

Vignoble

mercredi 21 octobre 2009 *Viticulture. Deux vins issus d'une collaboration « unique et pour le meilleur »*

Au Pallet, l'Overdose sort de terre



Lors de la présentation de leur cru communal, Jubilation, les Palletais ont enterré le millésime 2009 d'un autre vin atypique : Overdose.

Les vigneron du Pallet lancent leur muscadet communal et remettent au goût du jour une cuvée ancestrale

LE PALLET

Les yeux bandés, direction une cave du Pallet. Les vigneron du cru ont le goût du secret. Depuis 2001, treize d'entre eux travaillent à l'élaboration de leur appellation communale, loin des regards curieux et des oreilles indiscrettes. De la sélection de leurs meilleures parcelles à l'élaboration des règles de vinification, ils ont avancé soudés et masqués. Jusqu'à lundi. Date du lever de rideau sur leur nouvelle gamme.

« *On est arrivé. Vous pouvez retirer votre bandeau.* » Les yeux s'ouvrent sur un vieux caveau planté au milieu des vignes. C'est là qu'en novembre 2007, les vigneron cachottiers ont enterré une barrique de 225 litres à même le sol. Ressuscitant au passage une tradition d'avant-guerre. « *À l'époque, chaque famille de vigneron possédait sa barrique et la déterrait pour les grandes occasions. Les mariages par exemple.* »

Jean Bosseau poursuit ses explications : « *Ainsi, à température constante et à l'abri de l'air et de la lumière, le jus de raisin fermente très lentement.* » Celui des vigneron du Pallet est resté 620 jours sous terre. À sa sortie, celui que les anciens appelaient « vin muet » - « *car il fermente en silence* » - se met à parler. Livrant son opulence et sa puissance sans complexe : « *Robe or* », « *nez exubérant* », « *arômes de fruits secs et confits* »..., le breuvage né du mariage de raisins surmaturés et du bois neuf est unique. Ses concepteurs l'ont appelé Overdose. Cuvée atypique (150 € la bouteille), Overdose exprime le savoir-faire

de vigneronns solidaires. Poussant leur collaboration jusqu'à la création d'une société commune et la location d'un chai unique pour la vinification de leur cru communal, un muscadet élevé sur lie pendant plus de 17 mois et baptisé Jubilation Le Pallet. « *Mettre en commun le fruit du meilleur de nos terroirs est une démarche unique en effet, se félicite Christophe Maillard. Elle va plus loin que la mise en place d'un cru communal classique. Chacun apporte ses compétences et ses différences mais un consensus s'est très vite dégagé. Pourquoi ? Le Pallet est la ville d'Abélard ; on a toujours su s'y écouter.* » Mystérieux les vigneronns du Pallet, mais aussi philosophes.

Rémi Certain