



De la pharma à l'œnotourisme de luxe

ESPAGNE • Dans la corbeille de mariage de Sandoz et Ciba (Novartis) en 1996 il y avait un curieux cadeau. Un domaine de 700 hectares, mêlant forêt de pins, champs de blé et ruine d'un ancien couvent. Reportage 20 ans après.

PIERRE THOMAS,

DE RETOUR DE LA RIBERA DEL DUERO

Le Sévillan Enrico Valero ne mâche pas ses mots: «C'est le plus grand et le plus beau projet œnotouristique d'Europe.» On ne le contredira pas... Ce jour-là, ce «general manager» conduit sa berline sur les autoroutes du sud de Madrid, où a eu lieu, à El Rincon, un des châteaux du marquis de Grinon, l'assemblée des Grandes Pagos (lire l'encadré ci-dessous). Puis, direction 200 km au nord de la capitale, par cette étrange «mesa», haut plateau à 1000 mètres d'altitude, aux champs de plus en plus orangés, à mesure que le soleil rase les blés... Brève halte à Ségovie. Puis quelques virages et on plonge dans la vallée du Duero, modeste rio sur les berges duquel sont plantés quelques-uns des plus fameux vignobles d'Espagne.

Une allée ombragée conduit à des bâtiments ocre. On distingue un clocher roman, et un nid de cigognes à son sommet: le domaine d'Abadia Retuerta. À côté de la porte, la plaque dorée indique que le bâtiment fut lauréat 2013 d'un des prix «héritage culturel», décernés chaque année par Europa Nostra pour la conservation exemplaire d'un monument. Novartis a injecté, dit-on, 20 millions de francs dans la rénovation de l'ancien couvent en hôtel d'une vingtaine de chambres, membre de la chaîne Relais & Châteaux depuis l'an passé. L'entreprise de la pharma bâloise avait déjà mis autant dans la réhabilitation du domaine viticole d'un seul tenant, de 200 hectares, et sa cave ultramoderne, au spectaculaire chai de mille barriques de chêne suspendues dans le vide. Le couple de cigognes du clocher de l'ancien monastère de l'Ordre des prémontrés ne paraît pas s'inquiéter d'une grue, mécanique celle-là, qui achève un spa de plus de 1000 mètres carrés et huit chambres supplémentaires, opérationnels dès le printemps prochain.

Utilisation contemporaine

Le check-in fait — l'hôtel met à disposition de l'hôte un «concierge» personnel, qui répond à toute sollicitation au bout de son téléphone portable —, visite des lieux. On retrouve la pierre de Campaspero, un tuf qui s'effrite, taillé pour les principaux monuments de la ville de Valladolid. Tous les espaces conventionnels, réalisés dans une première phase en 1146, ont trouvé une utilisation contemporaine. Y



L'abbaye, rénovée en hôtel, dans sa pierre jaune caractéristique. DR

compris l'église, dépouillée, de style roman tardif, de belle dimension, où ont lieu concerts ou séminaires. Dans la cour du cloître, on serre la main de Peter Sisseck, le «winemaker» d'origine danoise, qui a donné naissance à une des icônes du vin espagnol, Pingus, à quelques kilomètres de là... Et puis, on s'en va dîner — léger, sur le coup des 22 heures! — sous les hautes voûtes du réfectoire. Le restaurant gastro, avec son nouveau chef, Pablo Montero, collabore avec une des tables les plus en vue du Pays basque, Mugaritz, où Andoni Luíz Aduriz aspire aux trois étoiles Michelin (il en a deux pour l'instant). L'hôtel se veut aussi formateur: à table, un jeune Parisien, passionné par les vins, sert ces plats et ces vins avec application. Il vient d'entamer un

stage de six mois pour le compte de son cursus à l'École hôtelière de Glion, avant son retour sur le campus de Bulle.

Rattraper Vega Sicilia

Peut-on rattraper en vingt ans un siècle et demi de tradition? Ainsi se pose la question vitivinicole. Car à quelques kilomètres, le domaine le plus emblématique d'Espagne, Vega Sicilia, a fêté ses 150 ans tout juste, début juillet. C'est le fils de son fondateur, Eloy Lecanda, qui amena à l'époque les cépages bordelais, comme le cabernet sauvignon, le malbec et le merlot, dans cette haute vallée (500 à 800 m d'altitude) au climat continental (des hivers froids et des étés très chauds), avec la volonté d'y faire alors du... «brandy», sur le modèle du cognac.

Sans doute, au XII^e siècle, les moines, pour qui le vin était un aliment quotidien, avaient-ils déjà cultivé des ceps autour de l'abbaye. Puis les paysans, au démantèlement des couvents, au début du XIX^e siècle, ont persévéré. On y a retrouvé quelques plants préphylloxériques, de «tinto del país» (rouge du pays, de la famille du tempranillo), conservés et multipliés. Mais au XX^e siècle, le domaine est devenu un immense champ de céréales.

Reconnaissance officielle

Au début des années 1990, la vigne est replantée, sous la direction d'un œnologue bordelais, Pascal Delbeck. Sur place, Angel Anocibar s'occupe à la fois des vignes et de la vinification, qu'il a étudiée à l'Université de

Bordeaux, avec son consultant actuel pour professeur. Abadia Retuerta vise le luxe, en matière de vin également. La cuvée d'entrée de gamme, Rivola, n'existe plus. Le domaine poursuit sur deux axes: une Sélection spéciale, produite dès 1996, assemblage de tempranillo, de cabernet et d'un peu de syrah, tirée à près de 400 000 bouteilles les bonnes années, d'une belle puissance. Et des vins plus exclusifs, d'un seul cépage (cabernet, syrah, tempranillo, petit verdot) et d'une seule parcelle parmi les 54 parchets, diversement orientés dans la vallée du Duero et son canal. Et depuis peu s'est ajouté un assemblage blanc de sauvignon et de verdejo, frais et aromatique. Ce vignoble est situé juste hors de la limite ouest de la Ribera del

Duero (19 000 hectares plantés lâche), dénomination d'origine contrôlée constituée en 1982, avant la reconstitution du domaine. Ses vins doivent donc se contenter d'une indication géographique protégée (IGP) plus modeste, «vin de la terre de Castille». Mais le domaine ambitionne d'obtenir sa propre appellation de pago: le dossier vient d'être déposé.

À Madrid, dans le quartier chic de Salamanque, Abadia Retuerta a pignon sur rue, depuis un an, au premier étage d'un immeuble du début du XX^e, où un «club» s'est ouvert. La démarche vise à aller chercher l'amateur de luxe au cœur de la capitale, dans cette Espagne marquée par la déprime économique. I

> www.abadia-retuerta.com

GRANDES PAGOS ET PAGOS

En 2010, Abadia Retuerta a rejoint l'association des Grandes Pagos (grands domaines), que préside toujours, à bientôt 77 ans, son cofondateur, Carlos Falco, marquis de Grinon. Un authentique «grand d'Espagne» qui a constitué, il y a vingt-cinq ans, une aristocratie des vins ibériques, même si ni Vega Sicilia, ni Pingus n'en font partie. Depuis 1989, ce sont 27 domaines qui ont été cooptés. L'association est ainsi devenue, bon gré, mal gré, l'antichambre des «vins de pagos» officiels, soit des dénominations d'origine protégée reconnues comme des crus «singuliers», par décret ministériel.

Pour ajouter à la confusion, le domaine familial historique du marquis de Grinon, Dominio de Valpeusa, près de Tolède, fut un des deux

premiers à accéder à ce plus haut échelon de la hiérarchie vitivinicole espagnole, en 2003, avec la Finca Elez, de Manuel Manzaneque, autre éminent membre des Grandes Pagos. Les pagos officiels, dépendant du bon vouloir de chaque région, ne sont que quinze, aujourd'hui... alors qu'une douzaine de domaines espèrent rejoindre les Grandes Pagos.

L'association tient des séminaires de qualité et assure la promotion de ses membres à l'étranger. À ce titre, elle aimerait représenter le vin phare de chaque région viticole, même si cette ambition paraît surévaluée, dans quelques cas. Rayon «étiquette», le monde du vin est souvent plus complexe qu'il n'y paraît au premier abord! PTS

> www.grandespagos.com



Angel Anocibar, à gauche, formé en Espagne et à Bordeaux, mais aussi responsable à la vigne et à la cave, a toute la confiance de Pascal Delbeck, consultant. DR