

MUSÉE DU VIGNOBLE NANTAIS

**DOCUMENT FACILE À LIRE
ET À COMPRENDRE**



Musée du
Vignoble
Nantais

BIENVENUE AU MUSEE DU VIGNOBLE NANTAIS

Découvrez du Moyen âge jusqu'à nos jours, le Vignoble Nantais.

La visite vous explique : notre région viticole, une région où est cultivée la vigne

- les techniques anciennes et modernes,
- le métier de vigneron.

NOUS ESPERONS QUE VOUS AIMEREZ LA VISITE.

TEXTE TRANSCRIT EN **FALC**,
FACILE A LIRE ET À COMPRENDRE
PAR L'**ESAT DE LEGÉ**,
ADAPEI LOIRE ATLANTIQUE.

Le vignoble nantais est connu pour ses vins blancs comme le Muscadet. Ces vins blancs sont faits avec la variété de raisin : Melon de Bourgogne. Depuis 1936, le Muscadet a une **Appellation d'Origine Protégée, AOP**.

1 - LE TERROIR

La qualité d'un vin c'est : son goût, sa couleur, son parfum. La qualité du vin vient du terrain où il est planté : son sol, son climat, son exposition. Une même variété de raisin plantée dans des endroits différents donnera un vin aux qualités différentes. Toutes ces qualités naturelles c'est le terroir.

LE SOL

La nourriture de la vigne vient de son sol. Si le sol est sablonneux ou argileux la nourriture sera différente. C'est aussi ce qui donne sa qualité au vin.

LE CLIMAT

Le vignoble nantais est situé près de l'océan Atlantique et de la Loire, ce qui donne un climat doux qui convient bien aux vignes.



L'HOMME

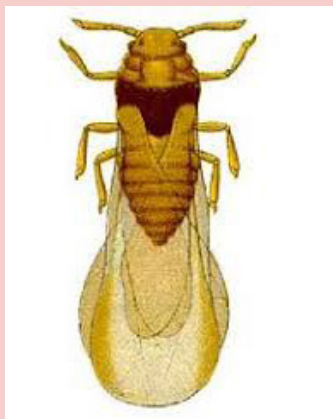
L'Homme agit également sur la qualité du vin :

- quand il choisit la variété de la vigne,
- dans sa façon de cultiver la vigne, on dit la viticulture,
- dans le choix des techniques de fabrication du vin, on dit la vinification.

Le goût du client pour le vin évolue, donc le vigneron travaille la qualité du vin pour qu'il soit mieux apprécié.

2 - LE MELON DE BOURGOGNE

Le Melon de Bourgogne est le nom de la variété de vigne cultivée dans le vignoble nantais. Le Melon de Bourgogne donne un vin blanc sec : le Muscadet. Son nom vient de sa feuille qui est ronde comme le melon et de sa région d'origine, la Bourgogne.



3 - LE PHYLLOXERA

Le Phylloxéra est un insecte qui provoque une maladie de la vigne. Il est venu d'Amérique. Il est vu pour la première fois en France en 1865, vers Bordeaux. En 1901 tout le vignoble de Loire-Atlantique est infecté par le Phylloxéra.

5 - LE TRAVAIL DE LA VIGNE

Autrefois, les vignes étaient plantées en quinconce. En quinconce c'est : planter les pieds de vignes en décalé. De nos jours, les vignes sont plantées en rangées avec moins de pieds, cela facilite le passage des machines. Les vignerons plantent les pieds de vigne à 1 mètre d'écart et ils attachent les branches de vigne au fil de fer.

Vous pouvez voir des outils utilisés pour la plantation à la main. Aujourd'hui, les vignerons ont des tracteurs pour planter la vigne, c'est plus rapide et moins fatigant. Avant, les vignerons pensaient que l'herbe gênait la culture de la vigne donc ils utilisaient des désherbants. Aujourd'hui, certains s'inquiètent de l'environnement, ils laissent pousser l'herbe dans la vigne puis broient l'herbe.



Plantation en quinconce



Plantation en rangées



2 - Plantoir ou bicyclette de plantation



6 - TAILLER LA VIGNE

Chaque hiver, les vignerons taillent la vigne. La taille utilisée est la «Taille Guyot», cette taille consiste à garder une branche avec 6 à 12 bourgeons. C'est sur cette branche que se forment les grappes de raisin.

La taille de la vigne est un travail dur et fatigant. La vigne doit être taillée à la main pour les vins d'appellation, AOP.

Vous pouvez voir des sécateurs utilisés après la serpette.

7 - SOIGNER LES VIGNES



Les gelées au printemps et la grêle l'été peuvent abimer la vigne et la rendre sensible aux maladies. Les vignerons traitent 2 maladies : le mildiou et l'oïdium. Ce sont des champignons qui apparaissent avec la chaleur et l'humidité.

Ces maladies étaient traitées à la bouillie bordelaise au pulvérisateur ou à la sulfateuse.

3 - Sulfateuse



9 - LES VENDANGES

Il y a 2 techniques de vendanges : c'est à la main ou à la machine. Depuis 1980, la machine à vendanger est utilisée dans le vignoble. La machine à vendanger secoue les vignes pour faire tomber les grains de raisins. Aujourd'hui presque tous les vignerons utilisent la machine à vendanger. Avec la machine le travail est plus rapide et c'est moins cher.



5 - Machines à vendanger

10 - LES PRESSEIRS

Dans un pressoir, le raisin est écrasé pour faire sortir le jus du raisin. Le plus grand pressoir est en bois, il se nomme le pressoir « long fût ». Il a été utilisé pendant plus de 300 ans. Il existe aussi le « pressoir Vaslin » c'est un pressoir horizontal. Maintenant, on utilise le pressoir pneumatique qui est plus moderne.



6 - Presseoir Long-fût



12 - LA VINIFICATION

Le vigneron met le jus de raisin en barriques ou en cuves. Le jus de raisin, « le moût », reste 1 journée en barrique ou en cuve. Le lendemain le vigneron récupère le jus clair du raisin et il le met dans une nouvelle barrique. La transformation du jus en vin peut commencer, c'est la fermentation. La fermentation c'est le sucre avec les levures de la peau du raisin qui se transforment en alcool.

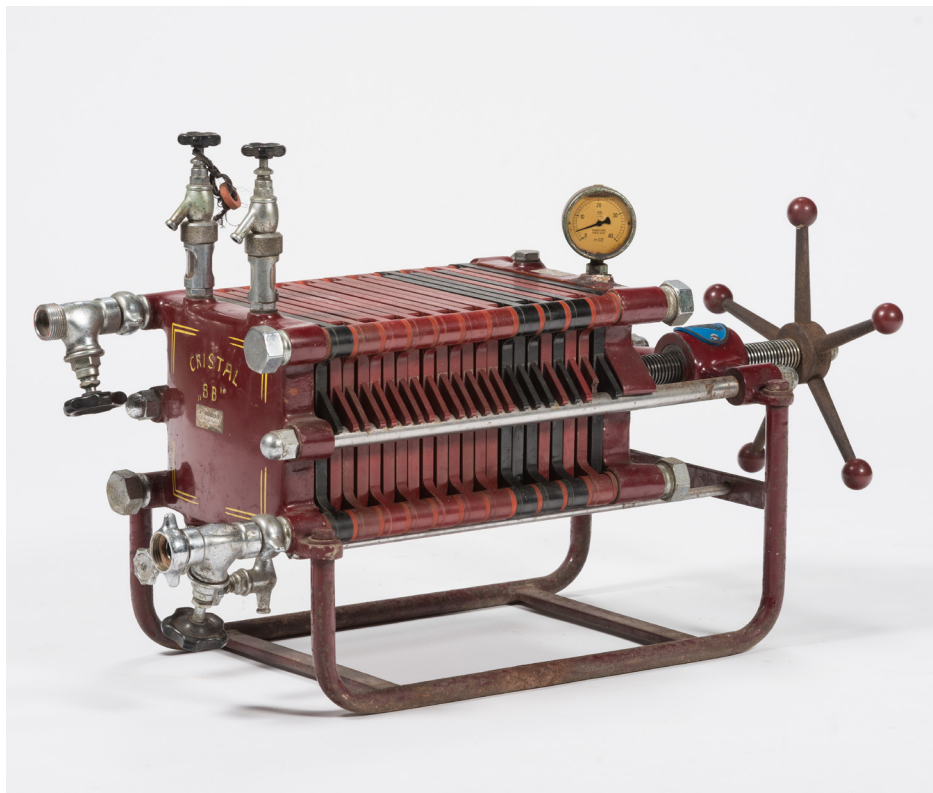
Ces levures tombent au fond des barriques puis le vigneron laisse le vin sur les levures entre 6 et 9 mois, c'est la méthode « sur lie ». Les levures, « la lie », donnent un goût différent au vin blanc.



8 - *Barrique*

13 - LA FILTRATION

Les levures et la gravelle sont les dépôts dans le vin, elles tombent dans la cuve pendant l'hiver. Pour enlever les dépôts, on filtre le vin, on dit clarifier le vin. Après la clarification, c'est la mise en bouteille.



9 - Filtre



14 - LA COMMERCIALISATION DU MUSCADET

Autrefois, les vignerons vendaient le vin en barriques. Au Pallet, les barriques étaient expédiées par bateau, une gabare. Les gabares arrivaient au port au vin à Nantes par la Sèvre Nantaise. Les gabares revenaient au Pallet au port Domino avec du sel ou autre. Beaucoup de Muscadet partait pour l'Europe du Nord.



10 - Gabarre

Le poids des barriques de vin était contrôlé avec une balance, cela pour vérifier que les barriques avaient toutes le même poids.

La vente en bouteille est récente, elle a commencé entre 1900 et 1950. Le vigneron faisait la mise en bouteille dans la cave. Le vigneron avait besoin pour la mise en bouteille d'un :

- robinet/distributeur de vin,
- de bouchons,
- d'une étiqueteuse.



11 - Étiqueteuse

Aujourd'hui, la forme des bouteilles est réglementée. Il y a un modèle de bouteille pour chaque vin :

- La bouteille “Muscadet” pour le vin muscadet.
- La “Véronique” pour le Gros-plant un autre vin de la région.

En 1997 apparait le terme "sur lie", ainsi que la bouteille "Muscadet" avec une ondulation dans le verre.



12 - Bouteilles

15 - LA SALLE DES BOUTEILLES BUES

Dans cette salle, observez les différentes bouteilles des vins nantais. Découvrez différentes façons de boire les vins nantais. Appréciez des photographies et des témoignages des fans du Muscadet.



16 - LA GALERIE PIERRE ABELARD



Pierre ABELARD est né au Pallet en 1079. Découvrez la vie de ce philosophe et son histoire d'amour avec Héloïse.



17 - LA BOUTIQUE DE CADEAUX

Dégustez un verre de Muscadet Sèvre et Maine "sur lie", ou un jus de raisin. Profitez aussi des produits locaux.



Nous espérons que vous avez apprécié cette visite !

Retrouvez toutes les actualités sur le site :

www.musee-vignoble-nantais.eu

et la page facebook :

 *Musée du Vignoble Nantais - Officiel*



Musée du Vignoble Nantais

www.musee-vignoble-nantais.eu