

# Pays de Sèvre et Maine

## Viticulture

# Jubilation autour des muscadets du Pallet

Dix exploitations viticoles du Pallet se sont réunies pour élaborer des muscadets haut de gamme. Après le Gorgeois, le Granit de Clisson, le Monnières-Saint-Fiacre, le groupe s'est lancé dans la démarche des crus communaux. Toutefois, l'initiative diffère quelque peu.

A l'image de leur "Overdose", cuvée secrètement enterrée pendant 620 jours dans la plus pure des traditions du début du XXe siècle (lire encadré), les viticulteurs palletais étaient restés mystérieux quant à leur démarche d'élaboration de muscadets haut de gamme. "On voulait d'abord bien travailler avant de présenter quelque chose. C'est pourquoi on n'a jamais voulu communiquer auparavant, malgré les sollicitations", sourit Michel Bédouet. Mais depuis 2001, ces vigneronniers réfléchissent aux crus communaux. Une anticipation, au même titre que le Granit de Clisson et le Gorgeois, qui leur permettra d'être audité le 5 novembre prochain, pour tenter d'obtenir la reconnaissance et le sacro-saint agrément de l'INAO.

"Chaque vignoble a ses petits et ses grands crus.

Franchement, dans le pays nantais, on n'a pas à rougir : nos crus communaux visent l'excellence et nos petits muscadets sont meilleurs que la moyenne des autres vignobles", poursuit le vigneron du Pê de Sèvre.

Lundi dernier, les 13 viticulteurs ont enfin levé le voile sur leurs nouveaux crus. Et leur démarche. Elle diffère quelque peu de leurs collègues. D'abord, parce qu'elle est totalement collective. Avec ce principe : "Chacun doit faire mieux pour l'ensemble que s'il était tout seul". "On a d'abord étudié la topographie, la géologie et les qualités agronomiques des parcelles, relate Laurent Bouchaud. A l'issue de ce repérage, chacune des dix exploitations a sélectionné le meilleur de ses hectares. Le but était que l'expression d'une typicité propre au Pallet ressorte le mieux. Ensuite, les principes de vinification ont été établis en commun, puis cette même vinification a été réalisée dans un chai unique".

### Gamme de quatre vins

Deuxième originalité, le groupe, qui s'est fédéré en une SCA (société en commandite par actions), a sorti



L'un des trésors des viticulteurs palletais : une barrique renfermant un muscadet qui a fermenté 620 jours. 471 bouteilles ont été bouchées. Un millésime rare et cher.

une gamme de vins et non un seul. Quatre au total. Les deux premiers, "Roches noires" et "Roches blanches", symbolisent les deux grands types de sol de la commune et les minéraux qui affleurent (gabbro et granit-gneiss). "Les "Roches noires" couperont avec les habitudes locales en faisant l'objet d'une fermentation malolactique partielle. Pour le déguster, il faudra attendre car nous avons réalisé la première cuvée sur les vendanges 2009", précise Pierre-Yves Lusseau. Le troisième vin est le cru communal. Appelé "Jubilation Le Palet", il

obéit à un cahier des charges strict : rendement maîtrisé à 45 hectos/hectare, élevage sur lies fines pendant 17 mois, aucune chaptalisation (pas d'ajout de sucre), affinage de six mois en bouteille...

La première cuvée de 2007 est sortie en 45 000 bouteilles. "Le 2009 sera plus conséquent avec 60 000 bouteilles", ajoute Michel Bédouet. "Son nez est très expressif, avec des arômes beurrés qui évoluent vite vers la pomme tatin, le caramel et une note d'amande. A noter que sa robe est or pâle à reflets verts", commentait le jeune

retraité Jean-Louis Brosseau. La dernière est l'"Overdose".

Pour vendre l'ensemble des bouteilles de la gamme, le groupe de viticulteurs s'est attaché les services de commerciaux indépendants. Les cavistes et la res-

tauration sont les cibles privilégiées. Mais aussi l'export : l'agence Thierry's, la plus importante sur le sol anglais, a été missionnée. Des Palletais qui ne font décidément rien comme tout le monde...

### 620 jours sous terre pour une "Overdose" de plaisir

Yeux bandés et installées dans des minibus qui empruntent les routes sinueuses du Pallet. Les personnes invitées à découvrir la nouvelle gamme de muscadets du Pallet en cet automne sont emmenées en secret dans un chai abandonné. C'est là que se terre un cru étonnant. En novembre 2007, les jus de raisins ultramurs, quasiment confiturés, ont été placés dans une vieille barrique à 50 centimètres sous terre par les viticulteurs du Pallet. Au sec. Pendant 620 jours, le vin a fermenté.

"On est dans la plus pure tradition de nos ancêtres de la première moitié du XXe siècle. Sans air et à température constante (13 °C), le vin s'est construit. Si l'on dit que cette méthode rend le vin muet, c'est pour mieux être expressif par la suite", indiquait Jean Brosseau.

Les vigneronniers ont pris le risque de l'explosion de la barrique ou l'infiltration par l'eau... Mais aucun dégât n'aura été constaté à la sortie de terre, le 21 juillet dernier. 271 bouteilles ont été bouchées ce jour-là. Résultat, "un ovni, comprenez un objet viticole non-identifié, louait Jean-Louis Brosseau. C'est quelque chose d'exceptionnel, à commencer par la robe mi-cuivre-mi-or. L'intensité est immédiate. On évolue vite vers les épices et les fruits secs (pommes, abricots...). Ils sont portés par beaucoup de gras et d'opulence". Rare et donc cher. Puisqu'il faudra déboursier 150 euros pour avoir le privilège de déguster cet étonnant millésime. "Overdose", le nom pourrait choquer certaines associations. "Non, estime Michel Bédouet. Quand on parle d'overdose, c'est pour parler d'overdose de plaisir".