

# REVUE DE PRESSE 2024-2025



DOMAINE DE LA  
**G**RENAUDIÈRE

VIGNOBLE OLLIVIER - COTTENCEAU

---

## JANVIER 2025

-  ▪ **Jean Aubry - Du vin dans l'encrier** - Muscadet Sèvre et Maine La Grenouille
-  ▪ **Le Nouvel Obs** - Bulles de Phénomène
-  ▪ **Rayon Boissons** - NoOba
-  ▪ **lapresse.ca** - Muscadet Sèvre et Maine La Grenouille
-  ▪ **Le Figaro Vin** - Domaine de la Grenaudière, Clisson
-  ▪ **Télé Nantes** - vins désalcoolisés

## DÉCEMBRE 2024

-  ▪ **Madame Figaro** - Bulles de Phénomène

## NOVEMBRE 2024

-  ▪ **Pépité Magazine** - Domaine de la Grenaudière, Clisson
-  ▪ **Revue Française d'Œnologie** - Phénomène
-  ▪ **Télé Nantes** - Domaine de la Grenaudière, élections USA

## OCTOBRE 2024

-  ▪ **The wine raconteur** - Muscadet Sèvre et Maine

## SEPTEMBRE 2024

-  ▪ **Presse Océan** - Domaine de la Grenaudière, vendange 2024
-  ▪ **Télé Nantes** - Domaine de la Grenaudière, vendange 2024
-  ▪ **[www.somegoodcleanfun.com](http://www.somegoodcleanfun.com)** - Phénomène

## JUILLET 2024

-  ▪ **Terre de Vins** - Phénomène

## AVRIL 2024

-  ▪ **Rayon Boisson** - Phénomène
-  ▪ **L'hebdo Sèvre et Maine** - Clisson

## FÉVRIER 2024

-  ▪ **La Vigne-Vitispère** - Domaine de la Grenaudière, vin désalcoolisé
-  ▪ **Le Point** - Domaine de la Grenaudière, vin désalcoolisé

**La Grenouille 2023, Domaine de la  
Grenaudière, Muscadet Sèvre et Maine  
sur Lie, Loire, France (16,65 \$ - 14234342)**

Elle sait rebondir la grenouille. Bourrée d'une vitalité dont on soupçonne à peine l'ampleur du rebondissement tant le fruité vif et éclatant qui la nourrit de son énergie semble inépuisable. C'est bien sec, vertical de trajectoire, avec ce goût à peine salin qui lui aiguise les réflexes avec le même bonheur qu'il le ferait d'une huître bien mouillée. C'est simple et direct mais la maison qui sait faire.



# Le **Nouvel Obs**

## **Bulles de Phénomène, vin mousseux désalcoolisé, Domaine de la Grenaudière**

Seul vin désalcoolisé à être proposé dans cette sélection. Pour l'heure, le procédé de désalcoolisation nous apparaît trop industriel, trop énergivore et donc trop coûteux pour un produit « sans ». Surtout, rares sont les produits à séduire nos papilles. Elaborée à partir du cépage melon de Bourgogne, emblématique du Muscadet, cette cuvée est d'une grande fraîcheur et ravit le palais avec ses notes citronnées et florales. A déboucher avec une salade d'oranges.

► 15,90 euros (75 cl) sur [muscadetgrenaudière.com](http://muscadetgrenaudière.com)



## Domaine de la Grenaudière La NoOba sans alcool

Le domaine familial du Muscadet lance NoOba, une marque de vin désalcoolisé (0,4°) produite à partir de melon de bourgogne dédiée à la grande distribution. Il s'agit du pendant de la cuvée Phénomène créée en 2023 pour le réseau traditionnel. Déjà référencée sur les sites de vente en ligne de Carrefour et de Colruyt, elle comprend un vin tranquille (PVC 12 €) et s'étoffe d'un effervescent (PVC 15 €) en ce mois de dry January.



# Abordable : un melon pour l'apéro

PHOTO TIRÉE DU SITE DE LA SAQ

Domaine de la Grenaudière La Grenouille Muscadet-Sèvre-et-Maine Sur Lie 2023

Abordable, ce petit muscadet est tout ce qu'il y a de plus classique et drôlement bien fait à ce prix. Dans ce vignoble marqué par l'Atlantique, le melon de Bourgogne domine – qu'on appelle de plus en plus melon tout court, puisqu'il n'a plus grand-chose à voir avec la Bourgogne, à part une lointaine origine. C'est un cépage peu aromatique, comme le chardonnay, et comme ce dernier, c'est aussi un bon interprète de terroir. Celui-ci est discret au nez, joli et très fin, avec des notes de crème et de mie de pain, de poire et de pomme, verte et jaune. Sec et léger, il déploie une jolie texture crémeuse en bouche, grâce à son élevage de plusieurs mois sur lies, et une délicate impression saline marque la finale et ouvre l'appétit. Délicieux à l'apéro, ou avec des huîtres, des moules à la crème, un spaghetti aux palourdes.

**Garde : de 2 à 3 ans**

**Domaine de la Grenaudière La Grenouille**

**Muscadet-Sèvre-et-Maine Sur Lie 2023, 16,65 \$ (14234342), 12 %**



## Dans le vignoble nantais, les multiples récompenses d'un muscadet portent la 8e génération de vignerons du Domaine de la Grenaudière

Par Chloé Morand-Bridet Publié le 5 décembre 2024 à 17h00



Le domaine de la Grenaudière dans le muscadet a remporté deux médailles Vinalies grâce à ce vin blanc, le Clisson 2018. *Pauline Theon*

La cuvée Clisson 2018 de Stéphane Cotteceau et Mathilde Ollivier a été plébiscitée par un jury national et international. Découverte d'un domaine devenu phare au sein de l'appellation Muscadet.

C'est sur 28 hectares au cœur du Muscadet que s'étend le domaine de la Grenaudière, récemment repris par Stéphane Cotteceau et Mathilde Ollivier. 8e génération de vignerons sur la propriété, ils sont la relève d'un trésor familial. «*Le domaine appartenait à la famille de Mathilde. Chaque génération a apporté sa pierre à l'édifice : ses grands-parents ont travaillé à passer du négoce au domaine indépendant, et son père a œuvré pour l'export dans les années 90. Aujourd'hui on cherche à faire reconnaître le muscadet, et on arrive avec pleins d'idées*», raconte Stéphane Cotteceau. Au-delà de l'histoire familiale du domaine, la Grenaudière, c'est aussi désormais une histoire de rencontre : «*Avec Mathilde on s'est rencontrés à l'union des œnologues. À ce moment-là, ses parents voulaient prendre leur retraite, Mathilde cherchait quelqu'un avec qui reprendre le domaine*», relate le vigneron.

Si le domaine se présente depuis 10 ans au concours de dégustation des Vinalies organisé par les Œnologues de France, cette année a été couronnée de succès : la cuvée Clisson 2018 s'est vu délivrer une médaille d'or par les Vinalies nationales, et une médaille d'argent par l'édition internationale. Grâce à cette médaille d'or, la cuvée a également pu être récompensée de la palme Val de Loire, primant le vin ayant obtenu la meilleure note de sa région sur 100 à sa dégustation.

### «Davantage confiance»

«C'est une grande fierté d'avoir la palme sur la Loire, ça veut dire que le vin est représentatif de la région. C'est aussi une récompense pour le travail accompli par les générations précédentes», se félicite Stéphane Cottenceau. «Le Clisson 2018 est un vin blanc qui a un élevage long de six ans, une couleur intense pouvant s'apparenter à du jaune or. Au nez, on peut retrouver de l'ananas rôti ou de la mangue. En bouche, le gras apporte de la rondeur grâce à l'élevage sur lie. On distingue aussi des arômes de fruits jaunes mûrs, et une certaine minéralité», décrit le vigneron. Une autre cuvée de muscadet avait été présentée, mais selon Stéphane Cottenceau, le Clisson l'a emporté par sa «complexité et sa puissance en nez et en bouche», plus présentes.

Cette prestigieuse distinction ne semble pas laisser les consommateurs indifférents : «Avoir une médaille d'or et une médaille d'argent donne davantage confiance aux gens. Ça rassure aussi le consommateur de voir qu'on est médaillé sur plusieurs millésimes», explique l'œnologue. Cette crédibilité est en grande partie liée à l'institution organisatrice : «Le fait que ce soit un concours des Œnologues de France fait la crédibilité de la médaille. Ce sont des dégustateurs très exigeants sur les défauts et les qualités des vins. Alors si un vin est considéré comme sans défaut, c'est qu'il est d'une grande qualité», explique Stéphane Cottenceau.

### Bientôt un vin désalcoolisé

Déjà détenteurs d'une dizaine de médailles, cette nouvelle récompense est un nouvel encouragement sur cette belle ascension. Le duo de vigneron prépare déjà les futurs concours qui les attendent. «Tous les ans, on participe aux deux concours des Œnologues de France, aussi au concours général agricole, Decanter, et les Ligiers en régional», énumère Stéphane Cottenceau. «Celui du Ligiers arrive en premier dans l'année, ça permet d'être dégusté par des gens de la région et de prendre la température avant de se présenter aux autres concours», ajoute-t-il.

Et les projets ne manquent pas au domaine, de nouvelles cuvées sont en vue comme l'annonce l'œnologue : «On va sortir un nouveau cru de muscadet sur lie assez long. Il y a aussi une nouvelle cuvée de vin désalcoolisé. C'est important pour nous de nous diversifier, d'offrir à tous nos clients des moments de convivialité autour d'une bouteille de vin.»

## La fête est plus folle : les surprenants accords mets et boissons sans alcool à oser au réveillon

Par [Marie-Catherine de la Roche](#)

Publié le 21 décembre 2024 à 07h00

### Avec des huîtres

**Classique** : Phénomène du Domaine de la Grenaudière Ollivier-Cottenceau, 13,70 €.

«Un sans-faute, 100 % melon de Bourgogne, le cépage du muscadet. Désalcoolisé par distillation sous vide, il est bluffant. À la dégustation à l'aveugle, certains s'y trompent ! Il possède cette petite acidité, ces notes citronnées qui vont si bien aux huîtres.»





| VITICULTURE

## L'équipe qui y a « crus »

*Une centaine de vignerons ont collaboré, depuis une trentaine d'années, à l'élaboration de l'identité des 10 crus communaux de l'AOC muscadet. Fiertés locales, ces appellations sont les fers de lance de la montée en gamme des ex 'petits vins de soif'.*

Un vendredi soir, au Domaine de la Grenaudière à Maisdon-sur-Sèvre, une bouteille de Clisson 2018 est sortie. Autour du comptoir, les vignerons et associés Mathilde Olivier et Stéphane Cottenceau dégustent le cru communal avec leur ami Kiran Vêpa, le gérant de L'Esquis Tradi à Nantes. « Il est bon, hein ? On retrouve bien ses trois marqueurs principaux : minéral, salin et suifant. » La troupe joviale hoche la tête, comme s'ils validaient silencieusement le résultat d'une démarche initiée au milieu des années 90.

À cette époque, cinq vignerons de Gorges ont esquissé un projet de crus pour valoriser leurs vins, issus d'un unique cépage, le melon de Bourgogne. Ils rédigèrent le premier cahier des charges, à partir des pratiques existantes, de prolongation de l'élevage des vins sur lie (entre 18 et 24 mois minimum), de réduction volontaire des rendements pour que les raisins soient plus concentrés en saveurs, de désherbage mécanique dans l'inter-rang, et enfin, de sélection des meilleures parcelles. La feuille de route pour faire de 'grands blancs de dégustation'.



Pépites | 41

# The Wine Raconteur

## Jubilee Wine Selections

Posted on [October 20, 2024](#) by [thewineraconteur](#)

It was the first dedicated wine tasting in the new annex room at The Fine Wine Source in Livonia, Michigan. The tasting was on Saturday, and the city gave permission to use the new room the day before. Stanislas (Stan) O'Byrne is the owner and founder of Jubilee Wine and he and the owner of the shop met the year before at En Premiere.

The first wine was Vignoble Ollivier-Cottenceau Muscadet Sevre et Maine Sur Lie 2022. This domaine is located on the hills between the Sevre and Maine Rivers, with twenty-two hectares of vineyards with south-west exposure on sandy, gravely granite soil. This is a family estate that has been handed down since the 17<sup>th</sup> Century, and the prized grape of the region is the Melon de Bourgogne (Melon) or simply known as by the appellation of Muscadet of the western Loire Valley. Planted in 1709 after a severe winter; it had been expelled from the Burgundy region for being of little interest there, was a cold-resistant answer to the Loire region. The finest winemakers avail themselves to having extended lees contact during maturation (sur lie). The estate uses mechanical harvesting, with pressing within twelve to twenty-four hours after harvest. Fermentation occurs during the first seventeen days and then aged in the same Stainless-Steel vats with batonnage while still on the lees, and the wine is bottled and released in April following the harvest. The wine is a pale yellow-gold and offers notes of green apples, citrus, iodine, and minerals. On the palate there are tones green apples, lemons, and limes, with high acidity and tinged with maritime salt, and ending with a medium count finish of fruit, terroir, and iodine. A very easy drinking wine.





# TÉMOIGNAGES D'ACTEURS

## STÉPHANE COTTENCEAU, DOMAINE DE LA GRENAUDIÈRE (LOIRE ATLANTIQUE), PRODUCTEUR DU VIN NOLOW « PHÉNOMÈNE »

### « Pour nous, c'est un carton »

Au domaine de la Grenaudière, au cœur du muscadet, le projet d'élaborer un nolow a pris le temps de bien mûrir dans les têtes des propriétaires, avant d'arriver sur les tables et de « faire un carton ». « La demande de nos clients était là et l'élargissement de la gamme semblait intéressant pour une exploitation en monocépage (melon de Bourgogne) et monoterroir (granite) », témoigne Stéphane Cottenceau.

L'œnologue et co-dirigeant du domaine voyait en plus d'un bon œil le fait de ne pas laisser les industriels s'approprier ces produits. La volonté était de conserver la typicité du muscadet, son aromatique, sa possibilité d'accords mets-vin (notamment avec les huîtres !), avec le petit plus d'être les premiers vigneron de la Loire à élaborer un désalcoolisé.

Ensuite, le lancement s'est déroulé en quatre phases :

- D'abord la classique étude de marché et la définition du produit, nourries d'échanges avec les spécialistes du sans alcool, les agents et les clients du domaine. Ensuite la définition d'une stratégie marketing, produit, prix (11-15 euros), packaging (étiquette jeune originale), cibles.

- Puis le choix des accompagnants, partenaires professionnels, pour sélectionner la technique (osmose inverse et distillation sous vide avec récupération et réinjection des arômes), définir le profil du vin de base à désalcooliser et la « recette ». « On voulait un nolow sec, pour correspondre à nos muscadets », ce sera 15 g/L de sucre. Une phase qui a demandé moults échanges avec la DGCCRF et les Douanes.

- Ont suivi des tests pour vérifier la correspondance du produit avec les attentes du marché. « Nous avons élaboré 10 L que nous avons fait déguster lors de Wine Paris en février 2023 ». Test validé par les visiteurs professionnels, qui « sentaient le muscadet ».

- La production est donc lancée pour 5000 bouteilles de « Phénomène » arrivées en août 2023. Un stock qui devait durer plus d'un an et qui a été vendu... en six mois. La production est relancée avec ajustement du taux de sucre qui passe de 15 à 18 g/L.

Résultat à ce jour : 4 productions effectuées, 25 000 bouteilles vendues en 14 mois, soit 10 % du volume produit par le domaine, des cavistes, réticents au départ mais maintenant intéressés, une grande distribution demandeuse, 60 % des ventes à l'export. Le lancement de « la petite sœur » "Bulle de Phénomène" est annoncé.

L'œnologue est très clair sur la perception de son produit par la filière : « Professionnels et amateurs de vin, on est tous d'accord qu'il y a un truc qui manque en dégustation, mais « on retrouve les codes du vin » et surtout « c'est un produit qui plait et qui se vend. » CQFD.

D.R.



# Muscadet : l'heure de

**VITICULTURE.** Le bruit des vendanges emplit ce lundi les domaines dédiés au muscadet. À La Grenaudière, à Maisdon, on veut profiter de l'ambiance et oublier une année catastrophe.

**A**u démarrage, il y a ce grain, jaune doré, dont on suit la maturation avec une attention constante. « *Quand le raisin a atteint son point de maturité, on commence à le goûter. S'il a perdu en acidité, gagné en sucre, si les peaux sont plus fines... C'est un bon indicateur.* » Le signe qu'il est prêt. Chez Mathilde Ollivier, au domaine de la Grenaudière, la vendange commence la nuit prochaine. La machine de la Cuma (coopérative) sera là dès 4 heures du matin. « *Nous serons cinq à travailler. Elle va tourner chaque jour en deux huit, jusqu'à 16 heures. La vendange doit se faire à la température la plus fraîche possible.* » Question de conservation des arômes.

**« Les vendanges vont débuter après un printemps compliqué »**

Depuis quinze jours, les contrôles de maturité se succèdent dans les domaines, un à deux par semaine. Le grain a été pressé sur un appareil indiquant son taux d'alcool potentiel ; un dosage chimique a permis de connaître l'acidité totale avec précision. Les vendanges, ce n'est pas de l'approximation... « *On a atteint les degrés réglementaires : 10° d'alcool pour le muscadet et un taux d'acidité compris entre 5 et 6* », explique la vigneronne. À Maisdon-sur-Sèvre, Mathilde Ollivier a grandi dans le chai



Au domaine de la Grenaudière, le raisin de Mathilde Ollivier et Stéphane Cotteceau est fin prêt pour la vendange. Photo PO-Lucile Beaupérin

familial. « *Ici on est vigneron depuis six générations.* » Après une formation d'œnologue, elle a repris le domaine avec son associé, Stéphane Cotteceau, en janvier 2022. Ce temps des vendanges, c'est tout un symbole. Où Mathilde a trouvé sa place, à la vinification. « *C'est la transformation du jus de raisin en vin par l'action des levures, c'est ce que je préfère. Ça commence dès le début de la vendange et c'est là où notre savoir-faire intervient à travers notre expérience, nos compétences. On se sent un peu artiste...* » Cette année, réussir la cuvée

sera un tour de force. Le filage a nécosé la vigne dès le début du printemps avec « *50 % du raisin en moins. Heureusement qu'on est assuré.* » Puis le mildiou, champignon friand d'humidité, s'est incrusté en mai pour pourrir la vie des vignobles.

## La pire des années ?

Après « *une lutte acharnée* » à base de traitements phytosanitaires, jusqu'à la mi-août pour le combattre, un nouveau champignon est apparu il y a une semaine. Encore susceptible de modifier le goût du vin... Mathilde y sera plus qu'attentive. Pas de répit

dans le vignoble. De l'avis de son père, Jean-Luc, il faut remonter très loin pour trouver une année pire que 2024 : « *En 1977, on avait quand même commencé à vendanger le 10 octobre.* » « *Sauf que cette année, on a cumulé tous les phénomènes compliqués qui peuvent toucher un vignoble en un seul millésime* », résume sa fille. Avec Stéphane, ils s'inquiètent aussi pour l'activité de négoce, que le domaine développe pour l'étranger et l'hôtellerie depuis les années 90 : « *Le plus compliqué, ça va être de trouver du vin à acheter.* » Tout cela étant dit, demain, tous n'auront plus d'yeux que pour la récolte. Les dix cuves ont été nettoyées et désinfectées la semaine dernière pour Damien, le salarié. Les journées de travail vont s'allonger. « *De 3 heures du matin jusqu'à 22 heures au plus fort de l'activité. En général, on ne parle que de ça, on n'a plus vraiment de vie sociale (rires).* C'est intense mais court, seulement quinze jours comme on est en monocépage (melon de Bourgogne, ndlr). Et puis il y a un côté sympa propre à cette période avec le partage du casse-croûte ! » Bientôt le bruit « *monstre* » du pressoir résonnera dans le chai. S'ajoutera l'odeur du raisin frais, mélangée à celle de la fermentation, que Mathilde aime tant. « *Pour nous, c'est la concrétisation d'une année de travail : à la fois la fin d'un cycle et le début d'un nouveau.* »

Lucile Beaupérin

# TELENANTES

● L'INFO EN LOIRE-ATLANTIQUE



18 septembre 2024

## Top Départ des vendanges 2024 🍇

Interview de Mathilde pour parler des vendanges et du millésime 2024 qui a été compliqué tout au long de la saison.



7 novembre 2024

## Elections Présidentielles Américaines : Quel Impact pour nos Échanges Commerciaux ?

Interview de Mathilde et Jean Luc pour analyser l'impact des résultats des élections présidentielles américaines sur l'avenir de nos échanges commerciaux avec les États-Unis.



18 janvier 2025

## Les vins désalcoolisés

Interview de Mathilde sur nos cuvées de vins désalcoolisés de la gamme Phénomène 🍷

## Phénomène non-alcoholic white: A Review of a French non-alcoholic wine

September 12, 2024 / Sarah Kate

The world's first melon de bourgogne non-alcoholic wine

It's been exciting to see the slow emergence of French wine makers starting to take non-alcoholic wine seriously. I don't think there's a better combo out there than a traditional wine maker who is excited about the innovation and possibilities for this category. We're still in early days of this niche after all - the "new" non-alcoholic wines only came to market around the start of this decade. With the rise of more and more people choosing not to drink sometimes or all the time, more and more alcohol-free wines are coming out of France and today's wine was a special treat.

Today's wine comes from Domaine de la Grenaudière, established in 1723, and situated in the heart of the Muscadet wine region in the Loire Valley. Nestled between the iconic Sèvre and Maine rivers on granite-rich soils, the estate specializes in producing wines made from 100% melon de bourgogne grapes. Mathilde Ollivier and Stéphane Cotteceau, represent the 8th generation of the family managing the estate.

**What is Melon de Bourgogne and why is it so special?**

Melon de Bourgogne is a white grape variety native to the Burgundy region of France, though it is now primarily grown in the Loire Valley. It is best known for being the grape used to produce muscadet, a crisp, dry white wine from the Muscadet appellation in the Loire. The grape produces light-bodied wines with high acidity - they are often paired with seafood for this reason. Wines made from melon de bourgogne are often aged on their lees (dead yeast cells) to add complexity and texture which is a hallmark of muscadet wines.

**Phénomène Dealcoholized Melon de Bourgogne**

Phénomène is the first dealcoholized Melon de Bourgogne in the world and it's a good thing experienced wine makers were at the helm of this project. Light and crisp varietals are hard to dealcoholize without adding in extra sugars after the alcohol is removed. With melon de bourgogne, the high acidity and richer texture from the aging on lees helps it to maintain the characteristics of the original liquid.

**Aroma**

On the nose, the Phénomène is all lemon and green apple with a hint of grass - almost like a sauvignon blanc from the same region.

**Taste**

On the palette, this non-alcoholic white is bright and crisp with notes of lemon curd, green apple and of course melon. It has a nice lengthy acidity and its very well balanced. A touch of minerality is present and a hint of salinity.

This wine is best enjoyed slightly warmer than fridge temperature, as that's when the real character of the wine shines through. The liquid becomes more supple, a little bit more dense, and you can really taste the Loire minerality.

**What to pair with Phénomène Melon de Bourgogne**

This is a beautiful, sippable light wine with a very elegant character, so it's best enjoyed on its own. If you must pair it with something, try it with baked white fish with a light herbal sauce or mild cheeses. Anything with too much citrus will destroy your experience so don't you dare put lemon on your fish.

**Score: 92 points**



## DOMAINE DE LA GRENAUDIÈRE - PHÉNOMÈNE (13,00 €)

Au nez, ce vin sans alcool se révèle précis et gourmand, avec des notes de bonbon berlingot, de citron, de fleurs blanches et d'agrumes. En bouche, il offre une explosion de saveurs : banane, agrumes, avec une légère touche saline. L'acidité est bien présente, mais parfaitement équilibrée par les arômes fruités et floraux. On y retrouve cette dimension vineuse si caractéristique, qui le distingue clairement du jus de fruits.

**Accord :** Une salade mixte avec des suprêmes de pamplemousse rose, crabe et agrumes ou une salade de pâtes au pesto avec du basilic frais.



# Le Muscadet version 0°

Après l'avoir testé à l'occasion du dernier Vinexpo Paris – Wine Paris, le domaine de la Grenaudière situé dans le Muscadet lance un vin désalcoolisé à base de melon de bourgogne. Le domaine familial dirigé par deux jeunes vigneron s'est appuyé sur un prestataire allemand pour la désalcoolisation via le procédé de distillation sous vide. Il permet d'obtenir un taux d'alcool dans le produit fini inférieur à 0,5 %.

Les arômes du vin de base ont ensuite été réincorporés afin de se rapprocher du produit initial. À cela s'ajoutent une bouteille bourguignonne, une capsule à vis et une étiquette moderne qui inscrivent Phénomène dans les tendances de consommation actuelle.

Contenance : 75 cl PVC indicatif : 11 €



# Val de Loire. Concours des vins : la palme des œnologues pour un muscadet de Maisdon-sur-Sèvre



Mathilde Ollivier et Stéphane Cotteceau, du domaine de la Grenaudière à Maisdon-sur-Sèvre, qui a reçu une palme au dernier concours des Vinalies, pour leur cru Clisson 2018. ©Vinalies



**DIVERSIFICATION**

## **Les conseils des vignerons et des œnologues pour élaborer de bons vins sans alcool**



Mathilde Ollivier et Stéphane Cotteceau, associés au domaine de la Grenaudière, dans le Muscadet se sont tournés vers Zenothèque pour élaborer leur vin désalcoolisé - crédit photo : Amélie Bimont

## Le vin à la recherche de nouveaux débouchés

LES MUES DU VIN 1/3. Entre les vins sans alcool ou presque, les vins d'ailleurs, les boissons étranges, le monde viticole est en pleine mue.

Par Florence Monferran\*

Publié le 27/02/2024 à 12h00



Sauvignon et chenin passent mieux le process, les vins blancs et pétillants en général, c'est dans l'ouest de la France, en particulier les pays de Loire, que l'offre s'est structurée. © DR

Au salon Degré Zéro de Break Events Group, leur dégustation surprend. De l'acidité, de la finesse, comme au **Domaine de la Grenaudière** en muscadet, et chez Divin, émanation du Domaine de Villebois, sur leurs sauvignon blanc, chenin de Loire et saucerre. Ils pratiquent même des élevages en barrique avant distillation. De la même manière, le Château de la Coste, en rosé de Provence, élabore sa cuvée Noooh à côté de ses vins réputés. Trois ans de recherche, d'essais, d'assemblages pour parvenir à un équilibre aromatique, et entre sucrosité, très présente, et acidité.