



Chasse au fruit en péninsule ibérique

■ **Les vins d'Espagne et du Portugal les plus réussis** sont à mes yeux ceux qui imposent leur fruit avant leur matière. Je m'explique : le fruit signe les vins désaltérants, ce qui est capital dans des vignobles aussi méridionaux, tandis que les vins charnus mais sans fruit sont souvent lourds et confiturés, voire surextraits. Je voudrais citer ici trois domaines dont les vins, tous de type sudiste, sont magnifiés par le fruit, tout en expliquant comment est obtenu ce caractère si authentique et séduisant.

■ **Le premier domaine est situé en Espagne dans la province de Cuenca**, en Castilla-La Mancha, dans l'appellation Manchuela, pas très loin du Levante Valencia. Il est conduit par le journaliste et grand amateur Victor de la Serna et réunit des jeunes vignes plantées en 1998 (syrah, grenache) et quelques parcelles de vieilles vignes (mourvèdre, touriga nacional). Ici, le fruité du vin est garanti par une combinaison originale : des terroirs vallonnés, une sous-exposition au soleil grâce à une orientation nord-est, des rendements bas et un système de goutte à goutte maîtrisé, réservé aux plantiers et aux jeunes vignes. La première cuvée du domaine, Salia, composée à 60 % de syrah et à 40 % de grenache, est très gourmande et réserve en bouche une explosion de fruits frais rouges et noirs. La grande cuvée, Finca de Sandoval (93 % syrah, 7 % mourvèdre), plus complexe, impressionne par sa précision (fermentations malolactiques en barriques) mais devra être attendue dix ans.

■ **Autre exemple intéressant, cette fois-ci au Portugal**, dans la province d'Estrémadure, à l'ouest du Ribatejo, dans

la zone viticole d'Alenquer. Le domaine en question se nomme **Chocapalha**. Situé dans un secteur sous influence océanique, il est dirigé par une femme inspirée, Sandra Tavares da Silva, qui travaille également dans le Douro aux côtés du grand œnologue **Christiano van Zeller** (lire LA RVE n° 473, page 38). À Chocapalha, Sandra propose trois cuvées dont une est époustouflante, car le raisin y est pressé en lagares, c'est-à-dire foulé aux pieds. Cette méthode, conjuguée à l'influence océanique, garantit un équilibre tannique exceptionnel. Son nom ? C'est la cuvée Chocapalha (touriga nacional, tinta roriz et alicante bouché), qui envoûte par sa couleur violine, son côté mûr sans être compoté, sa sève superbe. La deuxième cuvée, Quinta de Chocapalha, est plus basique et possède moins de fond. La troisième est un vin de cépage 100 % cabernet-sauvignon. Je n'ai pas de goût particulier pour les vins de cépage, mais celui-ci impressionne avec de majestueux arômes mine de crayon, boîte à tabac et havane obtenus à l'issue de 12 mois d'élevage en barriques (50 % bois neuf, 50 % bois d'un vin).

■ **Troisième illustration des charmes du fruité méridional**, le domaine Pintas, toujours au Portugal.

Conduit par le nouveau maître de chai de la célèbre Quinta de la Rosa, Jorge Moreira, Pintas nous offre des vins qui combinent maturité et fraîcheur, essentiellement à cause de l'altitude. Nous sommes ici dans le vignoble du Douro, à côté de Quinta do Passadouro, dans la belle vallée du Pinhão, sur 1,7 hectare, à environ 450 mètres d'altitude.

À cet endroit du Douro, il fait chaud durant la journée, mais on supporte très facilement une petite laine dès la nuit tombée, et ce même en été. Ce refroidissement nocturne est particulièrement bon pour le métabolisme du raisin et permet à Jorge Moreira de nous offrir un douro rouge magnifique en 2001, fruité mûr et soyeux, un vin d'une dimension exceptionnelle. ■



OLIVIER POUSSIER