



DD

CLUB LES
DOMAINES

Michellini i Mufatto, Bierzo, Espagne

L'âme du terroir



Photo: Maria Zamborini

Michelini i Mufatto

Gerardo et Andrea ont débuté dans la viticulture en 2008 à Mendoza. Mais lors d'une visite de la région viticole de Bierzo, ils sont tombés amoureux du paysage vallonné. Le Mencía, le cépage principal, y est cultivé depuis longtemps, comme en attestent de nombreux vignobles centenaires. Après avoir trouvé des vignes à louer, en 2015, le couple a commencé à mettre sa passion au service de la création de vins authentiques, fidèles à leur terroir. Une partie du raisin est fermentée en amphores, puis mûrit dans des foudres et des pièces bourguignonnes de plusieurs passages. Les vins se caractérisent par leur élégance bourguignonne et envoûtante. Vin de domaine, vin de terroir ou encore sélection parcellaire: chacun d'eux reflète son terroir. Les vignobles sont cultivés de manière biologique, voire en biodynamie pour certains.



C'est leur amour pour la région de Bierzo qui a incité Andrea Mufatto et Gerardo Michelini à partir en quête de vieilles vignes prometteuses et à y créer un projet en plus de leurs domaines en Argentine et en Uruguay.

Texte: Nicole Harreisser

La famille Michelini a la viticulture dans le sang. Les quatre frères, Gerardo, Matias, Gabriel et Juan Pablo, dirigent ensemble le domaine biodynamique «SuperUco» en Argentine, dans la très célèbre région de Mendoza, où la vaste famille a fait ses gammes. Ils sont nombreux, chez eux, à entretenir une étroite relation avec le vin et à y avoir appris le métier depuis le bas de l'échelle. Chacun des frères développe son propre projet en parallèle. Gerardo dirige trois domaines dans trois pays, à savoir en Argentine, en Uruguay et en Espagne, aux côtés de son épouse Andrea Mufatto et de son fils Manuel dit «Manu». Leur dernière aventure en date se déroule dans la région de Bierzo, au nord-ouest de l'Espagne. Andrea et Gerardo découvrent la région et ses vins passionnants en 2015 grâce à la visite du célèbre vigneron espagnol, César Márquez, de passage dans la vallée d'Uco pour participer à des vendanges. La même année, Andrea et Gerardo se rendent pour la première fois à Bierzo, sur invitation de César, et tombent sous le charme de ses paysages vallonnés.

Le premier fût

Séduit par les vieilles vignes qui datent, pour certaines, d'avant l'ère du phylloxéra (c'est-à-dire de plus de 100 ans!) et s'étendent dans des régions au bord de l'oubli près de Ponferrada, comme Valdecañada et Ozuela, le couple réalise ses premières expérimentations. Il reconnaît l'immense potentiel de ces vieux céps, en

particulier du cépage rouge Mencía. Dans un premier temps, Andrea élève un seul fût en 2015 afin de voir si le vin répond à ses attentes. Gerardo est évidemment là pour l'épauler, mais l'œnologie, c'est le rayon d'Andrea. Elle accorde une grande attention à l'expression du vin, qui renferme l'âme du terroir. Après quelques mois d'élevage à peine, elle reçoit l'appel de César: «Votre vin est très bon, vous tenez quelque chose.» Ils retournent donc en Espagne afin d'en juger par eux-mêmes. Le vin les convainc de se lancer dans l'aventure. Dès 2015, ils ont la possibilité d'acheter leur premier vignoble «Encrucijada» et, après d'autres visites, ils entament en 2016 la production de leur premier vin «sérieux», qui enthousiasme immédiatement amateurs et critiques. Les vins jouent la carte de l'authenticité et impressionnent par leur fraîcheur, leur élégance et leur magnifique caractère, fidèle au terroir.

Aujourd'hui, ils élaborent des vins exigeants, mais pas trop, harmonieux et pleins de caractère à partir de cépages régionaux typiques, tels que le Mencía, le Godello, le Palomino, le Merenzao, le Brancellao, le Garnacha Tintorera (soit l'Alicante Bouschet qu'on retrouve fréquemment au Portugal et en particulier dans l'Alentejo) et le Doña Blanca. Lors du choix des vignobles, ils attachent une importance particulière au potentiel des vieilles vignes, gages de vins fins et structurés. Si une partie des parcelles leur appartient, ils travaillent aussi en étroite collaboration avec les producteurs qui

Les vins de l'offre

En El Camino 2021

DO Bierzo 2024 à 2030

Parfum épicé et herbacé, juteux et plein en bouche, cerise noire, relevé avec une note de poivre noir et un peu de violette. Acidité prononcée, mais bien intégrée et minéralité captivante.

Mariage: sur des grillades relevées, du cachopo (steak pané agrémenté de jambon Serrano, de cecina et de fromage)

A Merced 2020

DO Bierzo 2024 à 2035

Dense au nez avec des notes d'épices de Noël et de fruit noir, vif et séduisant en bouche. Les tanins veloutés et charmants font vibrer ce vin élégant.

Mariage: vin de fête à boire sur du veau et du gibier ou pour passer de savoureux moments près du feu.

El Rapolao 2020

DO Bierzo 2024 à 2045

Arômes concentrés, fruits noirs au sirop, une pointe de pétales de rose, herbes méditerranéennes, notes terreuses et un soupçon de musc. Soyeux en bouche, tanins jeunes et acidité piquante. Vibrant.

Mariage: sur des légumes grillés avec du houmous ou du veau avec une sauce à la crème.

leur fournissent le reste du raisin pour obtenir le niveau de qualité souhaité. Les vignes sont âgées de 80 à 100 ans. Les sols, riches en schiste et en argile, sont exploités à la main dans le respect des principes biologiques et biodynamiques. Les coteaux escarpés, orientés vers le nord, s'étendent tout autour de la ville pittoresque de Ponferrada, qui a pour emblème l'impressionnant château templier du Moyen-Âge. Les vignes sont de plus en plus souvent exposées plein nord, un avantage au vu de la hausse des températures, afin de préserver la fraîcheur croquante des vins. Le climat frais constitue un atout capital pour produire des vins frais. Lors de l'élaboration des vins rouges, le couple ajoute un peu de raisin blanc pour accentuer cette fraîcheur. Mais à chaque règle son exception: A Merced, le vin de terroir de San Lorenzo, est composé exclusivement de cépages rouges (Mencia et Garnacha Tintorera). Les vins de la famille sont classés en trois catégories: les vins de domaine, dont le raisin provient de différentes parties de la DO Bierzo, à l'instar d'«En el Camino», issu de parcelles longeant le Camino di Santiago. Le raisin des vins de terroir ou vins de village, comme «A Merced», est issu d'une même zone de la Denominación de Origen, de San Lorenzo au sud de Ponferrada par exemple. Selon Andrea, c'est ce vin qui reflète le plus la typicité de Bierzo. Viennent enfin les sélections parcellaires, telles que «Encinado», composées des fruits d'une même parcelle de la DO. Les vignes, constituées en partie de parcelles anciennes tombées dans l'oubli qui ont été remises en activité, se trouvent à différentes altitudes jusqu'à 750 m. Lors de la vinification, Andrea respecte la tra-

dition: une partie du raisin est égrappée, tandis que le reste conserve ses rafles. Seules des levures indigènes sont utilisées pour la fermentation et l'élevage se déroule, selon le vin et la parcelle, dans de grands fûts et en amphores. Le choix de la contenance et de l'âge des fûts - deuxième ou troisième passage - joue un rôle clé pour Andrea, car il permet d'offrir à la matière première de qualité supérieure un vieillissement optimal. Les fûts utilisés sont triés sur le volet et proviennent de tonnellerie de renom.

Chaque vin se voit accorder le temps et l'attention nécessaires pour développer un caractère riche et unique. Il arrive aussi qu'Andrea combine différents types d'élevage et qu'elle utilise à la fois des cuves en inox et des foudres, une

«Nous faisons des vins qui reflètent l'âme de chaque terroir. C'est notre vision.»

méthode baptisée «Cuba». L'oenophile retrouve ainsi dans chaque verre l'expression de la région, l'âme du terroir. Toute la famille prête une grande attention aux détails lors de la vinification afin de satisfaire à cette exigence stricte. Son objectif consiste à créer des vins expressifs et structurés qui impressionnent moins par leur fruité que par leur élégance et leur caractère. La localité de Toral de Merayo abrite une bâtisse du XVIII^e siècle qui a été transformée en cave et renferme le domaine.

L'aventure continue

La famille Michelini i Mufatto ne s'arrête jamais. Manu, le fils, qui a accumulé de l'expérience en Bourgogne pendant ses études, s'est épris de la Rioja Alavesa lors de ses voyages dans le Bierzo ces dernières années. Dans le cadre de son projet «Dominio del Challao», il signe déjà ses propres vins dans le respect de la philosophie familiale.



Profitez de nos découvertes!

Et devenez dès maintenant membre du Club les Domaines. Nous, rédacteurs de VINUM, sommes constamment en mouvement. Nous explorons des régions et des domaines viticoles et dégustons des vins uniques. Nous sélectionnons les meilleurs et, en collaboration avec les vignerons, nous composons six fois par an un colis de trois grands vins, livré à domicile aux membres du club. En outre, nous rédigeons pour vous des articles sur le pays et ses habitants, avec des conseils de voyage de première main. Tout ce dont vous avez besoin pour planifier votre prochain voyage œnologique, un verre à la main, ou pour vous laisser emporter par vos pensées dans les plus belles régions viticoles du monde. Cela vous a donné envie? Laissez-nous vous ouvrir les portes des meilleurs vignobles du monde et commandez un forfait dégustation à l'adresse suivante: www.clublesdomaines.com ou utilisez le code QR.





Bon plan

Restaurante CO-DÔ, Ponferrada
www.restaurantecodo.com

Au restaurant CO-DÔ, dont le nom emprunté au japonais signifie «battement de cœur», le célèbre chef Samuel Naveira montre tout son savoir-faire avec décontraction au travers de plats qui réunissent les saveurs de sa terre natale et du reste du monde. Pour une visite à l'improviste, rendez-vous au rez-de-chaussée ou réservez pour accéder au 1^{er} étage.

Plus de bons plans dans l'offre du club.

Une partie du raisin est pressée à l'aide de l'ancien pressoir, avant de fermenter dans de grandes amphores.