



Jerome Bretaudeau

Micro-cuvées, maxi-talent

Dormir vite ! Se battant entre l'urgent et le prioritaire, tant ce fils de paysan n'a pas les deux pieds dans le même sabot, ce faiseur de belles grappes ne peut s'en sortir qu'en grappillant sur son sommeil, pour décrocher la lune. Ou plutôt les étoiles. Celles, entre autres, de la lumineuse maison Pic de Valence, qui a référencé ce Jérôme Bretaudeau vite devenu prophète en son pays. La belle restauration nantaise, en effet, n'aura pas mis longtemps à servir les enchantresses cuvées bio du seul vigneron de Gétigné, à quelques cépées des Fiefs vendéens. Ne travaillant seul que neuf hectares, cet ex-chef de culture s'est installé là en 2005, « avec zéro client », convaincu qu'avec de grands raisins et de petits volumes, il réussirait à tirer la quintessence de ce melon dévalué « *qu'il faut réhabiliter et enfin vendre à son juste prix* ».

Ses six cents fidèles ont tous été conquis par ces micro-cuvées d'une pureté, d'une droiture et d'une élégance exemplaires, son muscadet de granit 2010 étant assurément un grand vin blanc. Mais, au-delà de ce melon d'exception, combien d'autres merveilles ! De la folle blanche « *agrumissime* » bien sûr, mais aussi des cépages pas vraiment du cru : merlot, pinot noir, sauvignon gris... Dans sa nouvelle collection 2012, notre grand couturier du vin a ainsi façonné deux cuvées de jolie robe et belle étoffe : de ce chardonnay sans sulfite d'une minéralité tellurique à ce cabernet franc de macération carbonique tout en fruits, voilà du plaisir sur-mesure qui, comme disaient les anciens, « *nous habille la goule en dimanche* » ●

« nous habille la goule en dimanche » ●
sur-mesure qui, comme disaient les anciens,
carbonique tout en fruits, voilà du plaisir