

Le muscadet de la Pierre Blanche encore médaillé

À Saint-Philbert-de-Bouaine, Sandrine et Freddy Epiard, vignerons, se sont distingués au Salon de l'agriculture en récoltant de l'or et du bronze pour leur muscadet. En 2020, ils avaient obtenu deux fois l'or.

Entretien

Sandrine et Freddy Epiard, vignerons à Saint-Philbert-de-Bouaine

Encore deux médailles à Paris, c'est devenu une habitude ?

Non, on ne peut pas dire que c'est une habitude car on remet tous les ans les compteurs à zéro. On veut y croire jusqu'à l'édition du palmarès mais rien n'est gagné d'avance. C'est cependant une grande satisfaction à chaque fois, qui met en valeur le travail de vinification effectué par le vigneron. Mais on veut bien signer jusqu'à la fin de notre carrière pour de telles récompenses chaque année !

Comment expliquez-vous une telle régularité ?

Nous sommes très exigeants pour la vinification, nous passons beaucoup de temps avec l'œnologue à faire les assemblages. Nous goûtons très souvent, avant les prélèvements début janvier, afin d'améliorer jusqu'au bout le produit pour avoir une cuvée typée qui présente beaucoup de finesse. Nous connaissons aussi les goûts des consommateurs qui apprécient les vins parfumés, d'une maturité maximale offrant des raisins bien sucrés et peu acides.

Qu'est ce qui vous démarque des autres producteurs plus spécialisés dans le muscadet ?

Notre authenticité nous différencie, on veut commercialiser des vins qui nous ressemblent et qui nous plaisent. Chaque vigneron a sa touche personnelle, le sol est très important aussi ainsi que l'âge de la vigne. On ne cherche pas à imiter mais à avoir



Pour la deuxième fois, le muscadet du Domaine de la Pierre Blanche a été doublement médaillé au Salon de l'agriculture de Paris. Ces distinctions offrent un gage de qualité pour le consommateur et valorisent le travail des vignerons.

PHOTO : QUEST-FRANCE

notre identité. Nous avons de très bons terroirs à Saint-Philbert-de-Bouaine, surtout sur une de nos parcelles de la Sauzaie où nous avons pour projet de faire un vieillissement sur lie de 47 mois avec la cuvée l'Éclogite.

Quand va-t-on pouvoir déguster ce muscadet ?

La cuvée médaillée de bronze a été mise en bouteille la semaine dernière

et nous allons être contents de la faire découvrir à nos clients et aux curieux à partir des 8 et 9 avril, lors de notre opération porte ouverte. La médaille d'or sera commercialisée plus tard car il s'agit d'une sélection parcellaire.

Rendez-vous dans un an pour de nouvelles distinctions ?

On signe tout de suite pour dix ans et avec plaisir ! On ne va pas changer nos habitudes. Ce n'est pas parce

que nous avons eu une médaille que nous allons arrêter de présenter nos vins aux prochains concours. Rien n'est gagné car nous avons de bons collègues qui travaillent très bien aussi. Il faut rester humbles.

Aujourd'hui, notre expérience et notre âge nous permettent de faire des vins au goût des consommateurs, de s'adapter à ce qu'ils recherchent : la finesse, une bonne teneur en bouche et peu d'acidité.