



DD

CLUB LES
DOMAINES



Viña De Martino, Isla de Maipo, Chili

Back to the Roots



Viña De Martino Maipo Valley

De Martino n'a rien d'une cave expérimentale. L'exploitation familiale produit chaque année près de 1,8 millions de bouteilles. La famille est installée dans la Vallée de Maipo depuis 1934. Les De Martino sont originaires des Abruzzes. Ils ont émigrés vers le Nouveau Monde, comme beaucoup d'autres, en raison de la situation économique désastreuse après la Grande Guerre. Ils ont commencé à cultiver du raisin, mais aussi des légumes et à élever des porcs et des bœufs à une cinquantaine de kilomètres au sud de la capitale, Santiago. Très vite, la production de vin devient leur principale source de revenus. En 1996, la famille fait à nouveau preuve d'esprit d'initiative et lance les premiers Carmenère monocépage de la Maipo Valley, faisant ainsi découvrir ce cépage au reste du monde.

Photo: m.à.d.



De Martino fait partie des vigneronns renommés installés près de la capitale chilienne. Depuis quelques années, Sebastián et Marco Antonio on choisi de s'émanciper des traditions et travaillent dans le but d'élever la nouvelle génération de vins chiliens. **Texte: Ursula Geiger**

Sebastián De Martino se souvient de ce repas mémorable. C'était en 2007 ou en 2008. Son frère et lui avaient rejoint l'entreprise après leurs études. Tandis que toute la famille était installée à table, le grand-père a ouvert un vin rouge de 2005, a servi tout le monde avant de le goûter. Le verdict ne s'est pas fait attendre: ce vin lourd et très concentré ne lui plaisait pas. Ce cru surpuissant ne s'accordait ni aux pâtes au sugo frais, ni aux légumes, ni à la viande. Pire encore, il n'invitait pas à se resservir. «Un silence pesant s'en est suivi», raconte Sebastián. «Pourtant, à l'époque, ce style était très prisé sur les marchés étrangers. On attendait des vins chiliens de la puissance, un fruit dense et un parfum de barriques neuves. En ce temps-là, le terroir jouait un rôle secondaire au Chili. La majorité des bouteilles était composée de cépages bordelais classiques et c'est l'assemblage qui faisait le vin.» Cependant, le message du grand-père a été entendu. La famille De Martino a compris qu'il fallait tirer parti de la diversité des régions viticoles de ce pays tout en longueur: 4300 kilomètres du nord au sud. Jusqu'à aujourd'hui, 347 zones viticoles ont été recensées et évaluées dans tout le Chili. Lors d'une visite en 2011, les choses avaient déjà beaucoup changé. Accompagnée d'un vigneron de génie, Marcelo Retamal, j'ai pu déguster des vins élégants, quasi subtils. Le raisin provenait de vignobles de la région de Limari dans le nord, de petites parcelles dans les collines longeant le désert d'Atacama,

de petites taches de verdure dans un océan de pierre blanche, ou de vignes à proximité du Pacifique, où le courant froid de Humboldt assure un climat tempéré. Les raisins des très vieilles vignes de la Maipo Valley ont été vinifiés séparément, avant de subir un élevage non pas en barriques, mais en foudres, en béton voire en inox.

Nouveau terroir dans le sud

Les répercussions du violent séisme de 2010 d'une force de 8,8 sur l'échelle de Richter dont l'épicentre se trouvait à Concepción, à 500 kilomètres environ au sud de Santiago, étaient encore visibles partout en 2011. Dans la vallée du Maule, des cuves en inox de 10 000 litres détruites jonchaient le sol des exploitations, comme si un géant les avait frappées à coups de poing. Dans la Vallée de Maipo, les dégâts ont été plus contenus. Même les amphores, qui étaient arrimées sur des châssis en bois à l'écart dans les caves, étaient restées intactes. Elles venaient du sud et étaient destinées à un nouveau projet, expliquait alors Marco Antonio. Aujourd'hui, on peut goûter le résultat de ce «nouveau projet», qui a d'ailleurs un nom, et même deux: «Itata» et «Viejas Tinajas». Une folle histoire que seuls des passionnés, ancrés dans l'histoire de la «Nouvelle Patrie» qui travaillent le vin depuis quatre générations, peuvent écrire. «Beaucoup ignorent que les premières vignes d'Amérique latine ont été plantées dans le sud du Chili», raconte Sebas-

Vins de l'offre du club

DO Valle de Maule Vigno Carignan La Aguada Vineyard 2016 2020 à 2030

Légères notes fumées au nez, puis fruit noir épicé. Franc en bouche, acidité vive et ferme, alliée à des tanins à grain fin. Finale sur des notes rôties et du chocolat noir.

Mariage: sur un steak fondant et des plats mijotés relevés, comme du chili con carne.

DO Itata Cinsault Viejas Tinajas 2018 2020 à 2028

Le nouveau projet des frères De Martino dans le sud du Chili, élevé en amphore. Bouquet quasi floral (pivoine), fruit doux de baies. Très long en bouche avec des tanins doux et une aromatique finement épicée.

Mariage: sur des plats de pâtes avec une sauce douce, des légumes mijotés ou un onctueux risotto Milanese.

DO Valle de Maipo Carmenère Single Vineyard Alto de Piedras 2017 2020 à 2032

Ce Carmenère chilien se caractérise par un fruit de mûres précis et des arômes raffinés et sucrés au nez. Dense en bouche avec des tanins ronds et fins, il offre une finale ferme et vigoureuse sur des notes de chocolat noir et de galets humides.

Mariage: sur du gibier à poils ou à plumes, comme de la perdrix. Intéressant sur un bœuf bourguignon.

tián De Martino, avant de se lancer dans une petite leçon d'histoire: les Espagnols ont colonisé le continent en partant du Cap Horn et ont débarqué dans la ville actuelle de Concepción, à 450 kilomètres au sud de Santiago, où le fleuve Bío Bío se jette dans le Pacifique. En amont, les conquistadores ont découvert des conditions idéales pour l'agriculture: des sols fertiles, un climat méditerranéen et des pluies suffisantes. Au

16^e siècle, le vin faisait partie des produits de base des soldats et était une denrée incontournable pour les prêtres qui portaient en mission. Les premiers ceps ont été plantés en 1551. Les jeunes pousses de Listan Prieto et de

Muscat d'Alexandrie provenaient sand toute des Canaries. La viticulture était florissante, les vins renommés étaient acheminés à Valparaiso par le fleuve Bío Bío via Concepción. La région a entamé son déclin au 19^e siècle, lorsque les familles nobles sont parties en France et ont ramené des boutures de Cabernet Sauvignon et de Merlot au Chili. La crise du phylloxéra en Europe a aussi poussé de nombreux vignerons français à venir au Chili. La viticulture chilienne a ainsi migré du sud vers le nord. Le Cabernet Sauvignon et le Merlot sont devenus les principaux cépages et la région viticole autour de Bío Bío et de ses affluents a quelque peu sombré dans l'oubli. «L'avantage d'Itata réside dans son accès à l'eau et son climat plus frais. Pendant la maturation du raisin, du vent souffle en permanence dans les vignes et sèche les baies, ce qui empêche l'apparition de maladies cryptogamiques», explique Sebastián, très fier de la qualité de son terroir. Grâce aux caractéristiques

spécifiques du vignoble chilien, il est ainsi possible de cultiver en bio. Il a investi dans la région avec son frère Marco Antonio et a racheté des vignes composées de très vieux ceps et le chai attenant. Et les amphores? «C'est l'héritage des Mapuches, les autochtones de la région. Les Mapuches y conservaient leurs aliments - et le vin par la suite. Certaines amphores enterrées contiennent encore souvent

des résidus de miel et de cire.» Le climat plus frais se retrouve dans les vins d'Itata. Ils possèdent une acidité ferme et un taux d'alcool d'environ 12,5 degrés. Par respect pour la nature, les sols et l'histoire, les vignes sont cultivées de façon

biologique. Les machines, qui tassent le sol, restent au hangar. La jument Gina et sa charue les remplacent. Le raisin fermente dans des lagares en béton et le vin est élevé dans les amphores traditionnelles des Mapuches. Aux côtés du Cinsault rouge élevé en amphore, un vin orange est réalisé à partir de Muscat d'Alexandrie. Aux yeux du vigneron Marcelo Retanal, il s'agit du désaltérant idéal pour accompagner les préparations d'un asado, le barbecue sud-américain traditionnel. Itata est en passe de devenir l'une des régions viticoles les plus passionnantes d'Amérique latine. Cette région, jadis renommée, puis complètement délaissée, a été transformée en une vaste forêt de pins à croissance rapide sous l'ère du général Pinochet. «Les paysages de l'Itata sont dessinés par la vigne et les conifères. Nous espérons que la vigne prendra bientôt le dessus et que l'Itata sera à nouveau reconnue pour ses grands vins!»



Profitez de nos découvertes!

Et adhérez dès maintenant au Club des Domaines. Nous, les rédacteurs de VINUM, sommes toujours sur les routes. Nous partons à la découverte de régions et de domaines viticoles, où nous dégustons des vins uniques. Nous sélectionnons les meilleurs pour vous préparer, six fois par an, un coffret de trois grands vins que vous, en tant que membre du club, recevrez directement chez vous. Nous rédigeons aussi pour vous des articles sur les pays visités et leurs habitants et vous dévoilons les meilleurs bons plans. Vous aurez ainsi tout le loisir d'organiser votre prochain voyage, un verre de vin à la main, ou de vous laisser transporter par la pensée avec délectation dans les plus belles régions viticoles à travers le monde. Vous en avez l'eau à la bouche? Alors, laissez-nous vous ouvrir les portes des meilleurs domaines au monde et commandez un coffret découverte à l'adresse suivante:

www.clublesdomaines.com



Bon plan

El Baco, Providencia
www.elbaco.cl

Le domaine de la famille De Martino n'est qu'à une quarantaine de kilomètres de la capitale Santiago. Si vous souhaitez déguster un bon steak après un ceviche ou des huitres, ne passez pas à côté du Baco. La carte des vins réunit tout ce que la viticulture chilienne a à offrir.

D'autres bons plans dans l'offre du club.

Seuls les sabots de Gina, le soc de la charrue et les bottes du vigneron sont autorisés à fouler les sols des vignes d'Itata.