

MANON HERVÉ



Sommaire

Présentation

1. Mendoza, Malbec.
2. Firenze, Chianti.
3. Cafayate, Torrontés.
4. Wellington, Pinot Noir.
5. Valparaíso, Carménère.
6. Bordeaux, Margaux.
7. Marseille, Côte de Provence Rosé.
8. Saumur, Saumur Champigny.
9. Porto, Porto.
10. Logroño, Rioja.
11. Mosel, Riesling.
12. Vienne, Grüner Veltliner.

Présentation

Une ville, c'est une culture, une architecture, ce sont des traditions, des vies qui se mélangent. Une ville c'est un quotidien, c'est une histoire. Ça se visite, ça se laisse admirer, ça se décrit, mais surtout ça se vit.

Un vin, c'est un climat, c'est un sol, c'est le fruit d'un travail acharné, c'est l'œuvre des hommes. Tout cela, on le sait, c'est un terroir. Un vin ça se produit, ça se déguste, ça se décrit aussi, mais surtout, ça se partage.

Partons donc à la découverte de ces villes et de ces vins, ces merveilles de notre monde.

01. Mendoza, Malbec.

Mendoza, 17h.

On sort paisiblement de la douce torpeur de la *siesta mendocina*. L'air est chaud, lourd.

Mendoza en janvier, c'est une invite à la paresse. Sous ses trente-huit degrés quotidiens, on adopte plus vite qu'on ne le souhaiterait le rythme argentin. Argentin de la province, attention. On est bien loin de la bouillonnante Buenos Aires, de ses artères embouteillées, du vacarme de ses vendeurs ambulants, du tumulte des taxis et de l'indiscrétion de ses touristes. De ce *quilombo*, ce joyeux bordel.

Ici, on relativise. Chaque chose en son temps. La procrastination est de mise, plus qu'une particularité, c'est une coutume.

On est comme le raisin, on cherche les hauteurs. Capter un souffle d'air, une onde de fraîcheur. On investit les terrasses sur les toits. Pour respirer, pour apprécier la vue imprenable sur les Andes, majestueuses gardiennes de la diversité naturelle de ce coin du monde.

La cordillera, à l'ombre de laquelle poussent nos pieds de vignes. Sans elle, pas de culture possible. Mendoza est une oasis au milieu du désert, un désert aride que balaye un vent chaud et sec, *el viento zonda*, à l'haleine chargée de la saleté de la ville.

Seule l'altitude de ses reliefs permet la viticulture, préserve le raisin, lui évite de se transformer en confiture. Les nuits sont fraîches là-haut, une austérité bienvenue, promesse d'une acidité essentielle.

19h. Il est déjà l'heure de la *mediatarde*¹, cap sur le Parque San Martin, à l'ouest de la ville.

Le Parque General San Martin, c'est le véritable poumon vert de la ville. Le seul endroit au niveau du sol où l'on a l'impression de respirer. Face au lac, un café et une tortita, cette viennoiserie toute mendocine qui fait concurrence à la medialuna². D'autres privilégient le maté, se partagent la bombilla. On répartit les alfajores.

L'atmosphère est de plus en plus lourde, les nuages semblent chargés de grains de glace. On regarde le ciel, soucieux. S'il libère sa fureur, tous aux abris. Les tempêtes de grêle ne plaisent pas ici. Dans la mesure du possible, rentrer au plus vite les voitures dans les garages. On en a perdu plus d'un, de parebrise, aux mains des grêlons.

On a perdu plus d'une cosecha³ aussi, aux caprices du temps. Lorsque les billes de glace s'abattent, elles sont sans pitié : feuilles, baies, elles détruisent tout sur leur passage. On a beau installer des filets, répartir les sites de culture de la vigne pour amortir les dégâts, on y perd toujours quelque chose.

On prie en silence, pitié pas de pluie, pas de grêle. Ce soir, on a une fiesta dans une finca, un domaine à ciel ouvert. On n'est tellement peu habitué aux intempéries, sur la tierra del sol y del buen vino, que la moindre ombre au tableau nous semble être un désastre. Et puis on ne cachera pas qu'on aime bien exagérer, on a ça dans le sang. Le vent pousse les nuages, on est épargné. On pousse un soupir de soulagement, comme si notre vie en dépendait. On a rendez-vous dans une bodega à Maipu, pour faire la fête, *con los pibes*⁴.

Maipu, c'est une des trois régions principales où l'on fait du vin à Mendoza. La plus proche de la ville, la plus simple d'approche dans l'élaboration de ses vins, ce qui ne signifie pas que la qualité n'est pas là. En réalité, on y trouve de tout. Du petit rouge d'apéro, accessible et commun, au bel assemblage de garde, qu'on chérit quelques années, mais pas trop longtemps non plus.

Maipu n'a pas la reconnaissance de son aînée, Lujan de Cuyo, la plus vieille région productrice. Elle n'a pas son expérience, son ancienneté. Lujan c'est un peu comme une grande sœur, ça fait tout bien, depuis plus longtemps, c'est un modèle, ça a acquis l'approbation des parents. Mais Maipu sort son épingle du jeu et se modernise. Elle essaye de toucher les jeunes, d'innover.

Ainsi, ce soir, c'est la fête à la bodega, *alta joda*. Echos des musiques entre les cuves, dancefloor au milieu des chais. La nuit s'écoule, on est un peu *en pedo*⁵. Ça résonne de *che boludo* ! entre les parois du bâtiment, ça piétine le sol froid en se donnant de grandes tapes dans le dos, ça joue au danseur. Ça raconte des histoires, ça n'y croit pas, *te digo que si, posta*, ça se marre.

Lever de soleil au milieu des vignes, puisqu'aucune fête argentine digne de ce nom ne se termine avant l'aube. On s'allonge entre les ceps, on laisse le début de soleil nous réchauffer. On aperçoit les bourgeons à peine éclos, bien au-dessus de nos têtes, sur les *parrals*, ces pergolas locales sur lesquelles sont retenus les sarments pour relever les grappes du sol et leur offrir la protection des feuilles contre les coups de soleil.

On soupire.

Déjà, on est dimanche.

On en ressort tout étourdi, mais pas de temps à perdre. Le dimanche en Argentine, c'est familial. Et c'est sacré.

On s'entasse dans la Fiat 147, dans le coffre les glacières remplies de bouteilles au milieu des pains de glace. Le vin, on préfère le boire un peu trop frais qu'un peu trop chaud. Et comme il est impossible d'atteindre la température idéale dans cette fournaise...

On part chez tonton, à Tupungato, en plein cœur de la Vallée de Uco, la benjamine des trois. Nouvelle zone de production viticole, la Vallée de Uco se lance à l'assaut des montagnes. Elle veut conquérir les sommets, voir la vigne

étendre ses racines là où l'imagination de l'homme frise la folie. L'altitude et l'amplitude thermique donnent au vin la superbe structure caractéristique de cette région. Ce nouveau prodige, le monde entier nous l'envie. Conscients que l'avenir viticole se joue sur ces nouvelles terres, les Français eux-mêmes ont investi les lieux. On est fier comme leur coq.

Chez tonton, on retrouve la famille et les copains. Chacun a apporté sa contribution au festin. Sur la table, s'alignent les bouteilles de malbec. L'Argentine produit d'autres cépages, mais le Malbec est son drapeau, la fierté nationale. Alors on a beau bien les aimer, les Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot et autre Syrah, on veut bien en accepter quelques pourcentages, pourvu qu'ils apportent quelque chose à l'assemblage, mais qu'on ne nous emmerde pas trop avec ça. À Mendoza, le malbec est roi.

Et que le petit malin qui tiendrait à défendre l'origine française du malbec ne parle pas et se taise à jamais. Et puis, s'ils avaient su bien le faire, leur malbec, les Français, ils ne l'auraient sûrement pas appelé *mala boca*, en hommage à son mauvais goût. On l'a sauvé, leur raisin.

Dimanche, 16h. L'asado est à son paroxysme, la viande frétille sur les cendres du bois. Le filet qui s'en dégage vient chatouiller les narines, on peut passer à table. C'est prêt, *joya*.

On a déjà descendu quelques quilles en attendant, histoire de se chauffer l'estomac. Le chef des grillades n'est pas en reste, dans une main la pince, dans l'autre son verre. Pas question de prendre du retard.

De temps en temps, tonton balance un glaçon dans son verre de rouge. On en a des frissons, mais lorsqu'on lui en fait la remarque, il nous traite de snob. Qu'on ne vienne pas l'emmerder avec ça, il fait ce qu'il veut.

Le malbec coule à flots.

Parmi la multitude de bouteilles apportées, on n'a pas vraiment suivi la chronologie. On passe de vins riches et

structurés à des vins fruités, légers, pour revenir à de la puissance aux arômes de bois.

Tour à tour, ça prend des saveurs de cerise, de prune, de mûres. Ça a bien trempé dans le bois, on le sent à la vanille qui prend le dessus parfois, aux épices douces, la cannelle, le tabac.

On termine avec le palais saturé, de tannins, d'alcool. D'acidité aussi pour équilibrer, pour les mieux faits.

À Mendoza, le malbec n'est pas une affaire de sommelier, c'est avant tout un gage de convivialité.

Et puis pour terminer, on boira bien un petit Fernet.

¹ "le goûter" dans le jargon argentin

² Le croissant local

³ "récolte" en espagnol

⁴ "Avec les copains"

⁵ "un peu saouls"