

# L'un des derniers à vendanger

**Initialement concentré aux Loges, le domaine des Fines Caillottes, dirigé par Jérôme Pabiot, s'est développé pour diversifier ses terroirs.**

**Mathilde Thomas**

mathilde.thomas@centrefrance.com

**L**e grand-père de Jérôme Pabiot a développé son activité viticole aux Loges, un terroir composé essentiellement de caillottes. Des petits calcaires qui ont donné le nom au domaine, les Fines Caillottes. Mais quand, en 1978, la vigne grêle entièrement, il décide de « planter au Bouchot », raconte son petit-fils, actuellement à la tête de l'affaire familiale qui se transmet depuis cinq générations. « Pour limiter les risques et avoir une diversité de terroirs. »

L'agrandissement se poursuit en 2004 lors de l'arrivée de Jérôme Pabiot aux côtés de son père Alain, aujourd'hui à la retraite mais encore très présent pour gérer l'administratif et la commercialisation. « Nous avons planté au Puisac où il y a de très beaux silex et à Villiers, pour ses petits calcaires. » Puis, en 2008, se présente « une opportunité de rachat d'une exploitation autour de Boisgbault. Des terres de sable et de limons ». Avant que, l'an dernier, le vigneron ne reprenne l'exploitation de son oncle. Un rachat pour des questions sentimentales avant tout car Jérôme Pabiot va ainsi pouvoir travailler les terres de son grand-père. « Des parcelles sur lesquelles j'allais quand j'étais gamin. » Actuellement, il est à la tête d'un domaine de 42 ha, l'un des plus gros de l'appellation.

Pour le viticulteur, il « est important d'être partout », car il vinifie par terroir. Une étape très importante pour celui qui « bichonne ses cuves l'hiver ». Ainsi, cela permet de « révéler la diversité des terroirs de Pouilly ». Pour cela, il utilise des cuves inox « pour leur neutralité » et privilégie un élevage sur lie pour apporter un côté « très gras ». Puis, fin février, vient le moment de l'assemblage pour « apporter de la complexité et un meilleur équilibre des vins ». Ainsi, une cuvée de même terroir est le fruit de l'assemblage de différentes vignes. « Mon père a voulu travailler ainsi pour faire ressortir la complexité et la longueur en bouche. Cela offre plus de ré-



## JÉRÔME PABIOT

Le vigneron est actuellement à la tête d'un domaine de 42 ha, ce qui en fait l'un des plus gros de l'appellation. (Photo Christophe Masson)

gularité et il y a moins l'effet millésime », précise le professionnel de la vigne, qui rappelle « qu'il n'y a pas de recette, que des outils. Tous les ans, on s'adapte pour obtenir la meilleure qualité possible ».

## La cuverie va être agrandie de 300 m<sup>2</sup>, toujours en souterrain

Une qualité qui est reconnue car le vigneron, qui est entouré de douze salariés, confie qu'il a « beaucoup de demandes ». Sa production, 300.000 à 350.000 bouteilles par an, part au trois-quarts à l'export. La Norvège et le Canada sont très friands de son breuvage, car « nos vins se marient bien avec le saumon, le poisson ». Les cavistes, les grossistes ainsi que la chaîne de supermarché Monoprix font partie de ses clients.

Le vin est stocké dans les petites caves souterraines que le père et le grand-père de Jérôme Pabiot ont fait communiquer pour donner lieu à un dédale sous les maisons d'habitation, le caveau et les rues. Le vigneron va continuer ce chantier puisqu'il a l'intention d'agrandir la

cuverie, en prolongement de celle existante, de 300 m<sup>2</sup>. Elle accueillera une quinzaine de cuves inox. Toujours en sous-sol afin de « tout vinifier sur le même site et pour moi c'est important de rester au cœur du village ». Actuellement, il vinifie aussi dans la cave de son oncle, qui, à l'avenir, va servir de lieu de stockage des matières sèches : carton, bouteilles, palettes car « l'approvisionnement est de plus en plus compliqué ». Il veut anticiper d'éventuelles ruptures.

Par contre, pas question pour lui de se précipiter au moment des vendanges. Il reconnaît être « l'un des derniers à vendanger. Le sauvignon a une peau très fine. Si on vendange trop tôt, on a l'arôme du végétal, herbacé alors que lorsque l'on attend le dernier moment, on obtient un goût d'agrumes, d'orange, de pamplemousse ».

La date est décidée en fonction des dégustations et quand la maturité est atteinte, les machines à vendanger se mettent en ordre de bataille. « Nous sommes très bien équipés aussi bien en machines à vendanger qu'en pressoirs », se félicite le vigneron. « Ça permet d'aller vite. Et comme nous avons une belle diversité de terroirs, toutes les parcelles ne sont pas mûres en même temps. C'est l'avantage de cette diversité. Les travaux n'ont

pas lieu tous en même temps et en cas de problèmes climatiques, toutes les parcelles ne sont pas touchées car ça serait handicapant avec un marché de professionnel qui a besoin de vins. »

Jérôme Pabiot commercialise trois cuvées en Pouilly-Fumé. Une principale, la Domaine des Fines Caillottes qui est issue de quasiment tous les terroirs ainsi que deux autres, la Kiméride, une sélection de marnes kimméridgiennes et la Séduction, élevée en fût de 600 l. Ces dernières ne sont pas disponibles tous les ans, seulement « lors des meilleurs millésimes. On les vend deux à trois ans après. Ça permet de lisser et de ne pas être en rupture ». Une cuvée de Pouilly-sur-Loire vient compléter la gamme. La plus vieille vigne du domaine, plantée en 1925. « On la garde pour son côté historique. » Autre marque du passé qui a été conservée, les étiquettes. « Elles n'ont pas changé depuis la première mise en bouteille en 1955 », révèle le vigneron, qui met en bouteille tous les deux mois puis étiquette une fois le vin reposé et selon des commandes. L'étiquetage se fait en fonction des langues et des mentions obligatoires des différents pays.

Le domaine des Fines Caillottes est certifié Haute valeur en-