



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



# Le Point

## Avril 2026

### Muscadets, les nouveaux grands blancs

Forts d'une grande variété de goûts et de structures, avec en partage cette minéralité saline qui fait leur singularité, ces vins s'épanouissent. **PAR JACQUES DUPONT**

Pardon, on le sait, ce n'est pas bien. À la place du mot « cru », nous devrions écrire « dénomination géographique complémentaire », selon la formule officielle validée par l'Inao (Institut national de l'origine et de la qualité). Mais, outre que la place nous est comptée, il semble bien que le monde comprenne mieux le premier que la seconde. Donc, les crus, dans le vignoble du muscadet, sont une création récente répondant à une réalité très ancienne, qui, naguère, nous incitait à le décrire comme un musée vivant géologique spécialisé dans les roches volcaniques et métamorphiques (celles qui ont subi l'effet de très fortes températures). Des granites au gabbro, toutes sont là, sous nos pieds avec, parfois, des noms originaux, comme la « serpentine », qui ressemble vaguement à la tête du serpent. D'où une grande variété de goûts et de structures, qui se révèlent et s'accroissent avec l'élevage prolongé sur lies. Il s'agit d'une spécificité traditionnelle du muscadet sèvre-et-maine. Mais depuis longtemps, certains vignerons poursuivaient cet

élevage plusieurs années. Les vins prenaient une autre dimension, s'enrichissant en arômes et en structure. C'est ce qui est appliqué à ces crus – minimum deux ans et plus souvent trois.

**Accessibilité.** Ainsi, notre dégustation portait sur des 2022, mais aussi des plus anciens, comme 2019 ou même 2017. La lie fine est composée pour l'essentiel des levures qui ont transformé le sucre en alcool, meurent et restituent au vin rondeur et complexité. Ce phénomène naturel appelé « autolyse des levures » renforce l'identité des terroirs. Provenant de La Haye-Fouassière, un muscadet gagne encore en séduction et en gourmandise, tandis que celui de Château-Thébaud affirme son élégance. Gorges, Clisson, Le Pallet, Goulaine, Château-Thébaud, Monnières-Saint-Fiacre, Mouzillon-Tillières. Vallet, La Haye-Fouassière, Champtoceaux : chacun sa personnalité avec, cependant, un fond commun, unique, cette minéralité saline qui les rend si digestes. Ce sont de grands vins, qui ne réclament pas d'être bus par le détenteur d'un diplôme de maître dégustateur tamponné Nobel pour les apprécier ●



### STYLE VINS

#### SÉLECTION

##### LES CRUS DU MUSCADET

##### GORGES

##### Domaine Brégeon

Gorges (44). 02.40.06.93.19

16 (2020) – Les Vigneaux.

Bouche tendue, vive, dense, ample, touche vanillée, fort potentiel, à garder. 21 €.

##### CHÂTEAU-THÉBAUD

##### Domaine de la Grenaudière

Maisdon-sur-Sèvre (44)

02.28.01.07.07

17 (2022) – Joli nez

mirabelle, marin, bouche élégante, savoureuse, saline, écorce d'orange, long et fin. 13 €.

##### GOULAINE

##### Domaine Bonnet-Huteau

La Chapelle-Heulin (44)

02.40.06.73.97

17 (2022) – Fruits blancs

rôtis, pêche jaune, bouche élégante, délicate, amande, noix de pécan, long et fin. 21 €.

##### MONNIÈRES-SAINT-FIACRE

##### Domaine Günther-Chéreau

Saint-Fiacre-sur-Maine (44)

02.40.54.85.24

17 (2019) – Discret, bouche

épicee, tendue, minérale, long, fin, petits tanins granuleux en finale. 16,50 €.

##### LE PALLET

##### Bedouet Vigneron

Le Pallet (44).

02.40.05.83.65

16 (2022) – Nez abricot

frais, bouche ronde, séduisante, gourmande, du gras, long, fruité, poire. 16,70 €.

##### Domaine Ménard-Gaborit

Monnières (44)

02.40.54.61.06

16,5 (2020) – Discret,

bouche cristalline, vive, pure, droite, élégante, un peu pimentée. 19 €.

##### LA HAYE-FOUASSIÈRE

##### Domaine de la Follette

La Haye-Fouassière (44)

02.40.36.92.28

16 (2022) – Nez vanille,

bouche gourmande, élégante, facile, savoureuse, plaisir immédiat. 15 €.

##### VALLET

##### Château de la Ragotière

La Regrippière (44)

02.40.33.60.56

15 (2020) – Poivre, bouche

nerveuse, tendue, vive, élégante, pas encore à sa pleine maturité. 14,10 €.

##### CLISSON

##### Domaine de la Pépière

Maisdon-sur-Sèvre (44)

09.62.33.15.03

16 (2022) – Fruits blancs,

floral, lavande, bouche élégante, fine, parfumée, long, assez aromatique. 18 €.

##### Domaine Brégeon

Gorges (44). 02.40.06.93.19

16 (2020) – La Molette.

Nez pêche blanche, bouche perlante, élégante, cristalline. 20 €.

##### Domaine Bruno Cormerais

Saint-Lumine-de-Clisson

(44). 02.40.03.85.84

16,5 (2019) – Nez pâte

brisée, bouche nette, riche, tendue, épicee, nerveuse, un peu pimentée en finale. 19,90 €.

##### CHAMPTOCEAUX

##### Domaine des Galloires

Orée-d'Anjou (49)

02.40.98.20.10

15,5 (2019) – Fruits blancs,

abricot, bouche gourmande, épicee, dense, bien fruité, structuré et fin. 10,50 €.

##### MOUZILLON-TILLIÈRES

##### Famille Luneau

Vallet (44). 02.40.33.93.76

16 (2019) – Nuance. Nez

pétrole, rappelle le riesling, vif, tendu, pointe tannique, long, persistant. 13,50 €.

## La Revue du Vin de France - Alexis Goujard Avril 2026

### Domaine Ménard-Gaborit, à Monnières

## Un couple de vigneronns aux muscadets inspirés



Domaine Ménard-Gaborit

La gamme de Pauline et François Ménard est une réussite.

**H**istoire vigneronne dans le Muscadet depuis 1734, 63 hectares de vignes : hériter d'un tel domaine peut effrayer la jeune génération. Pourtant, l'attachement profond de François Ménard au Muscadet et à sa famille le fait revenir sans trembler au domaine Ménard-Gaborit. Il poursuit une production classique pour les clients fidèles et en parallèle, pour faire des vins à son image, à moins de 30 ans, il façonne la gamme "Inspirations". Des blancs tout aussi précis mais plus libres, aériens et ciselés grâce à des doses de sulfites réduites et à d'autres contenants d'élevage que les cuves classiques (œufs en grès...). Un souffle contemporain bienvenu ! **A. Goujard**



# 2026



## La sélection

bettane+desseauve



# 92/100

### Monnières-Saint Fiacre 2022

**Terroir, Coup de coeur**

Robe brillante aux reflets dorés. Nez expressif et complexe, marqué par des notes boisées, mêlées à des arômes d'agrumes et une touche légèrement vanillée. La matière est équilibrée, portée par une trame boisée présente et des notes d'agrumes qui apportent fraîcheur et tension.

Finale sur des notes vanillées et légèrement toastées, avec une belle longueur. Idéal avec des poissons en sauce, des volailles à la crème, des plats aux champignons ou des fromages affinés.

# 2026



## La sélection

bettane+desseuve



89/100

### Contre-Courant 2024

#### Caractère

Robe brillante et lumineuse. Nez expressif et original, évoquant des notes de pomme et de poire, gourmand. En bouche, l'attaque est fraîche et agréable, portée par une belle vivacité, avec une expression fruitée marquée. À apprécier avec des salades, des fromages frais ou des plats légers.

# 2026



## La sélection

bettane+desseauve



# 91

/100

### Clos Cormerais 2023

#### Table

Robe dorée. Nez original et expressif, mêlant des notes de fruits exotiques à une touche gourmande évoquant la noix de coco. Bouche évoluant vers une sensation ronde et grasse, avec une belle originalité et une texture agréable. Finale persistante, sur des notes exotiques et légèrement lactées, avec une sensation de douceur bien intégrée. Idéal avec des plats exotiques (cuisine asiatique, thaï, créole), des poissons en sauce, ou des plats légèrement épicés et sucrés-salés.