

Les Vignerons du Pallet font renaître le " vin muet "

MUSCADET ➔ Les Vignerons du Pallet, association qui réunit dix vignerons du vignoble nantais, ont sorti de l'ombre une méthode ancestrale et créé par la même un vin évocateur : Overdose.



DR

L'association des Vignerons du Pallet remue les mémoires. Née au départ du projet commun de dix vignerons de porter la démarche de reconnaissance de leur vignoble en appellation communale Pallet, l'association est allée plus loin. " On s'est aperçu que l'on serait plus fort en s'associant et qu'il serait



OVERDOSE est le reflet de la passion pour leur métier des Vignerons du Pallet. C'est une cuvée qui a fait renaître la méthode ancestrale du vin muet, qui fermentait dans une barrique enterrée.

plus facile de faire parler de nous. Nous avons pour cela créé deux cuvées communes ", explique Jean Bosseau, responsable technique et qualité de l'association. Over-

dose est l'une d'elles. " Jusqu'à la deuxième guerre mondiale, dans le vignoble nantais, une tradition consistait à enterrer une barrique remplie de moût, à la laisser fermenter et à la déguster lors de grandes occasions. On l'appelait " le vin muet " car sous terre, on ne l'entendait pas fermenter. Nous avons fait renaître cette tradition avec quelques améliorations. Et au contraire d'être muet, le vin est tellement riche et complexe qu'il délie les langues ", raconte-t-il.

620 jours sous terre

Une barrique de moût a donc été totalement enterrée à l'automne 2007 avec comme astuce une cheminée reliée à la barrique qui a permis de suivre l'évolution du vin. " Le moût est issu de très vieilles vignes et de raisins en surmaturité. La fermentation s'est faite en deux temps : s'arrêtant par le froid durant l'hiver 2007 et reprenant au printemps 2008 pour s'achever en été. Puis nous avons laissé le vin sur ses lies pendant un an. La barrique est donc restée enterrée 620 jours. " Et à en croire les vignerons, le résultat dépasse ce qu'ils avaient imaginé. **MAGALI-EVE KORALEWSKI**