

BODEGA CHACRA

PATAGONIA - RIO NEGRO

La Presse

February 18th, 2013

L'autre visage des vins argentins

L'Argentine a la réputation de produire des «gros rouges qui tachent». Mais au-delà de ce préjugé, ce pays produit aussi des vins digestes et fruités. Les amateurs auront la chance de le constater eux-mêmes, la semaine prochaine, puisque des vigneronns de ce pays d'Amérique du Sud prendront part au festival Montréal en lumière.

Avant de visiter l'Argentine en avril dernier, le sommelier du restaurant Europea, Jack Grimaudo, ne proposait aucun vin de ce pays sur sa carte. Depuis son séjour, sa vision des cuvées argentines a beaucoup changé.

«On pense toujours aux rouges très puissants, denses et concentrés, dit-il. Mais ce n'est pas la réalité de ce que l'Argentine produit.»

Ce pays s'est fait connaître grâce à ses rouges à base de malbec, un cépage originaire du sud de la France. En Argentine, cette variété donne souvent des rouges riches, colorés, puissants, très boisés et souvent chargés en alcool. Mais il y a beaucoup plus à découvrir, convient Jack Grimaudo. Dans les hauteurs des Andes, où il fait plus froid, les cuvées de malbec révèlent davantage de finesse et d'élégance. C'est notamment le cas de certains vins produits dans la région de Mendoza, au centre du pays, mais surtout à Salta, dans le nord.

Dans cette région nordique, on cultive la vigne jusqu'à 3000 m d'altitude. Ce sont les plus hauts vignobles du monde.

Ces rouges ont un potentiel de vieillissement insoupçonné, estime M. Grimaudo. Il ne faut donc pas hésiter à les mettre en cave quelques années ou de les passer en carafe plusieurs heures avant le repas.

Les hauts sommets de Salta sont également réputés pour leurs blancs à base de torrontés, un cépage dont les arômes ressemblent beaucoup à ceux du muscat. Le torrontés donne des blancs très parfumés et acidulés, parfaits pour accompagner la cuisine relevée.

Pinot noir de l'Argentine



Piero Incisa Photo fournie par Wayne Maser

À cause d'un changement de programmation de dernière minute, seulement deux producteurs argentins seront présents à Montréal en lumière. Et ils proviennent d'une zone viticole moins connue, la Patagonie, située tout au sud de l'Argentine.

L'un d'entre eux est Piero Incisa. Il est le petit-fils du fondateur du célèbre domaine Sassicaia à Bolgheri,

en Italie. M. Incisa a eu le coup de coeur pour un pinot noir argentin lors d'une dégustation à New York en 2001. À sa grande surprise, il provenait d'une région viticole dont il n'aurait jamais soupçonné le potentiel: la Patagonie.

«J'ai essayé de produire un bon pinot noir à plusieurs endroits en Europe, mais je n'arrivais jamais aux résultats voulus, raconte-t-il. Quand j'ai goûté ceux de la Patagonie, j'ai voulu y tenter ma chance.»

M. Incisa a acheté des vignes centenaires de pinot

noir plantées dans la vallée de Rio Negro. Le secret de la réussite de cette variété en Patagonie? Les nuits fraîches, assure le vigneron. Cette région viticole est l'une des plus ensoleillées du monde. Le climat plus frais pendant la nuit permet de garder l'acidité dans les fruits et apporte du coup de la fraîcheur dans les vins.

Autre caractéristique: le vent souffle en continu dans cette région. Une brise qui éloigne les maladies des vignes. À l'instar de plusieurs vigneron argentins, M. Incisa opte pour une agriculture biologique.

L'autre productrice qui sera de passage à Montréal la semaine prochaine, Noemia Marone Cinzano, a plusieurs points en commun avec Piero Incisa: elle est d'origine italienne et vinifie en Patagonie. Elle se consacre toutefois aux vins à base de malbec.

L'Argentine «nature» au Pullman

La fin de semaine prochaine, les vins argentins sont à l'honneur au bar à vins Pullman à Montréal. Pour l'occasion, la sommelière Véronique Dalle a déniché des cuvées qui sortent de l'ordinaire. Elle présentera entre autres des vins argentins « nature » (sans soufre ajouté) de la maison Quatro Manos ainsi que des bouteilles des vignobles Recuerdo et Cecchin, moins connus au Québec.

| Karyne Duplessis Piché

Chacra Barda Pinot Noir 2011

(Code SAQ: 11517515) 28,45\$

Les amateurs de pinot noir craqueront pour celui-ci provenant de la Patagonie. Il est plus complexe que bien des cuvées à base de ce cépage élaborées dans le Nouveau Monde. On sent les cerises noires et les framboises. Sur les papilles, c'est juteux, les tannins sont soyeux et c'est très long en bouche. À découvrir. 14%

