club les domaines

Finca Losada, Castille-et-Léon

Entre schiste et argile

Selon les experts, le miracle du Mencia de Bierzo trouve son origine dans le schiste. La Finca Losada surprend pourtant par des rouges très élégants, nés sur de l'argile. Un nouveau chapitre passionnant vient s'ajouter au conte de fée de Bierzo.

Texte: Thomas Vaterlaus

Dans le journal de son pèlerinage à Compostelle, l'écrivain Paulo Coelho raconte comment il a participé à un mystérieux rite d'initiation au château des Templiers de Ponferrada, avec torches, épées, cloches et encens... Le réalisme magique de son livre envahit tout de suite le voyageur, quand il se retrouve, à la tombée de la nuit, au pied de cette imposante fortification du 12e siècle, transpercé par la fraîcheur d'un souffle puissant descendu des montagnes environnantes dans la vaste plaine de Bierzo. Le mysticisme du Chemin de Compostelle laisse autant son empreinte sur le paysage que l'exploitation minière, octroyant à Ponferrada un charme un rien austère.

Dès le premier siècle après Jésus-Christ, les Romains auraient déplacé jusqu'à 60 000 ouvriers à Bierzo, plus précisément à Las Médulas, pour y extraire de l'or. Plus tard, l'exploitation minière s'est centrée sur le fer, l'anthracite et le tungstène. Comme la plupart des mines ont dû fermer durant les dernières décennies, les courbes de population sont en régression. A Villafranco del Bierzo par exemple, ville à la fois minière, vigneronne et de pèlerinage, la population est tombée de plus de 10 000 à moins de 4000 habitants en l'espace de quelques années seulement. Néanmoins, nombreux sont les anciens mineurs qui continuent de cultiver la vigne héritée de leurs parents. Certains

Photos: m.à.d.

«A l'opposé des vins de schistes puissants, nos sélections issues de terres argileuses offrent plus de finesse et de tendresse»

Amancio Fernández œnologue

en ont même fait leur profession. En effet, depuis une quinzaine d'années, Bierzo est le théâtre d'un véritable boom, grâce à son vin rouge. Avec tant de schiste, de fer et d'autres minéraux dans le sol, on peut le comprendre. Un cépage est au cœur de ce succès. Il s'agit du Mencia, dont les origines restent un mystère à ce jour, malgré les analyses ADN.

Du vin du cru au Grand Cru

Paulo Coelho était à la recherche de l'épée mystérieuse de sa confrérie, lorsqu'il traversa le vignoble de Bierzo, sur la route de Compostelle, en 1986. L'histoire ne dit pas si dans les refuges, le soir, il lui est arrivé de boire du Mencia. Si ce ne fut pas le cas, il n'a sans doute pas raté grand-chose. Il y a vingt ans, les Mencia étaient encore des vins rustiques, destinés à la consommation locale, souvent légèrement oxydés avant la mise en bouteille. La fin des années 90, marquée à Bierzo par l'arrivée d'investisseurs venus de l'extérieur, a constitué un tournant. Ces nouveaux-venus se sont mis à restaurer les anciennes vignes en terrasses sur des sols de schiste pur et à produire des cuvées qui ont catapulté Bierzo en un rien de temps au firmament des vins rouges cultes.

Durant ces années folles pour le Bierzo, la règle établie était que les sélections de Mencia issus de sols schisteux produisaient des vins très structurés, très réservés dans leur jeunesse et au grand potentiel de garde, alors que les Mencia, nés de sols argileux, donnaient des vins fruités, tendres, souvent assez simples, à boire jeunes.

Parmi les principaux précurseurs de cette évolution figure l'œnologue Amancio Fernández. Il a grandi dans la région et connaît comme aucun autre la diversité des sols, des microclimats et des anciennes parcelles. Jusqu'en 2005, il a aidé Dominio de Tares à devenir leader dans la région. Avec un groupe d'hommes d'affaires, il a lancé ensuite le projet Finca Losada. Dans la petite ville pittoresque de Cacabelos, sur le Chemin de Compostelle, ils ont construit un chai ultramoderne, dans un style très sobre. De fait, le bâtiment importe moins que la philosophie du domaine. Elle repose sur la sélection de dizaines de petites parcelles, plantées pour certaines de pieds centenaires. De plus, Amancio Fernández a été le premier qui, après le saut qualitatif des années 90, a reposé la question du terroir.

Jusqu'alors, on partait du principe que les meilleurs Mencia étaient issus de sols schisteux. Pour le projet Finca Losada, Amancio Fernández, en revanche, a misé majoritairement sur l'argile. «A l'opposé des vins de schistes puissants, nos sélections issues de terres argileuses présentent peut-être plus de finesse et de tendresse, sans perdre de leur structure» explique l'œnologue.

Il est intéressant de noter que sa cuvée Altos de Losada, une magnifique sélection de 21 parcelles – en majorité argileuses et couvertes de ceps âgés de parfois 70 ans – se révèle malgré tout très minérale, avec des notes de terre, de graphite, voire un soupçon de schiste mouillé. En bouche nous trouvons de la structure, une rondeur fruitée très fraîche et, comme dans tous les grands vins de Bierzo, de la puissance, imputable au terroir argileux. Puissance et légèreté, voilà à quoi pourrait bien ressembler la nouvelle formule miracle de Bierzo.

La spiritualité du sol

L'équipe de la Finca Losada maîtrise évidemment aussi le volet schisteux. Le vin de référence du domaine, le cru «La Bienquerida» est issu de la parcelle éponyme, à 625 mètres d'altitude. Ici, les pieds plantés en 1906 plongent leurs racines dans du schiste pur. Cela donne un vin extrêmement concentré, et, comme on pouvait s'y attendre, encore un rien fermé. Amancio Fernández aime pré-

Ultramoderne et sobre, la cave de Finca Losada.

senter le Bienquerida en même temps que l'Altos. Les subtiles nuances de caractère des deux vins ne reflètent pas uniquement deux terroirs, mais aussi les différentes préférences de leurs amateurs. D'un côté le charme de l'argile, de l'autre la puissance du schiste. Voilà matière à de passionnants débats...

Pour les pélerins œnophiles sur le Chemin de Compostelle, la Finca Losada est l'adresse idéale où mettre entre parenthèses la spiritualité chrétienne pour se consacrer brièvement à la spiritualité du sol. Si vous vous rendez ensuite au restaurant «La Moncloa de San Lázaro» – une vieille auberge de pèlerins avec un plancher qui craque et un feu accueillant, situé dans la cité médiévale toute proche de Cacabelos – pour vous offrir un «Botillo del Bierzo» (une saucisse légèrement fumée), une «Empanada de Cacabelos» (chausson farci) et un «Cordero asado» (agneau au four), – des spécialités gastronomiques de la région qui s'accordent à merveille avec le Mencia – vous peinerez même peut-être à poursuivre votre chemin. Vous n'aurez certes pas succombé à l'appel de la chair, mais sans doute à une tentation très humaine.

club les domaines

Les membres du Club les Domaines, créé il y a 17 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 flacons différents, sélectionnés auprès de vignerons hors du commun et produisant des vins tout aussi exceptionnels, est livré directement chez vous, accompagné d'informations sur le domaine et ses vins. Laissez-vous surprendre et découvrez nos sélections en souscrivant à notre abonnement à l'essai, sans aucune obligation. Sachez qu'en tant qu'abonné VINUM vous profitez d'un tarif préférentiel pour un an d'affiliation au Club les Domaines.

Pour tout renseignement supplémentaire:
Club les Domaines, General-Wille-Str. 144, CH-8706 Meilen
Infoline 0 0800 36 62 46 37, www.clublesdomaines.com

LES VINS DU COFFRET

Losada 2009	Altos de Losada 2008	La Bienquerida 2009
Un Mencia typique au fruité intense de petits fruits rouges et aux notes épicées bien intégrées. Un assemblage très équilibré et gourmand issu de raisins de différentes parcelles.	Sélection de vignes de 70 ans sur des sols argileux. Notes de petits fruits rouges et noirs, mais aussi minérales. Malgré son puissant volume, beaucoup de charme juteux et une acidité rafraîchissante.	Issu de pieds de plus de 100 ans, sur du schiste. Nez encore fermé mais noble sur des petits fruits rouges et noirs, herbes fraîches et épices. Des notes minérales prononcées. Très dense en bouche, corsé et concentré.
Cépage 100 % Mencia	**Cépage** 100 % Mencia	**Cépage** Mencia et un faible pourcentage de cépages locaux.
Apogée 2013 à 2015	**Apogée** 2013 à 2017	**Apogée** 2014 à 2020
Accords Sanglier et viandes corsées, cassolette de champignons, Pata Negra	**Accords** Plats de viande classiques, gratin de pâtes, fromage à pâte dure à maturité	**Accords** Gibier, agneau, bœuf Stroganoff, queue de bœuf, fromages à pâte dure à maturité

Photos: m.à.d.