

SCHATZ CHARDONNAY ET PINOT NOIR 2004, SIERRAS DE MÁLAGA

À l'époque romaine, les hauteurs de Ronda étaient couvertes de vignes. Elles culminaient à 600 mètres et abreuyaient la Bétique. Puis, le vignoble disparut, par on ne sait quel aléa historique. Un jour, Friedrich Schatz, rejeton d'une vieille famille vigneronne du Württemberg, passe par là. Il découvre que sur les pièces d'Acinipo, la Ronda romaine, s'inscrivent les deux symboles de la cité, deux épis de blé et une grappe de raisin.

Lui vient l'idée de faire renaître le vignoble oublié. En 1982, il plante ses premières vignes à Sanguijuela, à 10 km de Ronda, tout près des



ruines d'Acinipo. Les premiers essais ne sont guère encourageants, les cépages locaux n'aiment pas la fraîcheur nocturne de l'endroit. Persévérant, il tente l'aventure avec toute une série de cépages français et allemands. Parmi les Lemberger, Petit Verdot, Trolinger, Merlot et compagnie, les variétés Chardonnay et Pinot Noir semblent bien s'adapter...

Un Chardonnay des plus originaux, un Pinot Noir qui n'a rien à lui envier. Le premier se tourne résolument vers le type oxydatif qui reste néanmoins léger. Gelée de coing, pâte d'amandes, abricot sec, poivre noir se développent rapidement. Le minéral surprend la bouche. Caillouteux avec une pincée de sel, il se nappe de fruits jaunes amplifiés de notes d'encens. Fraîcheur et gras jouent chacun leur rôle de faire-valoir.

Le second oscille entre la fraîcheur d'un Pinot Noir bourguignon mâtiné de la patine d'un Blauburgunder élevé à la franconienne. Cela lui donne des arômes de cerises confites à l'estragon, de foin chaud à la fraise des bois, de léger toast tartiné de gelée de groseille. Avec une puissance aérienne et une fraîcheur surprenantes.

Deux vins assez inattendus au fin fond de l'Espagne. Cultivés en conduite biologique sur les sols argilo-sableux d'un vallon aux pentes douces.

MARC VANHELLEMONT

Malaga, ou l'art de la renaissance

Malaga revient de loin. Au 19ème siècle, la province andalouse était couverte de vignes et sa production rivalisait avec celle de sa voisine Jerez. Après une longue éclipse, elle se rappelle au bon souvenir de nos papilles...



Ronda, vu de Calzados Viejos

Fortifiés ou naturels, tout au long du 18ème et du 19ème siècles, les Malagas ont été appréciés non seulement en Espagne, mais également hors frontières, notamment en Russie (pour eux, la Grande Catherine, qui adorait ces vins solaires, avait fait supprimer les taxes à l'importation), en France et en Grande Bretagne et dans toutes ses colonies. C'est que la marine britannique goûtait fort ces produits qui voyageaient bien. Les Anglais, et à leur suite les Américains, les baptisèrent « Malliga Sacks », ou « Mountain wines ». L'Eglise catholique ne les dédaignait pas non plus. Bref, bien avant que son littoral ne soit découvert par le tourisme de masse, Malaga s'était fait un nom grâce au vin. Comme un coup de tonnerre dans un ciel bleu, fin 19ème, vint le phylloxéra, qui choisit ce coin



pour entamer sa conquête de l'Espagne. Le vignoble fut en grande partie abandonné. Seules quelques zones dispersées évoluent encore la grandeur passée : des 113.000 ha de 1870, ne subsistent qu'entre 5.000 et 11.000 ha aujourd'hui ; excusez le manque de précision, les chiffres diffèrent suivant les sources, et une partie de la production est dévolue aux « pasas », ou raisins secs, ce qui ne facilite pas les comptes. Qualitativement aussi, Malaga eut du mal à tenir son rang. A l'exportation, les vins doux avaient plus de mal à trouver preneur ; avec l'accroissement des transports, la concurrence était plus rude ; de plus, la base de consommateurs avait changé, même les adeptes de la douceur demandaient des vins plus complexes ; or, face à la concurrence, bon nombre de producteurs de Malaga avaient plutôt choisi le volume et la facilité. La Guerre Civile, la deuxième guerre mondiale et l'isolement politique de l'Espagne après la guerre n'ont pas amélioré les choses. Il aura fallu attendre la fin des années 80 pour qu'une nouvelle génération reparte de l'avant.

Con Arte

Voici qu'aujourd'hui, une initiative de la Cámara de Comercio de la

province remet Malaga sous les feux de l'actualité vineuse. Sous le label « Málaga Conarte », un groupe s'est formé qui sélectionne des cuvées pour redonner une visibilité d'ensemble à la région. Chaque cave choisit un artiste pour illustrer son étiquette, chaque illustration originale se fondant dans un cadre mettant en avant une identité commune – la palette d'un artiste peintre. Dix vins ont été sélectionnés pour cette collection : Tierras de Mollina (illustrée par Rando), Descalzos Viejos (Carlos Aires), Bodega F. Schatz (Dámaso Ruano), Bodegas y Viñedos de La Capuchina (Pepe Bornoy), Bodegas Gomara (Maribel Alonso), Antigua Casa de Guardia (Mérida), Bodega Doña Felisa (Jaime Rittwagen), Quitapenas (González de Lara), Dimobe (Rando Soto) et Bodega Jorge Ordóñez (Eugenio Chicano). C'est aussi tout près de Malaga, à Ronda, que s'est tenu au début de l'année le colloque « Wine Creators », qui a mis en présence œnologues et journalistes de renom. On ignore si la formule connaîtra une seconde édition. Ce qui est sûr, c'est qu'à Malaga, ville de vin et d'art (le musée Picasso en témoigne), les créateurs ont trouvé un terrain d'entente. Mi-septembre, les dix projets Málaga Conarte ont été dévoilés à la presse. Sur place, les bodegas qui ont

choisi de participer à l'action ont ouvert leurs portes à une délégation cosmopolite de journalistes vigneux. IVV était du voyage.

Cinq grandes zones viticoles

Entre sierras et Costa del Sol, striée de vallées et de gorges plus ou moins orientées nord-sud, la Province de Malaga présente un relief plutôt accidenté. Côté viticulture, on isole plusieurs zones qui, compte tenu de la baisse des surfaces plantées, sont assez dispersées. Elles sont au nombre de 5 :

- au Sud-Est, l'Axarquía, de loin la plus importante, avec deux tiers des surfaces en exploitation, et qui présente une dominante de sols de schistes ;
- au centre, Montes (environ 500 ha), une zone plus fraîche et plus arrosée, également schisteuse ;
- au Nord-Ouest, Serranía de Ronda, zone d'altitude, aux alentours de 750m, avec une dominante de calcaire ;
- au Sud-Ouest, Costa del Oeste, zone sèche et calcaire, 1000 ha environ.
- et enfin au Nord, Antequera, aux sols de calcaires brunâtres.

Même au sein de chaque zone, les parcelles sont souvent claires, sauf peut-être en Axarquía. La diversité sous-régionale se retrouve également dans l'encépagement : si le moscatel (muscat d'Alexandrie) domine dans les zones littorales, c'est le pedro ximenez qui tient le haut du pavé dans le Nord de la province. Le romé, un cépage rouge local, qui subsiste à l'état de traces, et la vidueña, cultivar blanc assez neutre, complètent la palette des variétés utilisées pour la DO Málaga.

Sous le soleil

Le facteur d'unité, dans la province, c'est bien sûr le soleil. La Costa del Sol n'a pas usurpé son nom, et c'est cet ensoleillement qui, après

Rubrique Espagnole

la période romaine, qui avait vu le développement de la vigne à Malaga, a sauvé sa culture: durant toute la période arabe, en effet, la vigne a été présente et en force, pour la production de raisins secs (toujours en activité) et un sirop médicinal («Xarab al Malaqui»). Avec la Reconquista, Malaga s'est à nouveau rapidement tournée vers le vin, mais la technique de l'asoleo, le séchage des raisins au soleil, pour concentrer le sucre, est certainement héritée des producteurs de raisins secs. D'ailleurs, les deux activités coexistent toujours dans les grands séchoirs en plein air. Tous les producteurs de vins doux ne l'utilisent plus; de même, la technique de l'arrope, qui consiste à ajouter un concentré de moût cuit pour donner couleur et texture au vin, est moins généralisée qu'auparavant. Un autre caractère de la viticulture locale: l'élevage, qui fait notamment appel au système de la Solera, comme à Jerez. Pas de «flor», ici, mais les assemblages de millésimes sont la règle, de même que les assemblages de différentes provenances de raisins. Ce qui, malgré le petit nombre de cépages, permet d'obtenir une large palette, qui s'illustre déjà par les robes. Du côté des doux, on discerne trois grands types: les Vinos de Licor (minimum 15°, maximum 22°), les Vinos Dulces Naturales (avec un minimum de 244g de sucre) et les Vinos Naturalmente Dulces (+ de 300g de sucre). Et au sein de ces catégories, en fonction du vieillissement, 6 mentions: Joven/Palido (sans adjonction d'Arrope, et sans vieillissement), Malaga (de 6 à 24 mois de fût), Noble (de 2 à 3 ans), Anejo

(de 3 à 5) et Trasejo (plus de 5 ans). Vous avez dit «confusing»? Je ne vous donne pas tort. D'autant que d'autres mentions sont communément utilisées comme Lágrima (vin de saignée, sans pressurage ni fortification, deux ans de vieillissement), Pajarete (sans Arrope, et entre 45g et 140g de sucre), Mastro (fortifié) Borracho, Tierno (mistelle de raisins passerillés) ou encore, selon la couleur, Rojo Dorado, Dorado, etc... Tout ceci mérite sans doute d'être à la fois dépoussiéré et mieux expliqué. Le plus important, cependant, reste que les vins sont intéressants.

Aussi en sec

A noter que la province ne propose pas que des vins doux ou fortifiés. Une deuxième DO, dévolue aux vins secs, a vu le jour voici quelques années: Sierras de Malaga. Une bonne partie de la production de ce type de vin se concentrant autour de Ronda, une sous-zone a également été définie: Serrania de Ronda. Il s'agit de cépages venus d'ailleurs: syrah, tempranillo, cabernets, merlot mais aussi, et c'est plus surprenant, petit verdot, pinot noir ou lemberger. Ces vignes généralement plantées entre 1990 et 2000 arrivent doucement à l'âge de la qualité. Les vins sont d'autant plus intéressants que le terroir transcende les choix d'assemblage. Autour de Ronda, les conditions climatiques sont assez exceptionnelles (les Romains, déjà, s'en étaient aperçus): ensoleillement très généreux, mais aussi grosse amplitude thermique entre les sa-

sons et entre le jour et la nuit (il s'agit souvent de vignes d'altitude). La plupart des vins présentent une belle acidité ou une minéralité des plus intéressantes, au moins pour ceux qui ne tombent pas dans le piège de la sur-extraction. Les degrés d'alcool sont généralement assez élevés, mais les vins trouvent un certain équilibre. Ronda peut certainement devenir une zone de grands vins. Chez certains (Schatz, Descalzos), c'est déjà le cas. Dans le cas de Schatz, la biodynamie aide, c'est certain.

Vous l'avez compris, j'ai été séduit par la démarche proactive du projet Conarte, mais surtout parce qu'elle démontre la volonté de bien faire, véritablement palpable. Cette région du bout de l'Europe, accablée de soleil et de préjugés, s'est prise en main, elle regorge de projets; non seulement ses vins doux traditionnels revivent, mais elle se lance avec un certain succès dans les vins secs. Les deux DO, Malaga et Sierras de Malaga, ont cessé de perdre en surface et en nombre de viticulteurs; on en compte aujourd'hui 535, qui fournissent 28 bodegas. La partie n'est pas gagnée, cependant. La région intéresse les investisseurs, c'est sûr. Mais la réussite n'est pas qu'une question d'argent, c'est aussi une question d'état d'esprit. Entre les deux écueils que sont le respect aveugle des usages antiques et le «consumer driven marketing», le chenal est étroit. Ah, j'oubliais. Dorénavant, quand on vous parlera de Malaga, s'il vous plaît, ne répondez plus: «ah oui, les vins cuits...».

Sélection IVV

Outre les vins présentés sous le label Malaga Conarte, nous avons pu déguster l'ensemble de la production des caves retenues, et même quelques autres. Voici notre sélection de producteurs. Pour chacun, nous avons mentionné le ou les vins qui nous semblent le mieux les représenter.

POUR LES DOUX :

- Bodegas Jorge Ordoñez (Malaga): Victoria**** & «3»****

- Quitapenas : Málaga Viejo Abuelo 1996 Trasejo (PX-Moscato)****
- Bodegas Málaga Virgen : Reserva de Familia PX *** (*)
- Antigua Casa de Guardia :
- Málaga Pajarete 1908***
- Bodegas Bentomiz : Ariyanas Blanco Dulce Moscatel***
- Telmo Rodríguez : Molino Real Moscatel
- Tierras de Molina : Carpe Diem Málaga Trasejo***
- Muñoz Cabrera/Dimobe : Zumbral Moscatel***
- Gomara : Málaga Trasejo Solera (PX-moscato)***

Pour les secs :

- Bodega Schatz (Ronda) : Chardonnay 2006***(*), Petit Verdot 2004 ***
- Descalzos Viejos (Ronda) : DV 2006 merlot garnacha cabernet***(*)
- Bodega Chinchilla Doña Felisa*** (Ronda) : Chinchilla Nuevo Tempranillo 2006***
- Bodegas Jorge Ordoñez (Malaga): Botani (muscat sec) ***

HERVÉ LALAU

Liste des importateurs

- Jorge Ordoñez - 00 34 690 818 509 info@orowines.com
- Quitapenas - 0034 952 247 595 ventas@quitapenas.es
- Málaga Virgen - 0034 952 319 454 comercial@bodegasmalagavirgen.com
- Antigua Casa de Guardia/El Romerillo - 0034 030 714 info@casadeguardia.com
- Chinchilla Doña Felisa 0034 951 166 033 jlosantos@chinchillawine.com
- Bentomiz - Buena Vida* 0034 952 115 939 bodegasbentomiz@spa.es
- Tierras de Molina 0034 952 741 052 gerencia@tierrasdemolina.net
- Telmo Rodríguez 0034 941 511 128 cia@fer.es
- Muñoz Cabrera/Dimobe 0034 952 400 594 bodega@dimobe.es
- Gomara - 0034 952 434 195 bodegas@gomara.com
- Schatz - 0034 952 871 313 bodega@f-schatz.com
- Descalzos Viejos - 0034 952 874 696

- Voir pages IVV Wine Partners



Ordoñez