

Vignerons du Pallet

Le « vin muet » refait parler de lui ...

« Plus forts ensemble que le plus fort de l'ensemble ». À travers cette devise, on est loin du « chacun pour soi » qui a longtemps prévalu et qui, d'une manière générale, constitue toujours le mot d'ordre de notre environnement quotidien.

A contrario, les vignerons du Pallet n'hésitent pas à revendiquer être les initiateurs « d'une grande révolution culturelle » dans le vignoble et dont la dimension humaine serait le moteur de ce projet commun. Le résultat de cet « esprit d'ouverture et de confiance mutuelle » est à la hauteur et le « groupe des 13 » nous a encore une fois fait partager avec passion et enthousiasme tout son talent.

Il faut d'abord constater l'exploit d'avoir réussi à réunir, le 19 octobre dernier, l'ensemble des médias (radio, TV et presse écrite), élus locaux, cavistes et restaurateurs pour un événement qui, il est vrai, promettait d'être étonnant sur le carton d'invitation. Les mots « Jubilation, énigme, mystère » auraient peut-être suffi à nous convaincre, mais compléter la liste avec « Exception », « Overdose » et surtout la mention « Pour savourer pleinement ces instants magiques, nous vous demandons simplement de vous munir d'un foulard et d'un flacon de la taille d'une éprouvette » finissait d'éveiller notre curiosité.

C'est au Musée du Vignoble nantais que le rendez-vous nous est donné. Une première dégustation nous permet de découvrir les cuvées exprimant l'identité des 2 grands types de sols du terroir Le Pallet : « Les Roches Blanches » (dominante granit et gneiss) et « Les Roches Noires » (dominante Gabbro). Puis



vient « Jubilation », première cuvée collective de la future appellation communale Le Pallet. « Une robe ayant encore le caractère Muscadet, mais un peu plus soutenue. Des notes caramélisées, d'amande ... on sent aussitôt le potentiel de garde ». Laurent Bouchaud, l'un des 13 vignerons, parle d'une « effusion de plaisir » ... L'ensemble des invités a cependant déjà l'esprit tourné ailleurs. Que cachent les vignerons du Pallet derrière leur énigmatique Mystère « 0 » ? Pour le savoir, il fallut accepter de se bander les yeux et se laisser conduire dans un lieu tenu secret ... Après un court trajet en aveugle, nous levions enfin le voile sur la cuvée « Overdose »...

Les « Mousquetaires du vignoble », tels qu'ils se dénomment eux-mêmes, ont souhaité faire renaître cette ancienne tradition (d'avant guerre) consistant à enterrer une barrique de jus de raisin sous terre au lendemain des vendanges. Une « barrique de noces » bondée hermétiquement et dotée d'un double cerclage par mesure de sécurité. Doucement, le vin a fermenté et s'est bonifié sur ses lies. Jean Bosseau nous précise que les anciens l'appelaient « le vin muet » car sous terre, impossible de percevoir le bourdonnement de la fermentation. Le vin n'a d'autre part aucune interaction avec l'extérieur. La barrique (un fût neuf), remplie de raisin prélevé en « surmaturité » et issu d'une

vigne de près de 60 ans, fut enterrée après les vendanges 2007. Déterrée le 21 juillet dernier, nous découvrons les lieux qui ont gardés près de 2 ans le secret et la barrique, vidée de son précieux nectar. La fermentation eu lieu en 2 étapes et à une température constante d'environ 13°C : une première après la mise sous terre qui s'arrêta en hiver puis repris doucement au printemps avec la douceur ... Une fermentation longue et lente qui sera ainsi restée active près de 8 mois après la récolte.

Retour au Musée du Vignoble pour découvrir ce qu'après 620 jours sous terre, l'expérience va livrer à nos palais curieux. « le vin muet » devient alors bavard : ... une robe d'or légèrement cuivrée, un avant-nez d'une extrême complexité. On s'attarde, on observe cette robe si particulière, cuivrée, ambrée ... avant d'oser goûter et se laisser transporter... des arômes très concentrés et une étonnante fraîcheur. On a aussi la sensation particulière d'un vin qui aurait vieilli prématurément...

Nous assistons, le jour même, à la mise sous terre d'une nouvelle barrique remplie de ces raisins du millésime 2009, si prometteur. Laissons donc maintenant à la cuvée « Overdose 2009 » le temps de se bonifier ...

Mickaël Bourré

... Les « Mousquetaires du vignoble » ont souhaité faire renaître cette ancienne tradition consistant à enterrer une barrique de jus de raisin sous terre au lendemain des vendanges