

LA SONOMA, ÉDEN CALIFORNIEN.

Terroirs complexes, sols escarpés, fraîcheur océane... la discrète vallée de Sonoma, moins réputée que sa voisine Napa, a tout pour séduire les Français. L'occasion d'un voyage des sens, entre montagne et Pacifique.

Par **Laure Gasparotto**

Lorsqu'il y a plus de quinze ans les Français Pierre et Monique Seillan s'expatrient pour produire du vin en Sonoma pour la famille de l'avocat d'affaires Jess Jackson, ils ignorent qu'ils vont devenir les ambassadeurs de cette région en France. Et pourtant. La *French touch* de la vallée de Sonoma, ce sont eux qui l'ont apportée dans cette vallée alors inconnue de la plupart des Européens, à côté de la très médiatique Napa Valley. Depuis, d'autres ont suivi leurs traces, et pas des moindres, si l'on pense au consultant Stéphane Derenoncourt, qui élabore désormais ses propres vins californiens, à la fois en Napa et en Sonoma.

Si la vallée de Sonoma intègre si facilement le savoir-faire français en matière de vin, c'est aussi parce qu'elle ne ressemble pas au reste des terres viticoles californiennes : ses sols sont bien plus variés que ceux de la Napa. Or, en France, les vins sont davantage élaborés à la vigne qu'à la cave. Partir du terroir pour penser le vin fait partie de l'esprit français. A tel point que Pierre Seillan ne se définit jamais comme un *winemaker* (« fabricant de vin ») mais comme un vigneron. C'est lui qui a révélé la complexité du terroir de cette vallée, en distinguant notamment des microcrus parmi les quatre principales appellations : Bennett Valley, Chalk Hill, Alexander Valley et enfin Knights

Valley. Chaque parcelle, chaque type de sol, chaque topographie est travaillé différemment : on y plante d'abord le cépage qui lui convient. En fait, tout part du sol, qui va déterminer le type de vin. De cette manière de procéder sortent généralement des vins d'une personnalité affirmée, qui ne ressemblent pas aux standards.

Il faut dire aussi que l'histoire de la viticulture en Sonoma est d'abord européenne : elle fut inaugurée par le Hongrois Agoston Haraszthy, aujourd'hui reconnu comme le père du vin californien. Après avoir rapporté d'Europe de nombreux plants, il crée en 1857 la Buena Vista Winery, le plus ancien domaine viticole encore en fonction. En revanche, l'origine viticole de la Napa, lancée par un certain George C. Yount, est entièrement américaine. Sans doute les Européens se retrouvent-ils davantage « chez eux » sur les terres escarpées de Sonoma que dans la Napa, plus chaude, plus plate. C'est ainsi que des pionniers italiens, arrivant de Toscane et du Piémont vers 1870, y ont planté de la petite syrah, du zinfandel et du carignan pour produire des vins rouges gourmands. Quand on parcourt la Sonoma Valley, on sent la fraîcheur apportée par le vent provenant de l'océan Pacifique, à une trentaine de kilomètres des vignobles. Chacune des appellations donne des arômes intenses, ...



*** non seulement aux vins, mais aussi aux fruits et légumes. Ici, tout a du goût. Comme les prunes, fantastiquement juteuses.

Du sud au nord, le paysage en altitude se rafraîchit. Il faut prendre le temps de s'arrêter et de s'imprégner du parfum des plantes locales (Matanzas Creek, par exemple, dans la Bennett Valley, propose certes du vin, mais également des produits à base de lavande) avant de se rendre dans l'une des centaines de propriétés viticoles, qui sont tout aussi accueillantes les unes que les autres, avec leurs architectures et jardins époustouflants, qui s'égrènent le long de la route.

Si vous aimez le pinot noir, c'est dans le nord de la région que vous trouverez les meilleurs, notamment à Forestville, chez les Hartford. Comme partout, pensez à prendre rendez-vous : vous serez toujours mieux reçu que si vous arrivez à l'improviste. Le document officiel de cette route du vin ne donne pas moins de dix-huit recommandations parfois inattendues, mais bien à propos. A-t-on jamais lu ceci en France ? « *Laissez vos parfums et eaux de toilette à la maison. Non seu-*

lement, ils ruinent votre palais, mais encore ils gâchent l'expérience de ceux qui goûtent autour de vous. De même, ne portez pas de rouge à lèvres, qui pourrait teinter les verres à dégustation. »

Vous le découvrirez vite : la Sonoma possède une solide culture du vin, avec quelques familles qui en produisent depuis plusieurs générations déjà. Et cerise sur le gâteau, grâce au climat favorable, les acteurs de la filière s'affichent bien souvent *ecofriendly*, en tout cas pour la vigne.

Peut-être aurez-vous la chance de déguster l'une des premières cuvées de Pierre Seillan. La Muse 2001, par exemple, avec ses notes de truffes, ses tanins fondus et élégants, ne laisse aucun doute : il s'agit d'un grand vin, aussi délicieux que profond, aussi harmonieux qu'abouti. D'ailleurs, Robert Parker, l'influent critique américain, attribue à sept vins du domaine un 100/100. Un cas unique. Avec La Vérité, l'amateur atteint l'émotion. Et même une qualité rare avec ces vins : une digestion facile. On est donc loin de la caricature des vins californiens. Tous les ingrédients qu'il faut, là où il faut. Dans cette vallée décidément, tout est plus subtil...



01



02



03

01 et 02. Dans le Jackson Park, au cœur de la Bennett Valley, courent des kilomètres de vignes de merlot.

03. Les vendanges au domaine de Pierre Seillan.

04. Plus escarpée que la Napa, la Sonoma a séduit les Européens dès la fin du XIX^e siècle.

Contacts

Office du tourisme de la vallée de Sonoma.
Tél. : (+1)866-996-1090.
www.sonoma-valley.com

Alliance des vignerons et agriculteurs de la Sonoma.
Tél. : (+1)707-935-0803.
www.sonoma-valleywine.com

Quelques domaines
HARTFORD FAMILY WINERY, à Forestville.
Tél. : (+1)707-887-8000.
www.hartford-wines.com

VÉRITÉ, à Healdsburg.
Tél. : (+1)800-273-0177.
www.verite-wines.com

DEERFIELD RANCH WINERY, à Kenwood.
Tél. : (+1)707-833-5215.
deerfield-ranch.com

DELORIMIER VINEYARDS AND WINERY, à Geyserville.
Tél. : (+1)800-546-7718.
www.delorimier-winery.com

STRYKER SONOMA WINERY, à Geyserville.
Tél. : (+1)707-433-1944.
strykersonoma.com



94 dossier vins d'été

Matthieu Garçon x2, Timothy Skok, Matthieu Garçon