

LE MONDE À L'ENVERS

LES FRANÇAIS ONT APPRIS À LA TERRE ENTIÈRE À ÉLABORER ET À DÉGUSTER DU VIN. AUJOURD'HUI, C'EST LE NOUVEAU MONDE QUI L'ENSEIGNE AUX FRANÇAIS. ET C'EST LE CALIFORNIEN DAVE PHINNEY INSTALLÉ DANS LE ROUSSILLON QUI DONNE COURS.

REPORTAGE : STÉPHANE GODFROID



Dave Phinney
et Joel Gott.



Un sol de
schiste noir et
de granite,
beaucoup de
vent et de soleil

Que fait un Américain qui sillonne pour la première fois la région française du Roussillon ? Il achète un vignoble de 12 hectares ! C'est du moins ce qu'a fait Dave Phinney. Après avoir acheté ses 12 hectares en France, ce wonder wineboy californien a d'emblée fait savoir qu'il allait réécrire l'histoire viticole de Maury. Ce village est connu des œnophiles pour son vin rouge de dessert, le Vin Doux Naturel ou VDN.

Un petit vin qui fait surtout merveille avec le chocolat. Quant au petit village de Maury, il compte à peine un millier d'âmes. Le sol est constitué de schistes noirs et l'encépagement se compose à 90% de grenache d'âge respectable. Mais Dave Phinney entend faire bou-

ger les choses. L'Américain a fait ses premiers pas dans le monde du vin au sein de l'équipe de vendangeurs du grand maître Robert Mondavi. En 2000, Phinney a étonné les connaisseurs californiens lorsqu'il a présenté, dans le cadre du projet Orin Swift Cellars qu'il avait lancé quelques années plus tôt, *The Prisoner*, un assemblage de zinfandel qui a vite connu un succès retentissant : il en vend 385 caisses la première année. Quelques années plus tard, ce chiffre atteindra 70.000.

Plusieurs superbes vins allaient suivre, comme les *Saldo* et *The Mercury Head*. Notre trentenaire a une soif inextinguible de nouveaux projets viticoles. En 2008, alors



qu'il sillonne la région française du Roussillon sur les conseils de son amie et courtière en vins Kimberly Jones, il est séduit par le potentiel des vieux grenache et du terroir unique.

SUCCÈS ET VIEUX GRENACHE

Ce qu'il a découvert à Maury l'a-t-il mis en joie ? « Je n'ai absolument rien découvert », répond l'Américain. « Je me suis promené et j'ai vu qu'il y avait là tout ce qu'il fallait pour élaborer des vins de classe mondiale. Un sol de schiste noir et de granite, beaucoup de vent, un climat rude avec beaucoup de soleil et peu de précipitations. Et, surtout, de magnifiques vignes de vieux

grenache à flanc de coteaux. Tout ceci garantit de faibles rendements et une concentration élevée du goût. » Ces trois dernières années, Dave Phinney a encore acheté quelques petits vignobles de vieux grenache. « Plus ils sont vieux, plus ils doivent être travaillés et plus j'aime ça. » Résultat : de superbes vins au caractère affirmé.

ET MAINTENANT, BORDEAUX

En avril, Dave Phinney a lancé *Shatter Wine*, un projet qu'il a réalisé en collaboration avec son ami, le vigneron Joel Gott, sous l'égide de Trinchero Family Estates, en Californie. « Pour ce vin, j'ai utilisé uniquement du grenache de plus de 60 ans. Le sol schisteux sur lequel poussent les vignes est pauvre en éléments nutritifs, assurant une maturation lente, mais de qualité. La différence entre les journées chaudes et les nuits froides assure une bonne concentration, mais aussi beaucoup de fraîcheur dans le fruit.

Shatter est le terme anglais qui désigne l'effet des journées caniculaires sur les grappes de raisin : elles les éclaircissent, générant une concentration gustative supérieure dans le vin. Cela se traduit par des vins intenses à tous les niveaux : une profusion de fruit, des quantités d'épices et des tannins solides, mais de qualité et mûrs. Peu de vins peuvent soutenir la comparaison. »

Je demande à Joel Gott comment réagissent les viticulteurs locaux de Maury, face à deux vignerons californiens qui viennent montrer aux Français comment élaborer de solides vins secs. « We don't sell our Shatter to the locals », précise-t-il avec un clin d'œil. « D'ailleurs, notre prochain projet est Bordeaux, mais je ne peux pas en dire plus. » Bordeaux ? Les Français sont prévenus !



Shatter 2010

Couleur : rouge

Cépage : 100% grenache

Prix : 29,25 euros

La robe de ce vin est presque noire. Les opulents arômes explosent de fruits noirs. En bouche, douceur et sensualité, bien qu'il s'agisse ici d'un vin sec. Le tout est joliment cadré dans juste ce qu'il faut de chène français, dont trois quarts de fûts neufs et ce, pendant 12 mois. Étonnants tannins mûrs, ronds et veloutés. Le vin se termine sur une finale d'une longueur extraordinaire. Également caractéristique : le soleil du nord du Roussillon se traduit par un pourcentage d'alcool de 15,5%. Un bon conseil : achetez toujours au moins deux bouteilles de ce grand vin. Si vous êtes curieux, vous pouvez en ouvrir une tout de suite, mais gardez l'autre en cave pendant au moins une dizaine d'années.

Distribution : maQUINZE, Madridstraat 15,
8400 Ostende,
tél. 0475/62.34.34, www.maquinze.be