

SPÉCIAL VINS ÉTATS-UNIS

Californie : Sonoma contre Napa

Si la Napa symbolise le renouveau du vignoble américain, c'est de la Sonoma que souffle un vent de fraîcheur.

PAR OLIVIER BOMPAS

Il suffit de jeter un rapide coup d'œil sur la carte pour comprendre. La Sonoma Valley est une grande langue de terres vallonnées, en coteaux, bordée par

le Pacifique à l'ouest et par les monts Mayacamas, qui s'étendent sur 85 kilomètres à l'est. De l'autre côté de la montagne, la Napa, vallée parallèle et séparée de l'océan par la Sonoma. Elle jouit d'un climat quasi méditerranéen, plus frais au

sud, du fait des influences océaniques qui remontent par la baie de San Pablo. Elle est organisée en zones viticoles aux particularités géographiques spécifiques (on dit ici des AVA pour *American Viticultural Areas*), sortes de vastes appellations comparables, vu de loin, aux AOC françaises mais en beaucoup moins contraignant. Elles sont situées pour une faible partie en coteaux, un peu en piémont, essentiellement en plaine.



Pierre Seillan

Producteur du cru Vérité

« Vérité, c'est une aventure incroyable, un pari fou que j'ai pu gagner grâce à Jess Jackson, dont le rêve était de créer un cru prestigieux. J'ai tout de suite été impressionné par la Sonoma, sa diversité géologique, le climat si particulier dû à la proximité du Pacifique. En France, les terroirs sont une réalité depuis longtemps; ici, tout était à faire ! On doit cohabiter avec les ours et les dindons sauvages qui mangent les raisins, et les pumas et les coyotes qui coupent les tuyaux d'irrigation pour boire. Jackson Family Wines, c'est plus de

6 000 hectares de vignoble, et j'ai eu la possibilité de choisir ce que j'ai voulu pour créer Vérité, j'ai même planté sur des parcelles que j'ai sélectionnées, près de 500 hectares. Je travaille sur la base d'une sélection parcellaire très pointue. Il y a plus de complexité dans les vins jeunes, car j'ai pu faire un travail de plus en plus précis, j'ai de plus en plus de ce que j'appelle des microcru, ils entrent en petite quantité, mais ça apporte une grande complexité. J'avais 10 lots en 1998, j'en ai 100 en 2014. »

Napa et Sonoma En rouge et en blanc

Cépages

Rouges : historiquement le zinfandel, et principalement le cabernet-sauvignon, le merlot, le pinot noir, le cabernet franc et des cépages méridionaux comme la syrah, le grenache, le mourvèdre, ainsi que le barbera et le sangiovese italiens. On trouve à côté de ces cépages très répandus une multitude de cépages cultivés en tout petits volumes.
Blancs : les plus répandus sont le chardonnay, le sauvignon, le chenin ou encore le riesling ou le gewurztraminer.

Millésimes

2013 : bon millésime, avec des vins complets et harmonieux qui demanderont de patients élevages pour les cuvées de garde.
2012 : bon millésime classique, avec des vins élégants et profonds sans excès de concentration.
2011 : un millésime compliqué, avec deux épisodes de pluies, dont un au moment des vendanges; il a fallu trier, petit volume et qualité inégale.
2010 : millésime froid, des vins globalement un peu bordelais avec des trames tanniques serrées et de la finesse, un peu bordelais dans l'esprit.

Carte du vignoble

Bien plus étendue que la Napa, la Sonoma offre une plus grande diversité de minirégions, qui constituent également des AVA, une douzaine, avec des différences climatiques beaucoup plus nettes du fait de l'influence directe de l'océan. On y trouve par conséquent une large palette de vins différents. Dry Creek Valley et Alexander Valley, par exemple, au climat assez chaud, produisent des zinfandels parmi les meilleurs de Californie, et des vins à base de cépages rhodaniens ou italiens, alors que dans les terroirs frais de la fameuse Russian River Valley on produit des chardonnays et des pinots noirs dont les plus réputés sont ceux de Hartford Family Winery.

Conclusion : l'une, la Sonoma, est fraîche et se caractérise par un vignoble de coteaux ; l'autre est sèche, chaude, plus plate, et vit globalement sous un climat plus torride. Conclusion de la conclusion, sans doute un peu rapide : la Sonoma Valley offre une aptitude à produire des vins fins bien plus évidente que la Napa. Et pourtant, comme aurait dit Galilée, elle tourne, la Napa. Même très bien. C'est en effet là qu'on trouve les plus belles wineries, où on peut acheter des tee-shirts, des objets du vin, parfois déjeuner et même éventuellement, en payant très cher, goûter le vin qu'on y produit.

Un train touristique promène les amateurs et fait étape près des plus importantes. Alors qu'en Sonoma, même si elle connaît aujourd'hui un fort développement, l'affluence semble plus discrète. Pourtant, le vignoble a été planté ici avant celui de la Napa, dès le début du XIX^e siècle.

Changements. Mais c'est bien la Napa qui la première s'est fait connaître pour sa production viticole de qualité. C'est même elle la vedette, celle qui possède les grands noms. C'est Robert Mondavi qui lance la dynamique en 1966, en fondant Robert Mondavi Winery, dans le but d'y produire un vin pouvant rivaliser avec les meilleurs crus européens. Il crée Opus One, à la fin des années 70, en association avec le Bordelais Philippe de Rothschild. L'objectif alors est d'imiter et si possible de dépasser Bordeaux, non pas dans l'élégance, mais dans la puissance.

Du temps a passé et le goût des consommateurs américains s'est considérablement affiné. Particulièrement en Californie, Etat qui produit 90 % des volumes, le vin est devenu un phénomène de société et commence à faire partie d'un art de vivre, véritable élément de reconnaissance sociale. « *La finesse et la fraîcheur sont sur toutes les lèvres* », comme

le confirme, un peu amusé, Christophe Tassin, sommelier français venu travailler aux Etats-Unis il y a une dizaine d'années, avec le grand chef Alain Ducasse, et aujourd'hui *wine director* de l'établissement The Battery, sorte de club privé, à la fois restaurant et centre d'affaires de luxe : « *Comprendre le goût des Américains a été une étape dans mon parcours professionnel ; ils ont des références gustatives différentes des nôtres, un palais très sucré qui demande une nourriture avec toujours beaucoup de goût, il leur faut des vins très boisés, très aromatiques, très riches. En fait, ils ne cherchent pas l'équilibre entre la cuisine et les vins mais la surenchère* », constate-t-il, avant de poursuivre : « *Mais cela évolue très vite. San Francisco est la ville qui symbolise les changements d'habitudes, un peu avant-gardiste, et qui crée les modes. Actuellement, la vente du rosé sec explose, à l'image du marché français.* »

Le consommateur nouveau s'éduque, suit des cours, apprend à cracher lors des dégustations... Petit à petit, les Américains intègrent le goût européen. « *Il y a vingt ans, c'étaient les vins sucrés et opulents ; aujourd'hui la demande diffère et la production s'adapte* », constate Christophe. Une évolution qui fait le succès des vins de la Sonoma et favorise une vision « à l'européenne », pour ne



Les accords

Les rouges plutôt puissants et élevés en fûts sont parfaits pour accompagner les viandes rouges grillées comme la côte à l'os, le fameux T-bone steak, un accord « régional », ou, pourquoi pas ? un vrai hamburger saignant escorté de frites craquantes. Les vins à base de pinot noir, fins et délicats, sont adaptés aux volailles rôties ou aux viandes blanches. Enfin, **les blancs**, souvent aromatiques, conviennent aux produits de la mer, comme les tartares de poisson, une salade de tourteaux ou une daurade grillée.

Sélection

Les prix sont donnés à titre indicatif, valables soit sur place, soit par achat en ligne. Nous mentionnons l'AVA entre parenthèses.

SONOMA

Vérité

(1) 707-433-9000.
www.veritevines.com
Vérité se décline en trois gammes. Nous citons ici les vins dégustés en premier. Retrouvez l'intégralité des trois dégustations verticales (1998-2013) sur le point.fr.

18,5 - La Muse 2013. Le merlot domine, fruits noirs, boisé blond, grand respect du fruit, note amère fondue, tanins serrés, veloutés, très séveux, bois de réglisse, très équilibré, profond, complet, frais. Environ 400 \$.

18 - Le Désir 2013. Nez très fin, floral, beaucoup de montant, fruité pur, juteux, bois de réglisse, tanins veloutés, fins, racés, tout en longueur, épices douces, persistant. Environ 400 \$.

17,5 - La Joie 2013. Nez frais, du montant, fruits rouges, fumée, suie, cerise, kirsch, tanins serrés, fin, beaucoup de sève, droit, note de terre humide, truffe, résine, très long, racé et équilibré. Environ 400 \$.

Flowers

(1) 707-847-3661.
www.flowerswinery.com

17 - Camp Meeting Ridge - Pinot noir 2011 (Sonoma Coast). Cerise, terre humide, fruits noirs, vif en bouche, tanins serrés, dense, très savoureux, net, amer léger, finale ferme, typé. NC (uniquement par souscription).

En blanc

17 - Chardonnay 2012 (Sonoma Coast). Nez délicat, fruits blancs, gras, bien minéral, note de cédrat confit, grande fraîcheur, en finesse, petite note amère agréable. NC (uniquement par souscription).

Hamel Family Wines

(1) 707-996-5800.
www.hamelfamilywines.com
17 - Cabernet-sauvignon 2010 (Sonoma Valley). Cassis, frais, mûre, beaucoup de fraîcheur, très séveux, un peu moka, léger toasté, tanins

fermes, serrés, typé, délicieux. 55 \$.

En blanc

16 - Sauvignon 2013 (Sonoma Valley). Amande amère, pamplemousse, chèvrefeuille, très frais, orctueux, très harmonieux, vif, minéral, long, tout en fraîcheur, élégant. 40 \$.

Hartford Family Winery

(1) 800-588-0254.
www.hartfordwines.com
17 - Fog Dance - Pinot noir 2011. Nez très frais, note d'orange sanguine, fin, très expressif, un peu exotique, tanins élégants, suave, persistant. 65 \$.

En blanc

16 - Seascap - Chardonnay 2011 (Sonoma Coast). Nez de mandarine, agrumes, vif en bouche, droit, beaucoup de minéralité, très long, un peu exotique, original. 65 \$.

Kamen Estate Wine

(1) 707-938-7292.
www.kamenwines.com
17 - Syrah 2011 (Sonoma Valley). Du montant, nez fin, frais, vertical, cassis frais, un peu campfire, lard fumé, mine de crayon, vibrant, savoureux, tanins serrés, astringence fine et agréable, végétal frais. 75 \$.

En blanc

16 - Sauvignon 2013 (Moon Mountain District). Bien aromatique, pamplemousse, intense, expressif, gras, frais, note mentholée, minéral, amertume agréable, rond, complet, vivacité sans excès. 45 \$.

Repris Winery

(1) 707-931-7701.
www.repriswines.com
17 - Zinfandel 2012 (Moon Mountain District). Nez ouvert, note de ronce, de rose fanée, texture très fine, tanins fins,

... pas dire «à la française», de l'élaboration du vin. Partir du terroir pour penser le vin est une approche très française, qui privilégie la parcelle, le lieu, davantage la vigne que la cave. Et cette manière d'imaginer le vin commence à gagner les mentalités américaines. C'est d'ailleurs un Français, Pierre Seillan, venu de son Gers natal, qui a réalisé dans la Sonoma ce que Mondavi et consorts avaient fait dans la Napa en d'autres temps: un grand vin fortement médiatisé: Vérité.

Antipodes. Le plus drôle de l'histoire, c'est que celui qui a permis cela s'appelle Jess Jackson, le fondateur d'un immense empire viticole, qui a établi sa fortune grâce à un vin blanc à base de chardonnay avec du sucre résiduel, aux antipodes du goût français. Mais Vérité se situe un peu à l'opposé des vins des années passées. Loin des cabernet-sauvignon «blookbusters», il est davantage construit sur le mode pétrus, en finesse et subtilité, avec des élevages soignés. Comble de ce changement des goûts aux Etats-Unis, Vérité est le vin le plus loué par Robert Parker, qui a lui aussi changé ses adjectifs. Autrefois, quand il sacrait un vin, il n'hésitait pas à le qualifier de «*monstrueux*». Aujourd'hui, il vénère l'élégance et le raffinement... Tout passe, tout casse, tout lasse! ■



Phil Coturri

Enologie, consultant de nombreux domaines

« Je ne me considère pas comme un *winemaker* mais comme un paysan. Le vin, ça commence par la compréhension du pied de vigne, je dis aux gens qui veulent faire du vin : apprenez d'abord à tailler... Avant de parler de l'équilibre du vin, il faut se préoccuper de l'équilibre de la vigne. Dès le départ, j'ai pensé que la voie à suivre était la culture bio, et même la biodynamie. Tout passe par le terroir, le respect de l'environnement doit être un souci permanent, pour moi ça a toujours été une évidence - d'ailleurs, je ne saurais même pas cultiver autrement qu'en bio, je

ne l'ai jamais fait ! Aujourd'hui, j'applique cette philosophie à grande échelle, ça ne s'est pas fait sans difficultés. Lorsque j'ai commencé, dans les années 70, ça n'était pas la première préoccupation des producteurs... Aujourd'hui, je conseille une quarantaine de propriétés et je suis très fier que l'AVA Moon Mountain, en Sonoma, vienne d'être officiellement reconnue, c'est un peu comme chez vous une appellation. Je m'y suis beaucoup investi, c'est un endroit magique pour faire du vin et c'est la preuve que la notion de terroir devient une réalité. »

veloutés, séveux, finale séveuse, persistant, tout en finesse. 65 \$.
16 - Grenache 2012 (Moon Mountain District). Cerise, note kirschée, groseille, feuilles froissées, tendre, tanins fins, souples, fruité délicat, finale toute en finesse, floral, fleurs fanées. 75 \$.

Buena Vista Winery

(1) 800-878-1123.
www.buenvistacollection.com
16 - Private Reserve - Pinot noir 2012 (Sonoma County). Fruits rouges, orange amère, tendre, assez rond, lard fumé, persistant, finale bien sèche, tanins serrés, finale sapide. 65 \$.
En blanc
17 - Private Reserve - Chardonnay 2012 (Sonoma County). Premier nez assez discret, fin, miné-

ral, texture peau de prune, fruits blancs, citron confit, net, tendu, sapide, en longueur. 45 \$.

Anakota

(1) 866-606-5696.
www.anakota.com
16,5 - Helena Dakota Vineyard - Cabernet-sauvignon 2009. Fruits noirs bien mûrs, boisé élégant, très séveux, note fumée, dense en bouche, velouté, très bon potentiel, vif en finale. Environ 90 \$.

Joseph Phelps

(1) 800-707-5789.
www.josephphelps.com
16,5 - Quarter Moon Vineyard - Pinot noir 2010 (Sonoma Coast). Cerise, boisé encore un peu marqué, note fraîche de poivre, tanins très délicats, veloutés, persistant, finale fraîche. 75 \$.

En blanc

15,5 - Pastoral Vineyard - Chardonnay 2011 (Sonoma Coast). Fruits jaunes, boisé élégant, onctueux, savoureux, assez fin, note d'amande fraîche, finale sur une note un peu minérale. 75 \$.

Sojourn Cellars

(1) 707-938-7202.
www.sojourncellars.com
16 - Ridgeway Vineyard - Pinot noir 2012 (Sonoma Coast). Chocolat, menthe, bergamote, orange confite, texture riche, tanins serrés, beaucoup d'allonge, bon équilibre, harmonieux, racé. 59 \$.

En blanc

14 - Chardonnay 2012 (Sonoma Coast). Fruits jaunes mûrs, pêche, cédrat confit, gras, ample, frais, boisé fin, finale gourmande, assez rond. 38 \$.

Fort Ross Vineyard

(1) 707-847-3460.
www.fortrossvineyard.com
15,5 - Sea Slopes - Pinot noir 2011 (Sonoma Coast). Cerise, claioutis, mûre, rond, charnu, beaucoup de finesse, un peu poivre, gourmand, souple, velouté, très long sur le fruit. 42 \$.

NAPA VALLEY

Adamus
(1) 707-965-0555.
www.adamvs.com
17 - Adamus 2010 - Quintus. Fruits noirs bien mûrs, raisins frais, feuille froissée, vif en bouche, tanins serrés, fermes, très équilibré, bonne astringence, intense, gros potentiel. 175 \$.
16,5 - Adamus 2010 - Térés. Beaucoup de fruit, cassis,

mûre, dense, épices douces, lard fumé, note de cuir, riche, complexe, élevage marqué mais équilibré. Vin complet, puissant. 125 \$.

Gargiulo Vineyards

(1) 707-944-2770.
www.gargiulovineyards.com
16,5 - Money Road 2011. Nez puissant, cassis frais, dense, puissant mais fin et élégant, joli boisé, toasté, équilibré, bien épice. 95 \$.
16 - Aprile 2011 - Super Aakville Blend. Notes d'épices très nettes, fruits rouges, tanins fins, savoureux, juteux, persistant, élégant, racé. 55 \$.

Quintessa

(1) 707-967-1601.
www.quintessa.com
16,5 - Quintessa 2010. Nez vif, cassis frais, tanins serrés,

juteux, persistant, poivre, laurier, finale sur un fruit très pur, beaucoup de finesse. 150 \$.

En blanc

15 - Illumination - Sauvignon 2013. Floral, agrumes, gras, frais, très joli fruit pur, onctueux, pas exubérant, finale minérale, très bon. 40 \$.

Cardinale

(1) 707-948-2643.
www.cardinale.com
16 - Cardinale 2010. Nez riche, fruits noirs, boise fin, ample, juteux, tanins serrés, très bon potentiel, beaucoup de fond, long. NC (uniquement par souscription).