou mail mais on se voit moins. On souhaite ramener de l'humain et se retrouver autour de sujets communs.

**François Ménard :** Je suis installé à Monnières où par le passé il y avait une quinzaine de vigneron·ne·s. Demain, on sera peut-être cinq. Il y avait des regroupements de vigneron·ne·s sur la commune, tout le monde se connaissait, il y avait de l'échange. Aujourd'hui nous sommes plus éparpillés.

**Que va-t-il se passer désormais ?**

**Jean-Baptiste Morille :** Nous avons semé le projet, maintenant tout le monde doit l'arroser. Nous avons lancé cette initiative, on souhaite que la dynamique soit collective et que chacun s'investisse pleinement. Une nouvelle réunion est programmée le 10 mars et nous constituerons des groupes de travail en fonction des attentes de chacun.

**Envisagez-vous la création d'une association ?**

**François Ménard :** Nous avons au départ écrit le mot "association" dans notre support de présentation. Mais on s'est dit que cela pouvait faire peur. Nous sommes donc partis sur l'idée de groupes de travail. Mais nous allons proposer l'idée aux participants. En tout cas nous ne sommes pas les deux présidents d'une future association. Nous sommes juste à l'initiative du collectif.

Propos recueillis par Adeline Le Gal

12 novembre 2020

## Ménard-Gaborit : retrait à la cave ou livraison

À Monnières, comme bon nombre de domaines, c'est d'un rendez-vous majeur dont va être privé le domaine Ménard-Gaborit début décembre.

Pour l'exploitation d'une soixantaine d'hectares, située sur les hauteurs de la Minière, à Monnières, ce sont 1 500 personnes qui fréquentent les lieux lors des portes ouvertes et plus de 5 000 bouteilles qui partent. L'équipe d'associés, constituée de Philippe, Thierry et Pascale Ménard, à laquelle s'est greffé François, avait même prévu de réaliser cet événement sur deux week-ends, pour rattraper une année déjà tronquée de « 60 % des ventes ».

« On s'était pourtant calé sur les directives du préfet liées aux dégustations (en roulement, par pôle, assis avec des bouchées, sous forme d'accord mets-vins), explique François qui a rejoint la structure familiale. Mais en une annonce, tout est tombé par terre ».

Cependant, l'équipe (8 personnes avec les salariés) n'est pas du genre à se miner le moral et à retrousser ses manches pour dynamiser la vente directe, l'unique moyen de commercialisation du domaine (que ce soit en CHR\*, à la cave ou en grande distribution).

### « L'entraide est essentielle »

« On a envoyé une newsletter à tous nos clients pour les informer de toutes nos adaptations, indique François. Par exemple, on s'est associé avec des restaurateurs. On fait la promotion de leurs plats qui peuvent être commandés et eux en font autant. En période de crise, l'entraide est essentielle ».

C'est loin d'être la seule idée qui est née du quatuor hyper-



Thierry, Philippe, Pascale et François Ménard, prêts à franchir tous les obstacles (Crédit photo : « Image Innée - Stéphane Esneau »).

réactif. « On a mis en place la livraison pour les particuliers. Dans tout le département. C'est tout nouveau et gratuit selon un minimum de bouteilles. Il y a même un cadeau », énonce plein d'enthousiasme le jeune garçon.

Mais le principal message est de rappeler que la cave reste ouverte pour des retraits de commandes de vin. « On ne le dit pas assez. Des gens hésitent. Alors que nos domaines sont considérés comme des commerces de première néces-

sité », lance celui qui s'installe. « On doit avoir un message positif et ne pas sombrer dans la morosité ».

Une banderole devrait être installée sur le bord de la très passante route de Saint-Fiacre. Elle incitera à passer par la cave Ménard-Gaborit. L'occasion aussi d'apercevoir un des patrimoines emblématiques du vignoble nantais : le moulin de la Minière.

\*CHR : Cafés, hôtels, restaurants.

# 2020

## Guide Bettane et Desseauve

2020

« Sur les 63 hectares situés au sud de Nantes, ce domaine qui existe depuis 1734 a obtenu en 2015 la certification Haute Valeur Environnementale et il devrait afficher son logo bio à l'horizon 2020. C'est à travers sa démarche sur les communales de Monnières-Saint-Fiacre et le Pallet que ce domaine nous intéresse cette année. On trouve en effet sur ces crus une grande élégance océanique qui avive sans cesse le palais. De plus, les vins sont bons maintenant et ils évolueront parfaitement ».

**Monnières-Saint-Fiacre 2012 : 14,5**



Décembre 2019

# « J'ai choisi de prendre les devants »

**François Ménard, au domaine Ménard-Gaborit en Loire-Atlantique, s'appuie sur le logiciel Lavilog pour suivre sa production. Une démarche qui va devenir pour lui incontournable.**

**E**n avril dernier, François Ménard s'est installé sur le domaine familial aux côtés de son père et de son oncle. À son arrivée, la première chose qu'il a faite a été de rechercher un fournisseur pour équiper l'exploitation d'un logiciel de traçabilité. « *Avant de revenir au domaine, je suis allé faire mes armes en Bourgogne, où j'ai travaillé dans des propriétés équipées de telles solutions* », explique-t-il. Jusqu'alors la majorité du suivi au domaine Ménard-Gaborit était faite sur papier. Quelques feuilles Excel basiques existaient, et servaient notamment à noter la date des traitements phytosanitaires des vignes et les produits utilisés. « *Ça marchait bien, reconnaît le jeune vigneron. Mais on est de plus en plus surveillés, j'ai souhaité prendre les devants. À l'avenir il faudra que l'on sache tout ce que l'on a mis dans le vin, quand et pourquoi.* » Il a donc opté pour le logiciel Lavilog édité par Lamouroux.

Avec cette solution, il peut renseigner toutes les opé-

érations faites à la vigne et au chai, jusqu'à la mise en bouteille. Cette année François Ménard l'a utilisé notamment pour entrer tous les travaux de travail du sol, de traitement, les levures utilisées en cave et le suivi de fermentation. « *Le logiciel donne par exemple les courbes de cinétique fermentaire, c'est très visuel et ça m'aide à interpréter les données* », illustre-t-il. Pour le travail du sol, l'idée est de pouvoir suivre les parcelles pour repérer celles qui se salissent plus vite.

## Une application mobile pour saisir les travaux et les observations terrain

L'an prochain, il intégrera les rognes, pour avoir une indication sur la vigueur, et il éditera en amont des « bons de traitement » que les tractoristes recevront sur leur smartphone, avec les parcelles à traiter et les doses à prévoir. L'application mobile sert aussi aux ouvriers pour indiquer les travaux qui ont été faits ou pas, les piquets cassés ou encore les pieds manquants. « *Je ne m'en sers pas pour fliquer les gens, ce qui m'intéresse c'est qu'à terme nous allons gagner du temps* », précise le vigneron. Mais il pense aussi intégrer petit à petit le calcul des coûts pour les différentes tâches, et disposer ainsi d'indicateurs technico-économiques. « *Dans un premier temps j'aimerais pouvoir dire 'pour cette bouteille il a fallu tant de passages de tracteurs', concède François Ménard. Et pourquoi pas un jour arriver également à savoir*

*précisément ce que chaque bouteille m'a coûté à produire.* » Le vigneron y voit aussi un intérêt commercial, à travers la possibilité de valoriser un produit en communiquant avec transparence.

## La prise en main nécessite un investissement en temps

L'autre avantage de la traçabilité informatique, c'est que tout est accessible en un seul endroit. Il n'y a pas de classeurs à sortir, tout est visible d'un seul coup d'œil. Fini aussi les feuilles volantes que l'on risque de perdre et les doubles saisies. Une organisation précieuse pour le domaine qui est certifié HVE et se plie régulièrement à des contrôles. « *C'est pratique pour les audits et c'est gage de sérieux, confirme le vigneron. Mais c'est aussi à double tranchant car l'auditeur peut ainsi avoir accès à tout et voir d'autant mieux les éventuels écarts!* » François Ménard est satisfait de cette nouvelle organisation, mais prévient toutefois: la prise en main et le paramétrage prennent du temps la première année. « *Si j'avais voulu paramétrer et renseigner tous les travaux et les coûts cette année, il m'aurait fallu un mi-temps! Mais en utilisant les fonctions de base cela ne me prend que cinq minutes par jour. Nous verrons au fur et à mesure pour exploiter les potentialités du logiciel* », conclut-il. 🐾 XAVIER DELBECQUE



**FRANÇOIS MÉNARD** peut visualiser en un coup d'œil les travaux qui ont été faits au vignoble et à la cave. Le logiciel trace les opérations du raisin jusqu'à la bouteille.

## repères

### Domaine Ménard-Gaborit

- **Surface** 60 ha
- **Salariés** 4 ETP (hors saisonniers) et 4 associés
- **Appellation** AOC muscadet (sèvre-et-main-sur-lie, monnières saint-fiacre, le pallet et gorges); AOC gros plant du pays nantais; IGP val de Loire
- **Ventes** 70 % en direct (CHR-cavistes-particuliers) et 30 % à l'export (Canada, États-Unis, Europe, Asie)

LOIRE-ATLANTIQUE  
Monnières