

DIVO | terroir

Revue n°96
Octobre 2023
CHF 15.00



Eviva España

Castille-La Manche,
Valence, Catalogne

Éditorial

Contrairement à ce que l'on pense, la mélodie mondialement connue *Eviva España* n'est pas une chanson espagnole, mais une chanson belge datant de 1971. D'ailleurs, la version originale est en néerlandais, et ce n'est qu'en 1973 qu'elle a été traduite en espagnol et popularisée par Manolo Escobar. Dès lors, elle est devenue quasiment un hymne national en Espagne.

Selon les statistiques 2022 de l'OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du vin), l'Espagne est le pays ayant la plus grande surface viticole au monde avec 955'000 hectares, devant la France (812'000) et ... la Chine (785'000). En termes de production de vin, le trio n'est pas le même : Italie (49.8 millions d'hectolitres), France (45.6) et Espagne (35.7).

Dans cette revue, je vous emmène dans trois régions viticoles parmi les plus importantes d'Espagne : Castille-La Manche, Valence et Catalogne. L'équipe DIVO a visité pour l'occasion Bodegas Verum (La Manche, Castille-La Manche) qui a fait son entrée dans le catalogue en 2022, Bodegas Los Frailes (Valence) qui fait désormais partie de l'ADN du club, et une belle nouveauté pour le club, le Clos Figueras qui élabore des vins d'une qualité exceptionnelle dans le Priorat (Catalogne).

Avant de rentrer dans le vif du sujet, c'est aussi l'occasion pour moi de faire le point sur les cinq principaux cépages d'Espagne : Airén, Tempranillo, Bobal, Garnacha Tinta et Monastrell.

¡Salud! •



— Dr José Vouillamoz, Directeur Adjoint

Bodegas Verum,
Tomelloso, La Manche.



Couverture : *Le Triomphe de Bacchus*, du peintre espagnol Diego Velázquez (1599-1660), lointain ancêtre de Maria José et Miguel Velázquez de Bodegas Los Frailes (page 15).

Sommaire

Éditorial	2
Cépages espagnols	4
Castille-La Manche, plus grand vignoble au monde	7
Finca Sandoval, royaume du Bobal.	8
Bodegas Verum, au pays de Don Quichotte.	10
Valence, patrie du Monastrell	14
Bodegas Los Frailes, l'une des plus anciennes caves d'Espagne	15
Catalogne, mosaïque de terroirs	19
Franck Massard, le sommelier vigneron	20
Bodega Heretat Mont Rubí, les sauveurs du Sumoll.	21
Clos Figueras, perle du Priorat	22



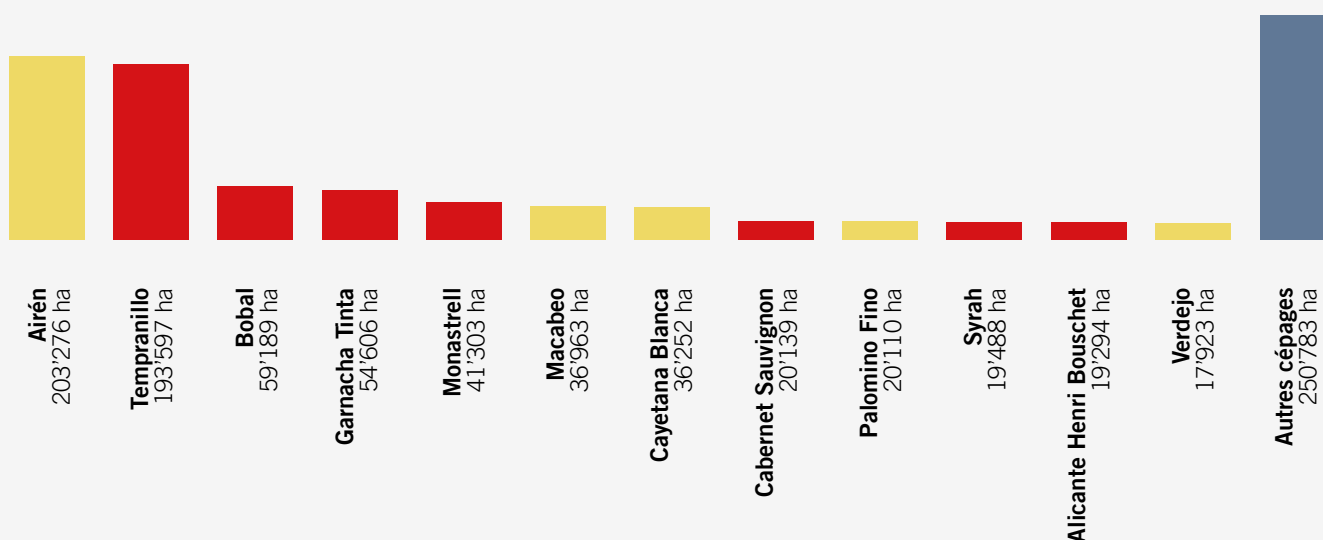
Les régions viticoles
en Espagne. © Wine Folly

Cépages espagnols

L'Espagne est un eldorado pour les ampélographes. On y dénombre plus de 400 cépages, dont les 12 plus importants (histogramme ci-dessous) couvrent une surface totale de 722'140 hectares, soit les trois-quarts des vignobles espagnols (955'000 hectares).

Parmi eux, seuls le Cabernet Sauvignon et la Syrah ne sont pas des cépages indigènes. Voici une description détaillée des cinq premiers cépages de la liste que l'on retrouvera tout au long de cette revue.

les 12 plus importants



Source: Kym Anderson & Signe Nelgen 2020. *Which winegrape varieties are grown where? (Revised Edition).* University of Adelaide Press.



1 Airén

Synonymes principaux:

Blancon (Zamora), Colgadera (Toro), Manchega (Albacete), Valdepenera Blanca (Ciudad Real).

On peut être surpris de trouver en haut de classement l'Airén, un très ancien cépage de Castille-La Manche, au centre de l'Espagne (à ne pas confondre avec le Lairen d'Andalousie). Et pourtant, ce cépage couvre près d'un quart des vignobles du pays! Comment se fait-il que ce cépage quasiment inconnu soit si répandu? La raison est simple: les vignobles d'Airén, plantés à faible densité pour permettre la mécanisation des travaux de la vigne, sont surtout utilisés pour faire de l'eau-de-vie de vin (brandy pour les Anglais), en particulier dans les régions arides de Castille-La Manche. C'est sans doute sa grande résistance à la sécheresse qui intéresse les producteurs de brandy, car si les rendements ne sont pas limités, l'Airén donne un

vin blanc sec plutôt neutre, à l'instar de l'Ugni Blanc (de son nom officiel Trebbiano Toscano) utilisé pour élaborer le cognac. Cependant, lorsque les rendements sont maîtrisés et que les vignes atteignent un certain âge, l'Airén peut donner des vins excellents, comme le Airén Las Tinadas Pie Franco de Bodegas Verum (voir page 12).



2 Tempranillo

Synonymes principaux :

Aragonez (Alentejo au Portugal), Cencibel (Castille-La Manche, Madrid, Aragón, Extremadura, Murcia), Tinta del País (Ribera del Duero, Castille-La Manche), Tinta de Toro (Castille-La Manche), Tinta Roriz (Douro au Portugal), Tinto Fino (Albacete en Castille-La Manche, Madrid, Ribera del Duero, Extremadura), Ull de Llebre (Catalogne).

C'est le cépage le plus célèbre d'Espagne, à l'origine de nombreux grands vins dans tout le pays. Son nom dérive de l'espagnol *temprano* qui signifie précoce, car il arrive à maturité avant la plupart des autres variétés.

Grâce au test ADN, on a découvert en 2012 les parents naturels du Tempranillo : il s'agit d'un croisement spontané entre l'Albillo Mayor et le Benedicto. L'Albillo Mayor est un très ancien cépage indigène de la Ribera del Duero, donnant par exemple la formidable cuvée Rudeles 23 Albillo Mayor Vinas Viejas disponible chez DIVO, issue de ceps de plus de 100 ans, dispersés dans les parcelles de Tempranillo. En revanche, on ne sait presque rien du Benedicto, un cépage rouge rarissime et quasiment abandonné, retrouvé çà et là dans la communauté autonome d'Aragon, dans La Rioja et à Navarre. Le Tempranillo est par conséquent vraisemblablement originaire de la zone englobant La Rioja et la Navarre, où l'on observe d'ailleurs la plus grande biodiversité à l'intérieur du cépage. En outre, c'est dans La Rioja qu'on a découvert en 1988 une mutation de couleur, le Tempranillo Blanc. La légende selon laquelle le Tempranillo aurait été introduit en Espagne depuis la Bourgogne par les moines de l'Abbaye de Cîteaux, et aurait soi-disant un lien avec le Pinot, est par conséquent invalidée.

Les vins de Tempranillo sont généralement plus faibles en alcool comparés aux vins de Garnacha, de Bobal et de Monastrell. Ils ont une acidité particulièrement élevée qui contribue à leur grand potentiel de vieillissement. Les arômes typiques sont la framboise, la feuille de tabac et le cuir, même s'ils sont la plupart du temps influencés par un élevage en barriques de chêne américain, omniprésent dans La Rioja et en Ribera del Duero.

À noter que sous le nom Tinta Roriz, le Tempranillo joue un rôle prépondérant dans l'assemblage de tous les vins de porto.



3 Bobal

Synonymes principaux : Balau, Moravio, Tonto de Zurra.

Connu depuis le XV^e siècle, le Bobal est cultivé principalement dans les provinces de Valence, Cuenca et Albacete dans le centre de l'Espagne, en particulier dans les appellations Utiel-Requena et Manchuela où il est le cépage dominant. C'est un cépage très coloré, donnant des vins aux tannins très prononcés, avec une acidité conséquente. Il faut donc savoir dompter sa vigueur, sinon les tannins deviennent très rustiques avec des rendements excessifs. Ce n'est pas le cas chez Finca Sandoval en Manchuela, dont les vignes au-dessus de 700 m d'altitude donnent des vins de grande fraîcheur avec des tannins très fins (voir pages 8-9).



4 Garnacha Tinta

Synonymes principaux :

Alicante (Espagne), Aragones (Madrid, Espagne), Cannonau (Sardaigne), Grenache (France), Tocai Rosso (Veneto).

La Garnacha Tinta, que les Français nomment Grenache, est un vieux cépage originaire de la région d'Aragon au nord-est de l'Espagne. En effet, comme je l'ai argumenté avec mes coauteurs dans le livre de référence *Wine Grapes* (Éditions Allen Lane, 2012), il n'est pas originaire de Sardaigne, comme le revendiquent certains Italiens qui prétendent que le Cannonau serait né sur l'île avant d'être introduit en Espagne. Voici plusieurs raisons :

- La Sardaigne a été une colonie espagnole entre 1479 et 1720.
- Les mutations de couleur (Garnacha Blanca, Garnacha Roja) et de pilosité (Garnacha Pelluda) existent en Espagne, mais pas en Sardaigne.
- La biodiversité intra-variétale est bien plus importante en Espagne, où l'on a identifié plus de 500 clones de Garnacha Tinta, alors qu'il existe moins d'une dizaine de clones de Cannonau. Comme pour tout être vivant, le lieu où l'on observe la plus grande diversité

génétique correspond généralement au centre d'origine (théorie de l'agronome russe Vavilov énoncée en 1926).

- En Sardaigne, le Cannonau n'a aucun lien génétique avec les autres cépages de l'île, tandis qu'en Espagne la Garnacha Tinta se trouve dans un pool génétique comprenant d'autres cépages espagnols comme le Verdejo, l'Alarije, l'Airén, etc.

Avec le réchauffement climatique, la Garnacha Tinta va certainement être de plus en plus plantée, car c'est un cépage qui résiste bien aux climats chauds et secs. En Espagne, la Garnacha Tinta est souvent vinifiée en mono-cépage. On la trouve presque partout dans le pays, mais surtout dans sa région d'origine en Aragon, ainsi qu'en Castille-La Manche. En Sardaigne, ce cépage est aussi vinifié généralement en mono-cépage sous le nom de Cannonau di Sardegna. En France, le Grenache est très présent au Sud, où il donne par exemple les Vins Doux Naturels de Banyuls, Maury et Rivesaltes, et où il est souvent majoritaire dans l'assemblage de Châteauneuf-du-Pape. En Australie, la Grenache est souvent assemblée à la Syrah et au Mourvèdre, si bien que l'acronyme GSM que l'on retrouve sur les étiquettes de vin est devenu célèbre.



5 Monastrell

Synonymes principaux : Garrut (Valence et Tarragone en Espagne), Mataro (Catalogne en Espagne, France, Australie, USA), Mourvèdre (France).

Le Monastrell est un très vieux cépage espagnol, probablement originaire de la région de Valence. Son nom dériverait du Latin *monasteriellu*, diminutif de *monasteriu* qui signifie monastère, suggérant que ce furent les moines qui l'ont initialement cultivé et propagé. En France, il a été probablement introduit au XVI^e siècle en Provence depuis la ville de Sagunto près de Valence, qui portait jusqu'en 1868 le nom catalan de Morvedre, d'où le synonyme Mourvèdre. Dans le Roussillon, on l'appelle Mataro, du nom de la ville portuaire près de Barcelone d'où le cépage a été introduit, nom qu'on retrouve d'ailleurs en Australie et en Californie.

D'un point de vue génétique, on ne connaît pas les parents du Monastrell, mais il serait proche du Graciano.

Ce cépage est très tardif et nécessite un climat chaud pour arriver à bonne maturité, mais il craint la sécheresse et a donc besoin d'humidité ; c'est pourquoi on le trouve généralement sur la côte méditerranéenne. En Espagne, le Monastrell est très important dans la région de Murcia, en Castille-La Manche et à Valence. En France, le Mourvèdre entre dans l'assemblage des Châteauneuf-du-Pape (majoritaire dans la prestigieuse cuvée Château de Beaucastel Hommage à Jacques Perrin disponible chez DIVO), et donne les grands vins de Bandol en Provence (comme Domaines Bunan et Domaine Tempier chez DIVO). On en trouve également aux États-Unis, ainsi qu'en Australie dans le célèbre assemblage GSM, acronyme pour Grenache-Syrah-Mourvèdre, comme mentionné précédemment. ●



Castille-La Manche, plus grand vignoble au monde



Située au centre/sud-est du pays, ce n'est pas seulement la plus grande région viticole d'Espagne, mais c'est aussi la plus grande de la planète, représentant 8 % de la production mondiale ! Elle est connue dans le monde entier pour avoir servi de cadre au célèbre roman *Don Quichotte*, écrit par Miguel de Cervantes. Elle couvre les appellations Almansa, Jumilla (en partie), La Mancha, Manchuela, Mérida, Mondéjar, Ribera del Júcar, Uclés et Valdepeñas. Les 464'000 hectares de vignes de Castille-La Manche (presque la moitié du vignoble espagnol) produisent une quantité gigantesque de brandy, ainsi que des vins vendus en vrac, bons marchés, suffisamment concentrés pour permettre de booster la couleur des vins d'autres régions, en Espagne ou dans d'autres pays. Désormais, la région produit aussi de grands vins, à l'instar de Finca Sandoval en Manchuela DO et Bodegas Verum dans l'appellation La Mancha. ●

Don Quichotte buvant du vin par
une longue paille dans une auberge.
Valero Iriarte ca. 1720, Musée du Prado,
Madrid.



Finca Sandoval, royaume du Bobal

Cette cave est le rêve-devenu-réalité de Victor de la Serna, journaliste espagnol spécialisé dans la gastronomie, le vin, l'économie et... le basket! Convaincu du potentiel de la région de Manchuela pour produire de grands vins, il a créé Finca Sandoval en 1998. C'est grâce à l'Académie Internationale du Vin (AIV) que DIVO distribue les vins de Finca Sandoval depuis près de 20 ans. Petite chronologie. Constant Bourquin a fondé DIVO en 1936, et cofondé l'AIV en 1971. Victor de la Serna (père), grand ami de Bourquin, a été Président de l'AIV entre 1975 et 1982. Devenu membre de l'AIV à son tour, son fils Victor de la Serna (portant le même nom que son père) y rencontre Christophe von Ritter, ancien directeur de DIVO. Et finalement, j'ai l'honneur d'être membre du Conseil de l'AIV... la boucle est bouclée.



Victor de la Serna dans ses vignes.

Les 20 hectares de vignes de Finca Sandoval, gérés par le vigneron et œnologue Rafael Orozco, sont situées entre 700 et 1050 m d'altitude sur sol argilo-calcaire, ce qui permet de conserver une grande fraîcheur dans les vins. Pour les nouvelles vignes, après une étude pédoclimatique approfondie, Victor y a surtout planté le cépage autochtone Bobal, mais aussi de la Syrah, transplantée directement grâce à Jean-Pierre Perrin du Château de Beaucastel, actuel Président de l'AIV (on y revient toujours!). Il y a planté également du Touriga Nacional originaire du Douro portugais, une première pour la région, ainsi que d'autres cépages comme le Monastrell. Le domaine est conduit depuis sa création en viticulture biologique.

En 2022, Victor de la Serna a vendu ses parts à des investisseurs qui souhaitent continuer la recherche inlassable de la plus haute qualité à Finca Sandoval, sous l'égide de l'œnologue Javi Revert, déjà actif à la cave depuis 2019.

Tous les vins sont élaborés de manière artisanale dans la cave située à Ledaña Cuenca), au cœur de la Manchuela, à 150 km de Valence. Après macération à froid, ils sont fermentés avec des levures indigènes et élevés dans des contenants en bois de chêne français, avant d'être mis en bouteille sans collage, ni filtration.

Les vins chez DIVO

Salia

Cet assemblage provenant de vignes sur sols argilo-sableux est composé de Syrah (plantée en 1998), de Bobal et de Touriga Nacional, en proportions variables selon les millésimes. La fermentation est faite pour 30 % en grappes entières et le vin est élevé en foudres de 300 L pendant 10 mois. Comme entrée de gamme, c'est une valeur sûre, fleurant bon les fruits, les épices et les olives, d'une grande buvabilité.

Signo, Bobal

Ce vin est composé en majorité de Bobal provenant d'une vigne plantée en 1939, complétée d'une petite quantité de Syrah. La fermentation se fait à 40 % en grappes entières et le vin est élevé en foudres de 500 L pendant 18 mois. Ce vin riche, concentré et avec des tannins fins, démontre le potentiel du Bobal à donner de grands vins de caractère.

Finca Sandoval

Nommé comme le domaine éponyme, ce vin est le porte-drapeau de la cave. Il est composé majoritairement de Syrah rhodanienne transplantée du Château de Beaucastel, additionnée de Bobal et de Monastrell. La fermentation se fait à 30 % en grappes entières et le vin est élevé en foudres de 300 L pendant 18 mois. À l'aveugle, on pourrait s'y méprendre avec une Syrah de la Vallée du Rhône septentrionale.

Cuvée TNS

Comme l'indique son nom acronymique, ce vin est un assemblage de Touriga Nacional, un cépage du nord du Portugal, et de Syrah (provenant du Château de Beaucastel), totalement atypique pour l'appellation Manchuela. Le vin est élevé en foudres de 300 L pendant 11 mois. Le millésime 2004 a été noté 96/100 par Robert Parker du Wine Advocate, le plus haut pointage jamais obtenu pour un vin tranquille du sud de l'Espagne.

La Rosa

Mentionnée dans la liste du magazine Decanter des « dix vins espagnols à tester absolument en 2021 », cette cuvée très rare n'a été produite qu'en 2007, 2014 et 2019. Les 2007 et 2014 étaient des sélections des meilleures Syrah, mais pour le millésime 2019, La Rosa provient du vignoble Las Casilla de Don Tomás planté en 1939, qui rassemble une demi-douzaine de cépages, parmi lesquels prédomine le Bobal, et une quantité non négligeable de raisins blancs, sur des graves calcaires. La fermentation se fait à 30 % en grappes entières et le vin est élevé en foudres de 500 L pendant 18 mois. L'un des plus grands vins de Manchuela, à mon avis peut-être même le plus grand! ●



Bodegas Verum, au pays de Don Quichotte

À Tomelloso, au centre de La Manche où l'on rencontre de nombreuses enseignes à la silhouette de Don Quichotte de la Manche, on baigne dans un océan de vignes. La majorité des raisins sont destinés à la fabrication de brandy à partir du cépage Airén, omniprésent. En matière de vins, seule une poignée de cave a misé sur la qualité. Bodegas Verum en fait assurément partie.

Heureuse rencontre grâce à un cépage rare

J'ai connu Bodegas Verum en 2018 lors du International Masters of Wine Symposium à Logroño dans La Rioja. Mon œil avait été attiré par une étiquette arborant le nom Tinto Velasco. Je connaissais ce cépage rarissime de La Manche, mais je ne savais pas qu'une cave le vinifiait en mono-cépage. C'est un vin fruité, croquant, avec une belle personnalité. Le jeune œnologue Elías López-Montero m'explique que ce vin est issu d'un projet visionnaire nommé ULTERIOR. Je retrouve Bodegas Verum à Millésime Bio en 2022 en compagnie de Walter Zambelli où nous faisons la connaissance de Juan Carlos Ramirez, directeur commercial de Bodegas Verum. Las Tinadas Airén de Pie Franco nous intrigue, le Cencibel Selección Parcelas nous enthousiasme, Las Tinadas Cencibel nous subjugue. C'est décidé, Bodegas Verum fera son entrée dans l'assortiment DIVO quelques mois plus tard.

Du brandy au grand vin

Issu d'une longue tradition de distillateurs remontant jusqu'en 1788, Juan Antonio López Ramírez fonde la distillerie Altosa à Tomelloso en 1961 avec son épouse María Victoria Montero. Grâce à une ascension fulgurante, la compagnie Altosa Alcoholes de Tomelloso SA produit aujourd'hui environ 15 % de tout le brandy espagnol ! Néanmoins, vous ne verrez jamais de bouteille de ce brandy, car la quasi-totalité de la production est vendue en vrac aux bodegas de la région de Jerez pour muter le sherry. Tout comme ses ancêtres, Juan Antonio López Ramírez avait toujours fait du vin industriel en parallèle du brandy. À la suite de son décès brutal en 1996 à l'âge de 57 ans, sa veuve María Victoria reprend les rênes de l'entreprise avec ses enfants María Belén, Juan Antonio et Pedro José, abandonnant la production de vin. Elías López



José Vouillamoz et Walter Zambelli entourent Elías López Montero devant une imposante *tinaja* de 4500 L, et deux « petites » de 3000 L.

Montero, alors âgé de 17 ans, était trop jeune pour avoir voix au chapitre. Il obtient quelques années plus tard son diplôme d'œnologue à Madrid, puis roule sa bosse dans La Rioja, en Ribera del Duero et en Afrique du Sud. À son retour dans l'entreprise en 2005, la famille décide sur son insistance de fonder Bodegas Verum dans le but de faire du vin de qualité à partir des meilleures vignes (*verum* signifie « vérité » en Latin ; pour la famille, c'est la vérité du terroir). Sur les 250 hectares de vignes de la famille, 45 hectares seront dévolus à Verum. Désireux de renouer avec la tradition viticole pluriséculaire de la région, le benjamin Elías se met à la recherche de *tinajas* pour affiner ses vins.

Verum Symphonic Orchestra

Très sensible à l'art, Bodegas Verum sponsorise un projet culturel visant à développer un orchestre symphonique formé de musiciens de La Manche qui n'avaient pas d'autres engagements, et qui est rapidement devenu l'un des plus fameux d'Espagne. D'autres projets culturels touchant à la photographie, la peinture, la littérature ou la sculpture sont soutenus par Bodegas Verum.

Elías Lopéz Montero, bouillonnant œnologue

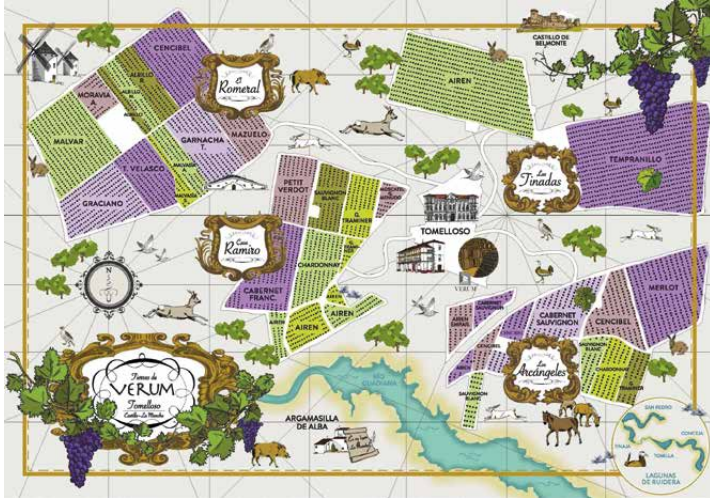
Elías est un homme jovial, enthousiaste et toujours fourmillant d'idées. Depuis 2016, il mène un projet de vinification en Patagonie au sud de l'Argentine, et depuis 2021, c'est dans la Vallée d'Itata au Chili qu'il fait des expérimentations. Pour le fun, avec ses amis de la cave Eguren Ugarte, il élabore également une Garnacha Tinta dans La Rioja à partir d'un vignoble centenaire planté en altitude, donnant un vin d'une rare élégance (dégusté à Bodegas Verum).

Tout récemment, Elías a entamé une collaboration avec une start-up locale qui a inventé un procédé révolutionnaire pour recycler le CO₂, dont aucun détail n'a fuité pour l'instant.

Avec sa fiancée Nuria, Elías a ouvert un bar à vin au cœur de Tomelloso. Le soir où il nous y a emmené en compagnie d'Ikumi Harada, une consultante Japonaise experte en vins espagnols, le bar était plein à craquer, le public était amassé à l'extérieur pour écouter des lectures de poèmes ainsi que du slam, dans un mélange de genres qui démontre l'intérêt de la famille Lopéz Montero pour la culture locale.



Vignoble de Las Tinadas, franc de pied.



Cartographie du projet ULTERIOR avec le détail des parcelles expérimentales étudiées en vue du changement climatique.

Les *tinajas*, jarres traditionnelles

Appelées trop souvent et improprement « amphores », les *tinajas* sont d'immenses jarres en terre cuites, autrefois traditionnelles mais aujourd'hui devenues très rares en Espagne. Les *tinajas* espagnoles correspondent au *pithos* de la Grèce antique et au *dolium* de l'époque romaine, des contenants qui étaient utilisés pour la vinification, tandis que le nom « amphore » désignait un petit récipient à deux anses pour transporter le vin ou l'huile d'olive. On en trouve encore aujourd'hui de tailles et de formes différentes dans plusieurs pays à la tradition viticole plurimillénaire, comme au Portugal (*talha*), en Italie (*giare*), en Géorgie (*qvevri*) et en Arménie (*karas*). La fermentation et l'élevage d'un vin en *tinajas* garantissent la pureté des arômes, sans « maquillage » comme c'est trop souvent le cas avec des barriques de chêne neuves. Mais surtout, la terre cuite apporte une texture crayeuse, et la porosité permet une micro-oxygénation progressive du vin.

Depuis quelques années, Elías s'est lancé à la recherche de caves abandonnées (il y en a beaucoup dans La Manche) qui seraient désireuses de lui vendre quelques *tinajas*. Le jour de notre visite en mai 2023, il était fier de nous montrer sa dernière acquisition, une belle pièce de 4500 L délicatement transportée dans l'immense cave souterraine de 8000 m² et de 8 m de plafond qui abrite déjà de nombreuses barriques de brandy.

Le Projet ULTERIOR

Le projet ULTERIOR a été lancé en 2009 dans le but de replanter les vieux cépages de La Manche pour les faire revivre, et d'y ajouter d'autres cépages provenant d'autres régions afin de mieux préparer l'avenir en regard du changement climatique. Se basant sur les travaux de l'IVICAM (Institut de la vigne et du vin de Castille-La Manche), Elías Lopéz Montero a planté de petites parcelles expérimentales pour étudier leur comportement. Parmi ces cépages anciens ou nouvellement introduits dans l'appellation, DIVO en a sélectionné trois :

- Albillo Real, blanc de la région de Valladolid dans le centre-nord de l'Espagne, additionné de Moravia Agria, un vieux cépage rouge de Castille-La Manche (centre de l'Espagne) doté d'une haute acidité (*agria* = aigre en espagnol), le tout vinifié en vin orange. Vin : Ulterior Naranja.
- Tinto Velasco, un vieux cépage rouge de Castille-La Manche. Vin : Ulterior Tinto Velasco Parcela N°10, qui est d'ailleurs le seul mono-cépage de Tinto Velasco au monde.
- Graciano, rouge répandu en Rioja et en Navarre (nord-est de l'Espagne), introduit pour la première fois dans La Manche. Vin : Ulterior Graciano Parcela N°17

Laissez-vous tenter par ces vins uniques, et soutenez ainsi ce projet original !

Les vins chez DIVO

Las Tinadas Airén de Pie Franco

Issue des meilleurs raisins d'Airén de la parcelle Las Tinadas plantée franc de pied à 700 m d'altitude en 1950 par le grand-père d'Elías Lopéz Montero, cette cuvée démontre que ce cépage, souvent méprisé et dévolu au brandy (voir page 4), peut donner de grands vins de terroir. La sincérité de ce vin vient aussi de son élevage de quatre mois en *tinajas* de 4500 L.





Cencibel Selección Parcelas par DIVO

Lorsque j'ai fait déguster cette sélection de vieilles vignes de Cencibel (Tempranillo) à mon collègue Walter Zambelli, chez DIVO depuis 29 ans, il m'a tout simplement dit que ce vin faisait partie des meilleurs Tempranillo jeunes (ou « joven ») qu'il n'avait jamais dégusté. Ce vin de caractère au rapport qualité-prix incroyable est en effet irrésistible. Depuis le millésime 2020, cette sélection est faite expressément pour (*par* en espagnol) DIVO. Le vin passe trois mois en barriques de chêne français de 2^e passage, puis huit mois en *tinajas* de 3000 L et 4500 L.



Vue aérienne des parcelles du projet ULTERIOR.

Las Tinadas Cencibel

Las Tinadas est une vieille parcelle située à 720 m d'altitude, le point culminant du domaine, plantée d'Airen en 1950 et de Cencibel (Tempranillo) en 1958 par le grand-père d'Elías López Montero. Alors qu'il était encore enfant, Elías se souvient que lors des vendanges, sa grand-mère Victoria était capable de reconnaître les raisins de Cencibel de Las Tinadas de ceux des autres vignes. C'est probablement parce que ce sol calcaire jonché de galets, faisant penser aux vignobles de Châteauneuf-du-Pape, est un terroir unique dans la région, planté en altitude, avec des nuits fraîches et une faible pluviométrie (250 mm/an). Jusqu'en 2005, les raisins de Las Tinadas étaient vendus en vrac à des coopératives. Elías n'a jamais oublié ce que lui disait sa grand-mère, et il a décidé en 2016 d'en faire une cuvée parcellaire, même si ses frères et sœurs se sont montrés très sceptiques au départ. La vendange a été fermentée en fûts de 400 L, puis l'élevage a été fait en *tinajas* de 4500 L durant 12 mois avec bâtonnage hebdomadaire. Mais rien n'y faisait, après mise en bouteille, le vin était fermé à double tour, avec des tannins plutôt durs. À contre cœur, Elías devait dans un premier temps donner raison à ses frères et sœurs. Un peu dépité, il a laissé « trainer » les quelques milliers de bouteilles dans un coin de cave, et a décidé de ne pas produire les millésimes 2017, 2018 et 2019. Seulement voilà. Après 36 mois de bouteille, Las Tinadas Cencibel était transfiguré ! Il développait des arômes envoûtants de garrigue et de sous-bois, les tannins s'étaient fondus, la structure était devenue soyeuse, le vin juteux, persistant. Elías avait réussi ! Pour notre plus grand plaisir, il a décidé de commercialiser tardivement ce 2016 qui a d'emblée été un grand succès auprès des membres DIVO. Il a aussi décidé de refaire cette cuvée parcellaire depuis le millésime 2020. Dégusté à la cave, ce 2020, complexe et fascinant, est encore en devenir, et il ne sera pas disponible pas avant 2024, au plus tôt ! ●

Valence, patrie du Monastrell

La Communauté valencienne se trouve à l'extrême Est de la péninsule ibérique, sur une côte de plus de 500 kilomètres. Avec ses hivers courts et frais et ses étés chauds et secs, Valence est l'exemple parfait du climat méditerranéen. Trois appellations d'origine constituent la majeure partie de la production de vin de Valence : DO Alicante, DO tiel-Requena et DO Valencia. C'est dans cette dernière que Bodegas Los Frailes fait des merveilles. ●



Bodegas Los Frailes, l'une des plus anciennes caves d'Espagne

Après avoir sillonné l'Espagne « virtuellement » lors de la foire FENAVIN à Ciudad Real, Walter Zambelli et moi-même sommes accueillis chaleureusement dans la bâtisse historique Casa Los Frailes par Maria José Velázquez et son frère Miguel, des descendants directs du fameux peintre Diego Velázquez (1599-1660). Au sein des vieux murs, entourés de tableaux anciens (aucun de Diego Velázquez malheureusement) et du mobilier d'époque au charme désuet, on se sent faire partie de l'histoire. Et pour cause : la cave Los Frailes (Les Frères) fait partie des cinq plus anciennes bodegas d'Espagne, aux côtés de Codorniu (Catalogne), Góngora (Andalousie), Alvear (Andalousie) et El Grifo (Lanzarote). Elle tire son nom des moines de l'ordre des Jésuites qui y cultivaient déjà de la vigne quand ils ont été expulsés d'Espagne par le roi Charles en 1767. C'est en 1771 qu'un ancêtre des Velázquez en a fait l'acquisition lors d'une vente aux enchères. Les générations suivantes ont toujours mis le domaine en métayage, et vendaient en vrac le vin qui leur revenait. Depuis 1996, le domaine connaît une renaissance grâce à Carlos Velázquez, le papa de Maria José et Miguel. Il abandonne sa pharmacie et décide de mettre en bouteilles les vins du domaine. Dès le départ, il prend l'option de le convertir en viticulture biologique (certifié en 2004), faisant ainsi œuvre de pionnier dans la région.

La cave est située dans la vallée d'Els Alforins, à 650 m d'altitude. Grâce à un « couloir » la connectant avec la Méditerranée située à 60 km, cette vallée bénéficie d'un climat plus frais que les régions voisines que sont Jumilla, Yecla et Alicante, si bien que lors de notre visite en cette fin de journée du mois de mai, on supporte volontiers une petite laine.

Sur les 130 hectares de vignes, on cultive bien sûr le cépage autochtone Monastrell, mais aussi du Tempranillo et du Garnacha importés des régions voisines, et des introductions françaises comme le Cabernet Sauvignon, la Syrah, et même un croisement de Grenache et Cabernet Sauvignon obtenu à l'INRA, le Marselan. Le domaine est certifié en biodynamie depuis 2018.

Représentant fièrement la 13^e génération de Velázquez à la tête du domaine, Maria José gère les vignobles et la vinification, tandis que Miguel s'occupe de l'administratif, tout en dirigeant également la vieille pharmacie familiale à Valence, ayant suivi les traces de son père.

Vue aérienne de la Casa
de Los Frailes.



Les vins chez DIVO

Blanc de Trilogia

Cette trilogie en blanc est un assemblage issu du vignoble « La Era » planté à 650 mètres d'altitude et divisé en trois parcelles, une par cépage : Sauvignon Blanc 60 %, Muscat 20 % et Verdil 20 %, un vieux cépage local presque oublié. Le sol est très calcaire et les vignes y plongent profondément. Ainsi, même dans les années très sèches, la vigne n'est pas stressée. Le Sauvignon Blanc est élevé en fûts de chêne de 500 L pendant 6 mois, les deux autres cépages sont vinifiés en cuves inox.

Naturel

Cette cuvée artisanale, élaborée comme le faisaient les frères Jésuites il y a plusieurs siècles, porte bien son nom car elle peut sans autre être qualifiée de vin « nature ». C'est un Monastrell 100 % dont les raisins sont foulés aux pieds dans des cuves en béton ouvertes. Il est fermenté par des levures indigènes, puis élevé dans des cuves traditionnelles en béton, sans sulfites ajoutés tout au long du processus jusqu'à la mise en bouteille.

Bilogia

Cet assemblage arbore sur l'étiquette une photo de la famille Velázquez prise au domaine en 1907. Il est composé de Monastrell (50 %) du lieu-dit « La Encina » sur sol calcaire riche en fer, et de Syrah (50 %) du lieu-dit « Via Augusta » sur sol de rendzine. Elevé en cuves béton (Monastrell) et en barriques (Syrah), c'est un vin mûr, riche et fruité.

Trilogía

Dès son lancement en 2004, ce vin s'est démarqué des autres vins du sud-est de l'Espagne grâce à sa fraîcheur, sa structure et sa finesse. Issu des parcelles « Casas de los aperos », « La parada » et « Casa Tortosa » sur des sols très calcaires, il combine la fougue du Monastrell (40 %) avec la structure et la fraîcheur du Cabernet Sauvignon (40 %) et le fruité du Tempranillo (20 %). Les jus sont élevés séparément durant 12 mois : en fûts de chêne français de 225 L neufs et de 2^e passage pour le Cabernet Sauvignon et le Tempranillo, et en foudres de 500 L pour le Monastrell.

La danza de la Moma

Cette cuvée élaborée depuis 2006 fait la part belle au cépage Marselan (80 %), un croisement de Garnacha et Cabernet Sauvignon obtenu à l'INRA de Montpellier en 1961. Planté en 2002, une première pour la région, ce cépage est très peu sensible aux maladies et nécessite donc moins de traitements. Il est en revanche très sensible à la sécheresse et nécessite une bonne irrigation. Assemblé à du Monastrell issu de vieilles vignes, il donne ici un vin concentré avec une grande structure tannique. Les deux jus sont élevés 15 mois, en barriques partiellement neuves pour le Marselan, en fûts de 500 L pour le Monastrell.

Dolomitas

Ce Monastrell 100 % est vinifié à l'ancienne, comme au temps des Jésuites, avec foulage au pied dans des cuves ouvertes en ciment, fermentation avec levures indigènes, et élevage de 10 mois dans « la bodega fonda », une cave sous-terrainne et historique, composée de *dolia* enterrées (voir le paragraphe « Les *tinajas*, jarres traditionnelles »).



Caliza

Cette cuvée de la parcelle « La parada de tordos » vient de vignes plantées sur des rendosols ou rendzines, très pauvres et très calcaires, où le Monastrell (100 %) donne tout son potentiel aromatique et conserve une fraîcheur incroyable. Cette cuvée est vinifiée à l'ancienne, comme Dolomitas.

1771

Le nom de cette cuvée fait référence à l'année où le domaine fut acheté aux enchères publiques au roi Charles III d'Espagne qui l'avait auparavant exproprié aux frères Jésuites. Cette cuvée 100 % Monastrell provient de vieilles vignes sur un sol calcaire, très pauvre, à 650 m d'altitude. L'élevage est de 12 mois en fûts de chêne français de 700 L.



Grande dégustation verticale des cuvées 1771, La danza della Moma et Trilogia.

Verticales de Trilogia, La danza della Moma et 1771

Lors de notre visite, Maria José et Miguel nous ont fait l'amitié de nous préparer une formidable dégustation verticale de leurs trois cuvées qui offrent le meilleur potentiel de vieillissement (scores sur 100 points par José Vouillamoz).

Trilogia

Monastrell (40 %), Cabernet Sauvignon (40 %), Tempranillo (20 %).

2004 92

C'est le 2^e millésime de cette cuvée. Beaux arômes de cassis, de vieux cuir, de griottes et de fumée. La bouche est ample, les tannins sont fondus, la mâche est croquante, et le tout possède encore une belle énergie.

2008 93

Très fruité, avec des notes de craie. Bouche ronde et souple, finale sur la figue fraîche. Encore beaucoup de vie!

2015 89

Fruité avec une (trop?) grande maturité, il est marqué par des notes de craie. Les tannins sont denses et pas encore fondus, le boisé marque encore la bouche qui assèche un peu en finale. Attendre encore quelques années.

2016 90

Très discret au nez, pas vraiment fruité mais toujours avec des notes de craie caractéristique du terroir de Los Frailes. En bouche, c'est souple et juteux, mais le boisé marque encore la finale. À laisser encore en cave.

2017 88

Dans ce millésime froid et humide, le Cabernet Sauvignon n'a pas pu atteindre la maturité optimale, contrairement au Monastrell. On distingue des notes de

pivoine et de violette. Les tannins sont croquants, un brin rustiques, asséchant un peu la finale.

2018 94

Beau nez floral dans ce millésime très chaud, avec des arômes de roses, de violette et de lys. Des notes de massepain aussi. Le vin est rond au palais, charnu, avec des tannins fins. Belle maturité de vendange.

2019 94

Notes de pivoine et de figue fraîche. Les tannins sont soyeux, portés par une acidité qui rend le vin juteux. Très frais et dense.

La danza della Moma

Marselan (80 %), Monastrell (20 %).

2006 86

Il s'agit du premier vrai millésime du Marselan planté en 2002. Le nez montre des arômes tertiaires de vieux cuir, avec encore quelques notes de fruit. La bouche est riche, avec des tannins ronds, enrobés d'un sucre résiduel un peu écœurant. A dépassé son apogée...

2008 91

Encore très fruité, avec des arômes de figues. Quelques notes d'écailles de chocolat. La bouche a du volume, de la générosité. La finale offre une belle amertume sur le chocolat.

2010 86

Un peu fermé, avec des notes d'au-bier dues à une plus grande proportion de bois neuf pour le Marselan. Dans ce millésime très sec le Marselan a souffert, les tannins sont un peu durs, et le boisé marque trop le vin.

2012 93

Dans ce millésime chaud, on sent la belle maturité du Marselan, avec des notes de tulipes et de chocolat noir. La bouche est ample, les tannins sont fins. Saveurs de cacao en finale, caractéristiques du Marselan.

2015 92

Encore fermé, il montre des notes de craie et de cerises à l'aération. La bouche est riche, les tannins sont encore très présents. La finale possède une belle amertume qui rend le vin digeste. À attendre.

2020 94

Le nez est explosif et complexe, avec des arômes de mûres, de chocolat, de craie, de réglisse, de tapenade. Dans ce millésime chaud, la bouche est dense et riche, possédant une grosse masse tannique appelée à se fondre. Grand potentiel, un vin qui « appelle un steak ».

1771

Monastrell (100 %)

2012 89

Floral, crayeux, avec des notes de fumée et de figues sèches. Très souple en bouche, avec des tannins fondus mais manquant un peu de structure, et accusant une légère douceur.

2013 93

Cerises noires, craie, roses séchées. Très belle structure tannique, jeux et long.

2014 89

Un peu fermé, discret, avec une structure légère due à un millésime très pluvieux, plutôt froid, que Maria José qualifie « d'atlantique ». Les tannins sont serrés, on perçoit encore l'élevage.

2015 93

Ce millésime chaud et sec est qualifié de « méditerranéen » par Maria José. Notes de mûres, de cerises, de craie. La bouche est ample, les tannins bien structurés, la finale est salivante, sur une amertume réglissée.

2016 92

Encore sur la retenue, avec des notes de pivoine et de violette, il est doté d'une

belle matière, avec des tannins denses et fins, et une finale fruitée. Encore en devenir, issu d'un millésime « atlantique ».

2017 94

Arômes intenses de rose Baccara, de craie et de cerises noires. Dans ce millésime « méditerranéen » par excellence, ce vin possède des tannins très ronds, fins et veloutés. Il est juteux, avec une finale sur la cerise noire et le chocolat.

2020 95

Dans ce millésime très chaud, le nez offre des arômes de cerises, de violettes, de craie et de rose. La bouche est ronde, les tannins sont lisses et charnus, la finale est persistante sur les saveurs de fraises et de cerises.

NB: 2018 et 2019 n'ont pas été produits.

Conclusion

Pour ces trois vins, les millésimes les plus récents sont les plus intéressants, et l'on peut estimer que la garde maximale se situe autour des 10 ans. Trilogia est un vin d'œnologue, car sa qualité dépend de son assemblage. La danza della Moma est dominé par le Marselan qui souffre du réchauffement climatique et qui a besoin de beaucoup d'eau. 1771 est un vrai vin de terroir. Le fil rouge de tous ces vins : les notes de craie, typiques des terroirs très calcaires de la vallée d'Els Alforins. ●

Miguel Velázquez, José Vouillamoz, Walter Zambelli et Maria José Velázquez dans la fonda, cave traditionnelle dans laquelle les *dolias* sont enterrées.

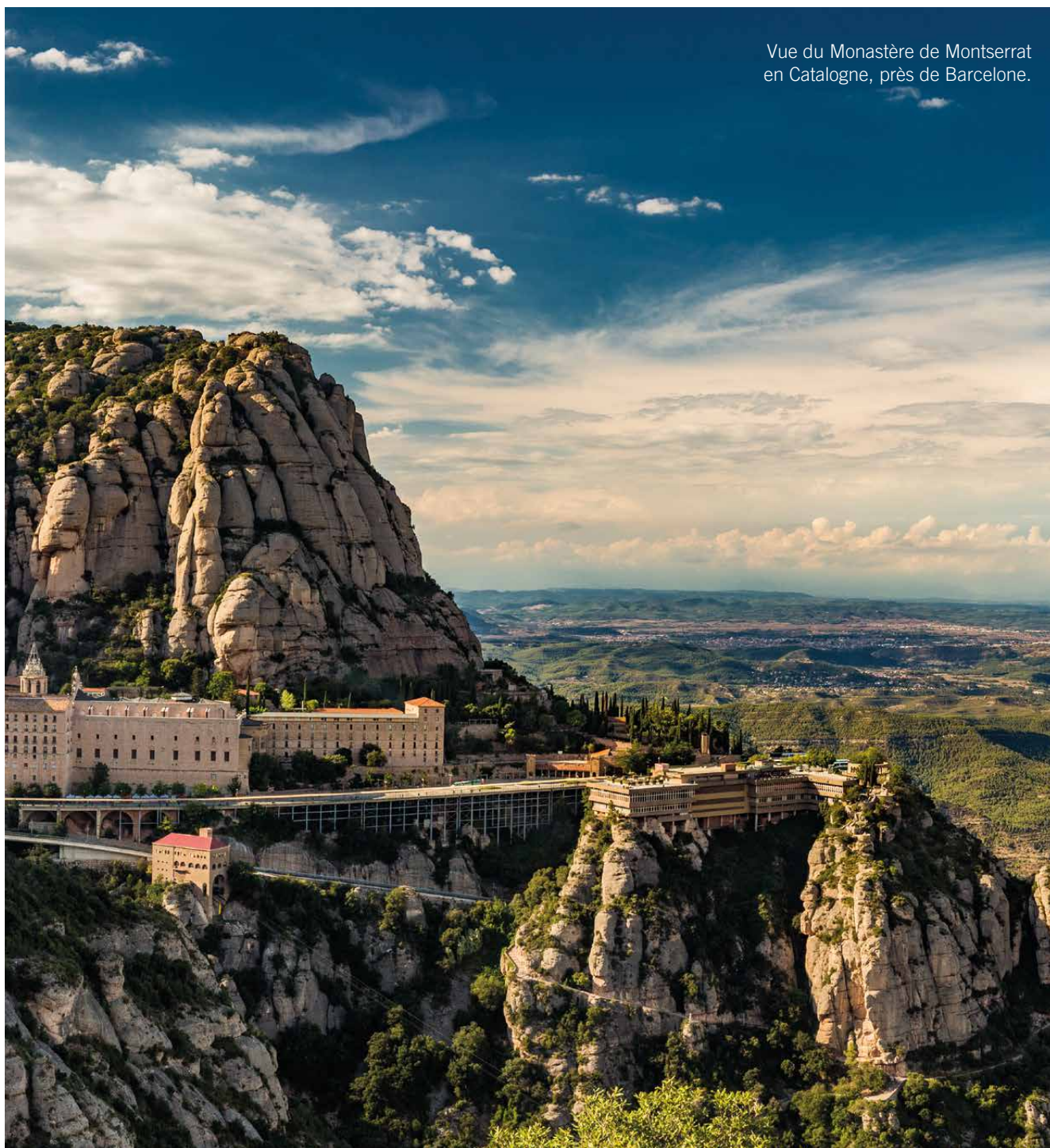


Catalogne, mosaïque de terroirs

Au nord-est de l'Espagne se trouve la Catalogne, dont la capitale est Barcelone, bordée à l'est par la mer Méditerranée et au nord par les Pyrénées. Ces deux extrêmes sont à l'origine de climats très diversifiés dans les différentes parties de la Catalogne, ce qui se traduit bien sûr par des profils de vins

très variés. La Catalogne compte 12 appellations d'origine différentes, parmi lesquelles on peut citer Conca de Barberà, Costers del Segre, Montsant, Penedès et Priorat. ●

Vue du Monastère de Montserrat
en Catalogne, près de Barcelone.



Franck Massard, le sommelier vigneron

Franck Massard, ressortissant Français élu Meilleur Sommelier de Grande-Bretagne en 1996, a réalisé son rêve en 2004 en achetant un terrain dans le Priorat sur lequel il a pu produire son premier vin qu'il a baptisé Huellas (empreintes en espagnol). Eric Duret, ressortissant Français également et élu Meilleur Sommelier d'Europe en 1998, est devenu sélectionneur des vins pour DIVO en 2010. Ces deux prodiges se sont connus lors de concours de sommeliers internationaux, et c'est Eric Duret qui a tout naturellement fait rentrer les vins de son collègue dans le club DIVO. Franck Massard s'est attaché les services d'un autre Français, le brillantissime œnologue Dominique Roujou de Boubée, titulaire d'un doctorat en ampélogie et œnologie à l'Université de Bordeaux. Après avoir produit plusieurs millésimes dans le Priorat, Franck a voulu explorer les autres régions viticoles espagnoles. Toujours épaulé par Dominique Roujou de Boubée, il a créé la société Epicure Wines qui a pour but de repérer les meilleurs terroirs et de les exprimer dans des vins authentiques, à prix abordables.

Les vins chez DIVO

El Mago

Majoritairement composé de Grenache, c'est un vrai vin de soif. Il est produit dans la DO Terra Alta par la famille Mesies, un frère (Salvador) et ses deux sœurs (Jessica et Alba) qui vivent et travaillent au hameau de Vilalba dels Arcs. La moitié de la récolte est pour eux, l'autre moitié pour Franck qui choisit les raisins directement sur la vigne et élève le vin pour 30 % en barriques usagées pendant six mois. Pour l'anecdote, El Mago, le magicien en espagnol, est aussi la contraction de Maya et Hugo, les enfants de Franck Massard qui dessinent les étiquettes.

El Brindis

Cet assemblage de Mazuelo (60 %) et Garnacha Tinta (40 %) est issu de vignes d'altitude cultivées en équilibre avec l'écosystème local dans l'appellation Montsant DO, qui offre d'excellents rapports qualité-prix en comparaison du Priorat voisin.

Bellesa Perfecta ?

Beauté parfaite ? La réponse est oui ! Cet assemblage de Grenache et de Carignan de la célèbre appellation Priorat DOC, majoritairement élevé en cuves inox, est un vin harmonieux qui fait l'unanimité. ●



Bodega Heretat Mont Rubí, les sauveurs du Sumoll

En 2001, Bodega Heretat Mont Rubí a été la première cave au monde à commercialiser un vin élaboré à 100 % avec du Sumoll, un cépage d'origine catalane quasiment oublié, bien qu'autrefois très répandu dans le Penedès. Fondée en 1984 dans la vallée de L'Avellà par la famille Peris, la cave Mont Rubí s'était initialement lancée dans la production de Cava sur ses 40 hectares de vignes. Désireux de faire des vins secs à partir des cépages indigènes, ils ont mis la main sur un vieux vignoble de Sumoll qui avait survécu à l'hégémonie du Cava (élaboré principalement avec les blancs Macabeu, Parellada et Xarel·lo) dans la région. C'était la naissance du projet Gaintus visant à réhabiliter le Sumoll. Quelques années plus tard, le test ADN a démontré que ce dernier n'était pas inféodé à Penedès : il est identique au Vijariego Negra (ou Negro) qu'on trouve en Andalousie ainsi qu'aux Îles Canaries, en particulier à Ténérife. À noter que le Sumoll Blanc n'est pas une variation de couleur, c'est un cépage distinct.

Le Sumoll (rouge) est un cépage très délicat et difficile à vinifier, mais Mont Rubí a vite appris à le dompter. La cuvée Gaintus démontre le potentiel de ce cépage à forte personnalité.

Les vins chez DIVO

Durona Tinto

Cet assemblage de vieilles vignes plantées entre 1955 et 1959 sur sol argilo-calcaire est composé de Sumoll (50 %), Mazuelo (25 %) et Garnacha Tinta (25 %). Ce joli trio méditerranéen est une introduction en douceur au cépage Sumoll.

Gaintus Radical

Un pur Sumoll à découvrir, une personnalité unique, un vin franc, sans esbroufe, témoin d'une résurrection !

Serres Velles

La nouvelle gamme Serres Velles a été créée pour exprimer le meilleur des cépages locaux. Il s'agit de sélections parcelles produites en quantités limitées au lieu-dit Serres Velles dans la ville de Font-Rubí. La vinification est au plus proche de la nature, sans produit de synthèse à la vigne comme à la cave, sans sulfites ajoutés (pour les rouges) et pratiquement sans intervention. Logées dans des bouteilles au design original, ce sont les fleurons de la cave.

Serres Velles Macabeu

Le Macabeu est un vieux cépage sous-estimé de la région de Penedès en Catalogne (Espagne), connu également dans la Rioja sous le nom de Viura, et dans le Roussillon français comme Maccabeu.

Serres Velles Carinyena

Carinyena est le nom catalan du Carignan, cépage du nord-est de l'Espagne dont le nom officiel est désormais Mazuelo, afin d'éviter la confusion avec la DO Cariñena.

Serres Velles Garnatxa

Garnatxa est le nom catalan de la Garnacha Tinta, cépage espagnol appelé Grenache en France. ●



Clos Figueras, perle du Priorat

Le Priorat est né en 1989!

Jusqu'à cette date, cette région produisait des « vins-médecins », des jus très foncés, très concentrés, destinés à « booster » certains vins de France, ou d'ailleurs, qui étaient trop fluets du fait d'une production trop abondante. Dans les années 1980, de jeunes vignerons et vigneronnes, surnommés les « hippies » car certains ont débarqué en camping-car, se sont enamorés du Priorat. Ils font aujourd'hui partie des stars de viticulture catalane et espagnole : René Barbier (Clos Mogador), Álvaro Palacios (L'Ermita, La Faraona, Finca Dofi, etc.), Daphne Glorian (Clos Erasmus), Josep Lluís Pérez (Mas Martinet) et Carles Pastrana (Clos de l'Obac). Le groupe était mené par René Barbier, un Français dont le père possédait une entreprise de négoce en vin à Tarragone, et par Álvaro Palacios, originaire d'une grande famille viticole de La Rioja (voir DIVO Terroir n°81, octobre 2016). Les cinq « hippies » ont produit leur premier millésime en 1989 dans un poulailler abandonné à Gratallops. Leurs vins sont rapidement devenus très recherchés, et les prix ont considérablement augmenté. Dès lors, le Priorat était ressuscité ! Et Christopher Cannan n'y était pas pour rien...

Christopher Cannan, le précurseur du Priorat

Christopher Cannan a une histoire personnelle tout à fait unique dans le monde du vin, comme en témoigne sa passionnante biographie parue récemment : *A Journey in the World of Wine*. Il est entré dans le monde du vin dans les années 1970 en créant Europvin, une maison basée à Bordeaux et distribuant des grands vins d'Europe dans le monde entier. Dénicheur hors pair et visionnaire, Christopher a eu la « révélation » du Priorat en 1983 après avoir dégusté une bouteille du millésime 1974 de Scala Dei, une cave historique où les moines faisaient du vin depuis le XIII^e siècle. Epoustoufflé par la qualité de ce vin acheté 4\$ à San Francisco, Christopher devint le distributeur de Scala Dei, seul domaine du Priorat à être exporté à cette époque. En 1988, il rencontre Álvaro Palacios qui lui fait part de sa vision : produire un vin de classe mondiale dans le Priorat. Álvaro lui présente René Barbier, qui fait le trajet jusqu'à Bordeaux dans sa vieille Peugeot pour lui présenter ses bouteilles de Clos Mogador. Le vin est excellent, mais Christopher trouve le prix un peu trop élevé pour un vin inconnu. Quelques années plus tard, il fera lui-même déguster le Clos Mogador à Robert Parker. Après la publication des scores exceptionnels dans le Wine Advocate, c'est l'engouement mondial. Christopher devient alors distributeur de Clos Mogador et des autres domaines du Priorat pour de nombreux pays. Grâce à Christopher, et aux cinq domaines des pionniers « hippies », le Priorat couvre aujourd'hui 2000 hectares, compte 96 caves, et a obtenu la

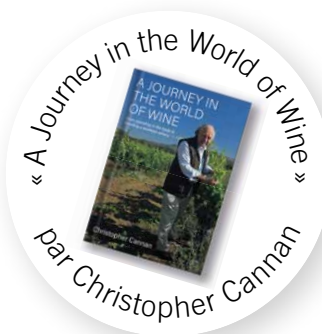
« Denominacion de Origen Calificada », honneur qu'il partage avec une seule autre région espagnole, La Rioja.

Nouvelle vie pour Christopher Cannan

En 1997, Christopher et son épouse Charlotte décident d'acheter un vignoble... dans le Priorat. Conseillé par René Barbier, il porte son dévolu sur le Clos Figueras, une propriété de 10 hectares à l'abandon depuis de nombreuses années, nommée d'après les vieux figuiers du domaine. Sur ces terrasses en friche, il a fallu tout replanter. Le choix de Christopher et René s'est porté principalement sur les deux cépages espagnols Garnacha Tinta et Monastrell, additionnés des cépages français Syrah et Cabernet Sauvignon. Pour les blancs, le local Garnacha Blanca est accompagné des français Chenin Blanc et Viognier. En 2000, les Cannan rachètent encore 10 hectares de vieilles vignes à leurs voisins, portant le total du Clos Figueras à 20 hectares.

Son ami René Barbier sera le vinificateur de ses premiers vins, le premier millésime étant 1999. Quand le 2001 a obtenu 96/100 de Robert Parker dans le Wine Advocate, Barbier réalise que les vins qu'il faisait au Clos Figueras devenaient meilleurs que les siens ! Il était alors temps pour Christopher Cannan de trouver un autre œnologue en la personne de Silvia Puig, avec comme conseiller son ami Alain Graillot, le regretté chantre du Crozes-Hermitage malheureusement décédé en 2022.

Certifiés bio depuis 2015, les 20 hectares du Clos Figueras sont la propriété de Christopher Cannan, son épouse Charlotte et sa fille Anne-Josephine,



Walter Zambelli et José Vouillamoz entourent Christopher Cannan et sa fille Anne-Josephine à la foire aux vins de ProWein en 2022.



brillante œnologue qui a rejoint le domaine après avoir fait ses expériences Italie, Argentine et Australie. Sur place, c'est le dynamique Miquel Compte qui dirige les opérations, pratiquement depuis le début de l'aventure. Lors de ma visite en juillet 2023, il m'a fait visiter les vignes du Clos Figueras, me montrant les sols très arides nommés *llicorella*, nom catalan du sol typique du Priorat composés d'ardoise et de schiste. Les voisins sont célèbres : la colline Hermita d'où provient le fameux L'Ermita d'Álvaro Palacios, le Clos Erasmus, et le Clos Mogador. Donnant sur la vallée de l'Ebre, rivière complètement asséchée en ce mois de juillet, le domaine bénéficie des brises fraîches provenant de la Méditerranée.

Clos Figueras

Composé majoritairement de Grenache et Carignan issus de vignes de plus de 80 ans, c'est le grand vin du domaine. On y trouve aussi un peu de Cabernet Sauvignon, de Syrah et de Monastrell qui apportent une belle complexité. Après un tri sélectif des grappes, le jus est fermenté et élevé dans des foudres de chêne français de 300 à 500 L (neufs et d'un an) durant 14 à 16 mois. Lors de ma visite, Miquel m'a fait déguster le Clos Figueras sur quatre millésimes : 2020, 2019, 2018 et 2015, prouvant avec maestria que ce grand vin mérite quelques années de bouteilles pour s'épanouir.

Les vins chez DIVO

Poblets del Montsant

Issu de la région de Montsant, voisine du Priorat sur des terrains plus faciles à travailler, ce vin est depuis 2017 le fruit d'une collaboration entre Anne-Josephine Cannan et Miquel Compte, directeur technique dont la famille possédait déjà quelques parcelles près de Falset au cœur de la DO Montsant. Miquel s'occupe des vignes, tandis qu'Anne-Josephine gère la vinification. Elaboré à partir de raisins obtenus de vignes d'environ 40 ans composées de Grenache, Carignan et Syrah, ce Poblets élevé en foudres de chênes français et américains est en quelque sorte un « bébé Priorat ».

Serras del Priorat

Cet assemblage de Grenache, Carignan, Syrah et Cabernet Sauvignon provenant de vignes près de Gratallops âgées de 5 à 10 ans représente une superbe introduction au Priorat à prix très doux.

Font de la Figuera

Ce deuxième vin du Clos Figueras est une belle introduction au Priorat. Composé de 60 % Garnacha, 25 % Carignan, 10 % Syrah et 5 % Cabernet Sauvignon plantés en 1998, il est fermenté en cuves inox, puis élevé 12 mois en foudres de chêne français de 500 L.

Œnotourisme

Le Clos Figueras possède son propre restaurant à Gratallops, « Les Figueras », spécialisé dans les produits locaux, issus de l'agriculture écologique. La carte propose une cuisine catalane authentique. En saison, les légumes proviennent de leur propre potager. Ils font également leur propre huile d'olive extra vierge composée de la variété locale Arbequina issue d'olivier d'environ 300 ans répartis sur le domaine du Clos Figueras.

Abritant également un confortable B&B, Clos Figueras est le point de départ idéal pour visiter les vignobles de la région. ●

Bienvenue dans le monde de DIVO

Fondé en 1936 par Constant Bourquin, le club DIVO (Défense et Illustration des Vins d'Origine) sélectionne des vins authentiques de toute l'Europe, issus de domaines familiaux attachés à des méthodes de travail durables. En adhérant au club, vous soutenez une philosophie du vin et vous faites vivre des producteurs pour lesquels « éthique » n'est pas un vain mot.

Vos avantages en tant que membre



Sélection
de vins d'origine
par nos experts



Flexibilité
commande à l'unité possible



Livraison offerte
sans minimum d'achat



Coffret cadeau
offert avec votre première
commande



Dégustations
dans diverses régions



Rabais d'au moins 10 %
exceptés articles à prix
spéciaux



Publications
dossiers mensuels
et revues Terroir

Adhérez au club DIVO

en contactant le service client par téléphone 021 863 22 75, par mail à club@divo.ch
ou sur le site internet www.divo.ch

DIVO

Culture du vin
depuis 1936

Éditeur
DIVO SA
Route du Tir Fédéral 18
1762 Givisiez

021 863 22 75
club@divo.ch
www.divo.ch



Rédaction
Dr José Vouillamoz,

Photos
Sauf indication contraire, équipe
DIVO, vignerons ou Adobe Stock.

Réalisation
Fluide Communication — Givisiez

Impression
Gremper — Bâle