



CLUB LES
DOMAINES

Bodegas Salentein, Argentine

Le pionnier de la vallée d'Uco





Ces dernières années, les vins de la vallée d'Uco sont peu à peu devenus l'emblème de la renommée internationale de la région de Mendoza. Mais, les vins issus de la vallée de Pedernal dans la région de San Juan attestent aussi de l'immense potentiel du pays. **Texte: Nicole Harreisser**

Bodegas Salentein

Le fondateur des Bodegas Salentein, l'entrepreneur néerlandais, Myndert Pon, découvre la vallée d'Uco en 1996. Il ambitionne d'y créer un domaine, mais aussi de promouvoir toute la région. Il voit dans la vallée un immense potentiel: formations géologiques variées, microclimats et possibilité de pratiquer la viticulture jusqu'à 1700 m d'altitude. Grâce à l'amour qu'il porte au pays et à son engagement sans faille, la vallée devient la région viticole argentine la plus reconnue au monde. La région de Mendoza est, en effet, surnommée «La Tierra del Sol y del Buen Vino», le pays du soleil et du bon vin. Le vigneron argentin chevronné, José «Pepe» Galante, considéré comme le père de la viticulture argentine moderne, est responsable des vins de Salentein depuis 2010.

Photo: Gustavo Sabez

Le Malbec de Mendoza, au pied des Andes, est l'incarnation même du vin argentin. Saisi par les possibilités de la région, son terroir varié et son climat qui permet de cultiver du raisin en altitude, l'entrepreneur néerlandais Myndert Pon démarre la construction de la réussite internationale du Malbec de Mendoza en 1996, en fondant les Bodegas Salentein. De cette vision est née une histoire à succès qui dure depuis plus de 20 ans. Les Bodegas Salentein s'étendent sur 2100 ha environ, dont 800 ha de vigne. Outre du Malbec, on y trouve des cépages européens classiques, principalement des variétés bordelaises, comme le Cabernet Sauvignon, le Cabernet Franc, le Merlot, le Petit Verdot, ainsi que des clones de Chardonnay spécialement sélectionnés. Les trois plus grands vignobles de la bodega sont situés au sein des IG (indications géographiques) de Gualtallary, de San Pablo et d'Altamira.

Un Malbec qui tutoie les sommets

Les cinq vignobles du domaine sont nichés entre 1050 et 1700 m d'altitude. Cinq microclimats différents se succèdent sur une distance d'environ 22 km. Il y règne un climat continental, tandis que l'alimentation en eau est assurée par la fonte des neiges des Andes. Contrairement à d'autres domaines argentin, l'irrigation n'est donc pas nécessaire ici. L'encépagement est défini selon les formations géologiques, qui

varient en l'espace de quelques mètres seulement, afin d'obtenir la meilleure synergie entre cépages et propriétés du sol. Ces différences sont prises en compte lors de la plantation de chaque variété. La dernière en date s'est déroulée à une altitude encore plus élevée, à 1700 m, et à une densité élevée, et concernait du Riesling, un cépage assez rare en Argentine, ainsi que du Pinot Noir.

C'est le célèbre vigneron expérimenté, José «Pepe» Galante, qui est responsable de la vinification du vaste assortiment de Salentein depuis 2010. Il a fait sien la philosophie de Salentein: une vinification tout en douceur allée à des techniques de pointe favorise l'émergence d'un éventail complet d'arômes fruités et d'une richesse gustative. Une utilisation ciblée et cohérente du bois permet de souligner, et en aucun cas de masquer, le terroir et le caractère de chaque cépage. Les vins uniques, qui impressionnent par leur concentration, leurs tanins fins et soyeux, ainsi que leur finale persistante, reflètent la quintessence de la vallée d'Uco.

La qualité de la vinification dépend néanmoins du soin accordé aux vignes et des méthodes d'exploitation utilisées. On ne réfléchit pas en termes de parcelle ici, car les formations géologiques sont si variées qu'on récolte le raisin par rang, voire par cep. Le raisin peut avoir la même origine, il donnera des vins différents en fonction de la formation géologique

Les vins de l'offre

Salentein Single Vineyard Los Jabalíes Malbec 2018

Valle de Uco
2022 à 2026

Arômes denses de fruits noirs, de mûre et de myrtille, notamment. Épices raffinées en bouche qui soulignent les notes de fruits noirs. Bonne structure et sapidité vivifiante.

Mariage: sur une entrecôte marbrée cuite au barbecue avec des patates douces et de généreux tapas.

Salentein Numina Malbec 2020

Valle de Uco
2022 à 2027

Fruits noirs au nez, un peu terreux, pumpernickel et betterave. Sophistiqué en bouche, on retrouve la note terreuse et le pumpernickel, fruit noir délicat.

Tension, puissance et élégance.

Mariage: sur de la viande rouge braisée, du gibier avec des légumes rôtis, peut former un bel équilibre avec une sauce relevée.

Pyros Malbec Vineyard Block N° 4 2018 Valle de Pedernal, San Juan 2022 à 2026

Corsé, notes de cerise noire, fumée, un soupçon de chocolat noir. Structure solide et élégance austère. Procure déjà du plaisir et peut mûrir plusieurs années encore. Style de Malbec moderne sans lourdeur.

Mariage: sur du filet de bœuf et de la viande relevée saisie au barbecue.

dont il est issu. On constate de grandes différences à quelques mètres de distance. Les sols alluvionnaires contiennent des sédiments de roche issus des Andes, transportés avec l'eau de la fonte des neiges par les cours d'eau pendant des millions d'années. Ces sols riches en cailloux sont recouverts par endroits d'une fine couche de sable, que le vent quasi incessant transporte dans les vignobles. Plus les sols sont caillouteux et arides, plus la vigne est mise

à contribution et plus la peau du raisin affiche une concentration élevée en sucre. Les sols plus sableux retiennent mieux l'eau, les ceps ont ainsi moins d'efforts à déployer. Ces vins se montrent plus moel-

leux. L'influence du volcan éteint Tupungato se traduit dans le sol par une teneur en soufre parfois supérieure. Des analyses géologiques ciblées, ainsi que des années d'expérience ont permis de réunir ces connaissances et d'en tirer parti au moment de déterminer les meilleures conditions possibles lors de nouvelles plantations pour obtenir des vins d'exception. De nouveaux rangs sont plantés tous les ans: ces deux prochaines années, 200 ha de vigne, de Chardonnay notamment, vont voir le jour à 1550 m d'altitude.

Myndert Pon met pour la première fois le pied dans la vallée de Pedernal en 2008 et se laisse envoûter par la nature à couper le souffle et les multiples terroirs. La vallée vient d'être classée GI l'année précédente. Les vignobles de Pyros se situent à 90 km environ de San Juan à une altitude de 1400 m, protégés par le massif de Pedernal. Le climat continental et frais affiche des températures moyennes de moins de 28 degrés Celsius. Le raisin concentré développe ici une peau plus épaisse et atteint un

meilleur équilibre entre sucre, phénols et acidité. En verre aussi, les vins se veulent plus concentrés, ils présentent une robe plus foncée, un bouquet riche en fruits, des tanins harmonieux et une acidité naturelle. Les sols dans la partie est de la vallée sont riches en calcaire d'origine géologique. La texture argilo-sableuse du sol est marquée par différents minéraux, en particulier le calcaire et le silicate.

Le directeur technique Gustavo Luis Matocq et la vigneronne Paula González tirent aussi parti de l'expertise de Pepe Galante, qui possède une connaissance encyclopédique des clones et des sols. Ils peuvent ainsi agir plus vite pour éviter

les erreurs et les revers. Paula González tient compte des multiples types de sols en procédant à une microvinification. Le raisin est récolté de manière très ciblée pour faire ressortir le terroir. Les sols sont analysés rang après rang, tandis qu'un système sophistiqué de capteurs fournit en continu des données relatives à la température et à l'humidité. «Les ceps ont beau être plantés au même endroit, les formations géologiques varient en l'espace de quelques mètres. Il est essentiel pour moi de rendre compte de ces différences en verre», raconte Paula González.

Viticulture biologique

Les vignobles de Pyros sont cultivés en bio depuis de nombreuses années et bénéficieront de la certification en 2024. Les conditions naturelles favorisent, elles aussi, l'agriculture biologique: les ceps sont orientés de manière à ce que le vent du sud leur offre une aération optimale. Les vignes sont alimentées en eau par un réservoir souterrain naturel.

«Notre objectif est de créer des vins d'exception qui reflètent leurs origines.»



Profitez de nos découvertes!

Et adhérez dès maintenant au Club les 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

**Trade Sky Bar, Av. Corrientes 222
Piso 19, C1043 CABA, Argentine
www.tradeskybar.com**

Ce bar niché au-dessus de la ville de Buenos Aires est l'endroit parfait pour clore une journée intense dans la ville vibrante. Au terme d'un excellent repas, vous pourrez admirer la vue sur la ville en dégustant un cocktail ou un verre de vin effervescent.

Plus de bons plans dans l'offre du club.



La vigneronne Paula González a la charge d'élaborer les vins de caractère authentiques de Pyros.