



club les  
domaines

Sur les sols extrêmement arides de Jumilla, les vignes produisent des vins de grande qualité.

## Casa Castillo

# Certains l'aiment chaud

A Jumilla, la Casa Castillo réunit tous les éléments nécessaires à l'élaboration de Mourvèdre de classe mondiale: des sols sablonneux arides dans la partie la plus chaude de l'Espagne, des vieilles vignes et des professionnels capables de mettre en valeur ce cépage exigeant.

Texte: Thomas Vaterlaus

« Nous avons un trésor à notre porte, et pourtant il nous a fallu des décennies pour nous en rendre compte », raconte José-Maria Vicente. Il parle des vignes de Mourvèdre, de Monastrell comme on dit ici, vieilles de 70 ans et franches de pied. Elles plongent leurs racines dans les sols de pierre et de sable de la parcelle La Solana, dans la DO Jumilla en Espagne. Ces ceps ont été plantés en 1941, quand le grand-père de José Maria a repris les 500 hectares de la Finca Casa Castillo. A l'époque, le vin ne jouait qu'un rôle secondaire. Les herbes aromatiques, le romarin surtout, paraissaient plus lucratives. Et pour cause: le Monastrell de Jumilla était considéré comme un vin puissant mais rustique. Un vin sans ambition qui avait une fâcheuse tendance à s'oxyder rapidement. Cette image lui a collé longtemps à la peau.

Comme le père de José Maria Vicente officiait en qualité de magistrat à Valence, la Casa Castillo n'était pas une priorité. « Enfants, les quelques fois où nous nous y rendions semblaient une expédition dans un pays lointain », se souvient José Maria. « Au début des années 90, mon père a pris sa retraite et j'ai interrompu mes études d'architecture. » Dès lors, la Casa Castilla devait gagner en importance au sein de la famille, et avec elle le cépage qui, dans ce terroir aride et pauvre, dévoilait déjà ses meilleurs atouts: le Mourvèdre.

### Les cépages sont comme les gens

De l'aéroport de Valence à Jumilla, il faut un peu moins de deux heures. Au crépuscule, le château, surplombant la ville aux illuminations spectaculaires, se détache à l'horizon. Dès la première balade, on réalise



« Avec nos Mourvèdre de 70 ans, nous avons un trésor à notre porte. Pourtant, il nous a fallu des décennies avant de le découvrir. »

José Maria Vicente Vigneron, Casa Castillo

combien l'Espagne est riche de jolies bourgades rurales peu connues, et combien les voyageurs-cenophiles sont prédestinés à dénicher de tels endroits. Sur le boulevard fréquenté de Canovas del Castillo, nous longeons d'imposantes maisons bourgeoises aux surprenants encorbellements modernisants avant de rester muets de surprise devant le Teatro Vico. Celui-ci, datant de 1883, peut accueillir jusqu'à 300 personnes. Ce lieu de culture affiche une moyenne de dix représentations mensuelles. Un beau programme pour une petite ville vigneronne d'à peine 25'000 habitants. Nous passons le reste de la soirée dans une autre institution de la ville, le bar à tapas « San Augustín ».

Les nombreux jambons « Ibérico de Bello-ta » et les meules de fromages indiquent un choix judicieux. En effet, nous ne serons pas déçus. Le vin maison, un Mourvèdre jeune et gouleyant, se révèle un agréable compagnon. « Les cépages sont comme les gens, ils ont leurs petites manies. Le Mourvèdre aime la sécheresse et la chaleur. Pour qu'il se sente à l'aise, la chaleur doit permettre de cuire un oeuf au plat sur une pierre », commente un vigneron au bar.

### Une oasis verdoyante

Le lendemain matin, Jumilla nous surprend à nouveau avec son parc et ses fontaines. Il faut savoir que nous nous trouvons au cœur d'une région très aride, affichant une pluviométrie de tout juste 300 millimètres par an!

Le domaine Casa Castillo se trouve à quelques kilomètres du centre-ville, sur un plateau situé à 800 mètres d'altitude. Les bâtiments peints en blancs ajourés de bleu, évoquent déjà l'Andalousie voisine. L'aridité générale du paysage saute tout de suite aux yeux. Si dans les parcelles de basse altitude les sols très sablonneux sont encore assez argileux, les pieds plantés à flanc de colline plongent leurs racines dans un terroir de plus en plus caillouteux. L'énorme amplitude thermique - de l'ordre de 20 degrés entre le jour et la nuit dans les semaines précédant les vendanges - apparaît aussi comme un facteur déterminant. En outre, les vignes, que l'on n'irrigue pas, doivent se débrouiller toutes seules dans ces conditions particulièrement dures. Au final, on obtient des rendements faibles (environ 2900 litres à l'hectare) et des baies très concentrées.

Un Mourvèdre franc de pied sur la parcelle La Solana (à gauche), des parcelles de Grenache à Las Gravas (à droite).



Depuis maintenant une dizaine d'années, les sélections de Mourvèdre de la Casa Castillo figurent parmi les meilleurs vins produits à partir de ce cépage longtemps méconnu. Ce saut qualitatif a été rendu possible par l'éradication complète d'anciens défauts (surmaturité, oxydation rapide) grâce à un travail méticuleux à la vigne et à l'introduction de techniques de vinification modernes. La cuvée d'exception Pie Franco, issue de vieilles vignes franches de pied de la parcelle La Solana, se révèle un bel exemple des caractéristiques d'un grand Mourvèdre contemporain. Il n'a rien d'une de ces bombes fruitées, puissantes mais vite lassantes, que l'on trouve de plus en plus dans la région de Levante comme dans le Nouveau-Monde. Très impressionnante, cette cuvée fait preuve d'une complexité qu'elle révèle dès le premier nez.

Ce vin dévoile des notes gourmandes de petits fruits rouges et noirs mûrs, sans être surmaturés, accompagnées de touches épicées, d'herbes aromatiques, de sous-bois et de chocolat. En bouche, la belle structure tannique équilibre l'opulence méditerranéenne. Cette charpente confère un excellent potentiel de garde à ce cru haut de gamme. Le Pie Franco peut ainsi revendiquer un lien de parenté avec les grands vins de Bandol, élaborés à partir du même cépage. En quelque sorte, le Pie Franco ressemble à un Bandol, le muscle en plus.



## club les domaines

Les membres du Club les Domaines, qui compte déjà 15 ans, ont régulièrement l'occasion de découvrir des nouveautés et des crus méconnus des quatre coins de la planète vitivinicole. Six fois par an, un paquet découverte de trois bouteilles différentes, sélectionnées auprès de vignerons hors du commun, produisant des vins tout aussi exceptionnels, est livré directement chez vous accompagné d'informations sur le domaine et les vins. Laissez-vous surprendre et découvrez nos sélections en souscrivant à notre abonnement à l'essai, sans aucune autre obligation.

**Pour tout renseignement supplémentaire :**  
**Club les Domaines, General-Wille-Str. 144, CH-8706 Meilen**  
**Infoline 0 0800 366 246 37, [www.clublesdomaines.com](http://www.clublesdomaines.com)**

	Monastrell 2010	Cerón 2007	Pie Franco 2008
Les vins du coffret	Un Mourvèdre sur le fruit avec beaucoup de charme méditerranéen.	Cette cuvée de conception récente démontre qu'en accord avec d'autres cépages, le Mourvèdre peut accéder à une nouvelle dimension.	L'un des Mourvèdre les plus impressionnants au monde. Les vignes franches de pied ont plus de 70 ans.
	<b>Cépage</b> Monastrell (Mourvèdre)	<b>Cépage</b> 70% Monastrell (Mourvèdre), 15% Cabernet Sauvignon, 15% Syrah	<b>Cépage</b> Monastrell (Mourvèdre)
	<b>Apogée</b> 2012 à 2015	<b>Apogée</b> 2012 à 2016	<b>Apogée</b> 2012 à 2020
	<b>Accord</b> Chili con Carne, pot-au-feu, couscous, agneau, pâte dure au lait cru	<b>Accord</b> Gibier à plumes, viandes grillées, plat de champignons, satay, fromage à pâte dure à maturité	<b>Accord</b> Gibier à plumes, gibier, filet de boeuf, agneau, pâtes fraîches, fromage à pâte dure à maturité

