

**MUSCADET, Muscadet Sèvre et Maine,  
Muscadet Sèvre et Maine-sur-lie :  
What's in a name ?**

Het wijnbouwgebied langsheen de beide oevers van de lange Loirestroom wordt onderverdeeld in verschillende subregio's : Pouilly-Fumé en Sancerre, Vouvray en de omgeving van Tours, Anjou en aan de monding : la region nantaise, bij de havenstad Nantes.

De Romeinse legioenen hebben ook hier de wijnstok ingevoerd. In het jaar 1709 vroom het zo hard, dat zelfs de boorden van de zee vastvroren, met een katastrofaal gevolg voor de wijngaarden, die compleet verwoest werden. Voor heraanplant gingen de wijnbouwers zich bevoorraden in de Bourgogne, vanwaar zij de melon-druif importeerden. De oeroude druif Melon de Bourgogne is haast volledig uit zijn gebied van oorsprong verdwenen, maar maakt nu onder de naam "Muscadet" furor aan de monding van de Loire. Deze druif heeft kleine bessen met een dikke schil die goudgeel is van kleur. Melon of Muscadet verdraagt koude maar is wel gevoelig voor meeldauw, oidium en rotting. Vandaag bestrijkt de wijnbouw in het land rondom Nantes 16.000 hectare, goed voor circa 968.000 hectoliter die worden onderverdeeld in 4 verschillende AOC's en 3 VDQS-wijnen. De 4 AOC's heten als volgt :

- Muscadet
- Muscadet Sèvre-et-Maine
- Muscadet Côtes de Grand-Lieu
- Muscadet des Côteaux de la Loire

Hun AOC-statuut werd reeds in 1936 en 1937 voor drie van hen verkregen. Muscadet Côtes de Grand-Lieu werd per Decreet van 31 december 1994 geboren. In deze jongste AOC is gestipuleerd dat de wijnstokken minstens 7 jaar oud moeten zijn in plaats van minimum 4 jaar bij de 3 andere AOC-broers. Deze wijngaarden bevinden zich langsheen de boorden van het gelijknamige meer. Samen beslaan de vier AOC's 12.908 hectare. De productiestatistiek voor het oogstjaar 2001 ziet er als volgt uit :

	Hectare	Hectoliter
Muscadet Sèvre et Maine	10.137	492.112
Muscadet	2.121	116.082
Muscadet Côtes de Grand-Lieu	333	16.603
Muscadet Côteaux de la Loire	317	16.171

Elk van deze 4 Muscadet AOC's kan in de handel worden aangetroffen op 2 wijzen :

- Ofwel zonder toevoeging,
- Ofwel met toevoeging "sur-lie".

Het reglement van de "sur-lie" benaming stipuleert dat de wijn na de gisting, de winter moet hebben doorgebracht in de tank of in het vat van de gisting, op de gistresten, op het domein van de producent, tot aan de botteling. De botteling mag niet worden uitgevoerd voor de eerste maart en de verkoop van de jongste oogst mag ten vroegste starten op de derde donderdag van de maand maart. Dit procédé verschaft aan de Muscadet-wijn een extra-element van frisheid, finesse en aroma. Muscadet wordt liefst geschonken op temperatuur van 8 à 9° Celsius en wel bij schaaldieren, zeevruchten en vis. Ook als aperitief komt Muscadet aan zijn trekken : ideaal dus om een banket te starten van aperitief tot en met het voorgerecht. Muscadet wordt liefst gedronken binnen de twee jaar na de botteling, wat overeenkomt met drie jaar na het oogstjaar.

PS: Interessante website over dit thema: [www.muscadet.org](http://www.muscadet.org)