



Derrière les jeunes vignes d'Esporão, le lac artificiel d'Alqueva, sans les eaux duquel la vigne ne pousserait pas... DR

L'Alentejo, le nouvel eldorado

VINS • Entre Lisbonne, la capitale, et l'Algarve, la région touristique du sud du Portugal, l'Alentejo, l'«outre-Tage», déroule ses immenses étendues. Itinéraire en trois étapes viticoles.

PIERRE THOMAS, DE RETOUR D'EVORA

De la ville universitaire d'Evora — un peu plus petite que Fribourg —, capitale de l'Alentejo, à moins de deux heures d'auto-route de Lisbonne, mais à une heure de la frontière espagnole, rayonnent plusieurs «routes des vins». Le vignoble est récent, pour deux raisons. D'abord, sous la dictature de Salazar, des années 1930 à la Révolution des œillets, le 25 avril 1974, cette région était considérée comme le grenier à blé du Portugal. Ensuite, sur des étendues semi-désertiques, parsemées ci et là de menhirs et de dolmens, qu'on peut confondre, à la nuit tombante, avec les bœufs de la race «alantajana», l'eau manquait cruellement...



«On est partis de rien, en 1998. Aujourd'hui nous avons 27 ha de vignes» JOÃO SOARES

Dans les grandes propriétés de plusieurs centaines d'hectares, le propriétaire cherche d'abord une vallée, qu'il barre d'une digue de terre, pour retenir le précieux liquide. Ensuite, il a fallu les connaissances du goutte-à-goutte appliquées à la vigne, comme en Australie, en Californie ou en Argentine, pour espérer voir pousser des ceps. «On est parti de rien, en 1998, et nous avons élaboré tout notre concept autour du vin», explique, au domaine de Malhadinha Nova, João Soares, la boule à zéro, devant un paysage à vous couper le souffle.

Tout au sud de l'Alentejo, quelques chênes au premier plan, dont les glands nourrissent des porcs «patanegra» — la meilleure viande file en Espagne —, puis des vignes dans un vallonnement, enfin une couronne d'oliviers en arrière-fond. «Nous sommes revendeurs de vins en Algarve. Nous avons une douzaine de magasins où la clientèle est à 95% anglaise», raconte-t-il, dans un français parfait. Et pour cause: quand ses parents se sont exilés, de Fatima, au nord du Portugal, en France, leurs deux fils étaient tout petits. Ils ont grandi à Paris, où João a fait son lycée, à deux pas de l'Opéra. Puis toute la famille s'est établie en 1983 à Albufeira, au cœur de l'Algarve.

Les Soares sont des perfectionnistes: ils ont mis tous les atouts de leur côté pour bâtir une cave ultramoderne sur leur domaine de 400 hectares, dont 27 ha de vignes et 7 ha d'oliviers. Pour faire pousser les cultures, trois lacs ont été créés. Au-dessus de la cave, un restaurant sert des spécialités locales, allégées au goût du jour. Non loin de là, une ancienne ferme a été transformée en chambres d'hôtes, au luxe cosy. Une piscine à l'air libre et un spa invitent au cocooning. On se croirait projeté dans un magazine de déco: tout est figolé jusqu'au moindre détail. Seule la musique lounge, distillée même à l'extérieur, alourdit cette atmosphère new age, là où le silence, fut-il assourdissant, se suffirait à lui-même...

Les vins de Malhadinha Nova bénéficient des conseils de l'œnologue Luis

Duarte, un pionnier des vins de l'Alentejo, à la tête d'un autre complexe œnotouristique, le domaine Grous. Sur 700 ha, financés par un riche Allemand de Francfort, propriétaire de plusieurs hôtels en Algarve, paissent vaches «alantajana», porcs noirs, et chevaux de concours. Un dixième de la surface est consacré à la vigne (72 ha). «Dans la région, en 25 ans, les entreprises viticoles ont passé d'une quarantaine à plus de 250. Mais 70% des vins sortent des coopératives. A Grous, je mise sur l'élégance des cuvées. Je fais le vin que j'aime. Et chez mes clients, je respecte le terroir et la personnalité du propriétaire. Ça n'est pas toujours facile!», lance-t-il avec un clin d'œil malicieux...

Un lac artificiel

Luis Duarte vient de la meilleure filière: avant de prendre sa liberté, il a piloté, avec le «winemaker» australien David Baverstock, le domaine-phare de l'Alentejo, Esporão et son emblématique tour blanche crénelée du XIII^e siècle. De son sommet, la vue s'étend à 360 degrés sur 450 hectares de vigne d'un seul tenant, sur fond du lac artificiel le plus vaste d'Europe, l'Alqueva, barrage sur le fleuve Guadiana, qui fait frontière, en amont et en aval, avec l'Espagne. Les premiers ceps ont été plantés dans les schistes et la terre rouge et volcanique, en 1973. De 1980 à 1986, les raisins ont été vinifiés à la coopérative: c'est l'entrée du Portugal dans l'Union européenne, il y a toute juste 25 ans, qui a favorisé le libéralisme économique.

En Alentejo aussi, on sent les effets du réchauffement climatique. Les vents ve-

nant de l'océan Atlantique ne suffisent plus à refroidir le climat où un soleil de plomb cogne de mars à octobre, sans l'espoir d'une goutte de pluie. Esporão teste en pleine terre l'évolution de 188 cépages, à raison de 200 ceps chacun, greffés ou francs de pied. Des variétés aussi exotiques, sous cette latitude, que la feteasca alba roumaine, le riesling allemand ou même le chasselas... suisse, en blanc, et le zinfandel californien, en rouge, à côté d'une pépinière de cépages de toutes les régions du Portugal. Face à la montée des degrés d'alcool, les stratagèmes des vendanges nocturnes et des fermentations expresses, avec un rythme de travail de 24 heures sur 24, ne suffisent plus... Et certaines caves admettent utiliser le procédé du filtre à osmose inverse pour éliminer l'excès d'alcool.

Soleil et œnotourisme

Là, au cœur de l'Alentejo, devrait naître également un complexe œnotouristique à la mesure du domaine: pharaonique. «Le restaurant panoramique du domaine ouvrira au printemps prochain. On va inaugurer notre parcours de golf à ce moment-là aussi. Et nous proposerons plusieurs chambres disséminées dans des bâtiments au milieu des vignes», détaille Maria Roquette, l'épouse d'un des propriétaires de ce vaste domaine. Car l'Alentejo revendique d'attirer des touristes de toute l'Europe, surtout d'Angleterre, déjà reliée à l'ex-base militaire de Beja, au sud d'Evora, par des vols low cost, et de Scandinavie. Pour qu'ils s'imbibent sur place du goût suave des vins. Sous le soleil, exactement. I

HISTOIRE

A la table du roi ... ou d'Obama

ANNICK MONOD

Avez-vous jamais rêvé de déguster le menu du dernier repas d'Henri IV, le banquet offert à Gustave Eiffel à l'Exposition universelle, ou encore le banquet d'investiture de John F. Kennedy? Eh bien, «yes, you can», comme dirait son successeur actuel, grâce aux recettes érudites d'«A la table de l'Histoire». Cette véritable somme, nourrissante pour l'intellect autant que pour l'estomac, passe en revue des banquets qui ont fait l'histoire, des palais babyloniens aux fastes de Boccaccio.

Erudit et gourmand, ce «beau livre» allie recherches historiques, riche iconographie et, mais oui, recettes à faire soi-même. Ainsi, on y découvrira le secret des canetons en bigarade, de la blanquette de poule aux concombres glacés, ou des brioches chaudes aux pralines de Louis XV. Et avec ça? Une suggestion de vins (ou d'autres boissons) pour mettre en valeur chaque plat. Miam. I

> Marion F. Godfroy-Tayart de Borms et Xavier Dectot, «A la table de l'Histoire», Ed. Flammarion, 304 pp.



BEAU LIVRE

Tour de France des fromages

Ce livre n'est pas une encyclopédie — plutôt une invitation au voyage. Région après région, des Alpes à l'Alsace en passant par la Provence et la Bretagne, «Les fromages du fromager» compose un appétissant plateau de pâtes dures, mi-dures et molles sous la plume de Jean Serroy, professeur émérite de littérature, critique de cinéma et de gastronomie, et du fromager Bernard Mure-Ravaud, sacré (entre autres) deux fois meilleur ouvrier de France. Non exhaustive mais très informée, cette sélection présente plus de 120 fromages de tout le pays, de l'ardy-gasna (Pyrénées) au zembera (idem), en passant par la Boule des moines (Bourgogne), la Taupinière des Charentes (comme son nom l'indique) ou le bon vieux comté (Franche-Comté). Le petit plus: le bouquin propose 120 recettes à base de fromage, et des conseils de conservation, de dégustation et d'accords fromage-vins. AMO

> Jean Serroy, avec Bernard Mure-Ravaud, «Les fromages du fromager». Ed. Glénat, 192 pp.

LES DOMAINES ET LEURS MEILLEURS VINS

Si toutes les caves proposent des vins de monocépages — de bas comme de haut de gamme! —, la «patte» de l'œnologue se révèle dans les assemblages rouges. Pour Grous, Luis Duarte signe un Reserva 2009, assemblage d'alicante bouschet, de touriga nacional et de syrah, aux arômes denses de cerise noire et de cacao, aux tanins fins (44 fr. 80, www.riegger.ch). De Soares, le vin le plus connu en Suisse est le Maladilha, assemblage d'aragonez (le tempranillo espagnol), d'alicante bouschet, de touriga nacional et d'un peu de syrah, un vin au nez toasté, au beau volume, gras, puissant, avec une belle fraîcheur de fruit (45 fr. le 2008, www.gomes-weine.ch).

Quant au vin le plus répandu en Suisse d'Esporão, c'est son Reserva rouge. Chaque année, il s'offre une autre étiquette: pour le 2008, un lézard brun-vert. Assemblage d'aragonez, de trincadeira, d'alicante bouschet, avec une part de cabernet sauvignon, assurent une belle harmonie entre une matière riche et suave et une structure tannique fraîche et ferme (21 fr. 50, www.gomes-weine.ch). PT



Cave traditionnelle de Mouchão avec, au fond, le «lagrares», où on foule encore la vendange avec les pieds. PT

REPÈRES

Les vins de l'Alentejo

> La région compte 22 000 hectares de vignes (Suisse: 15 000 ha).
> Elle a produit 117 millions de litres de vin en 2010, dont un tiers en DOC (appellation d'origine contrôlée, 12 000 ha) et deux tiers en «vinho regional alentejano» (11 000 ha). L'Alentejo doit encore s'adapter aux nouvelles normes européennes DOP (dénomination d'origine protégée) et IGP (indication géographique protégée).

> L'Alentejo produit 80% de vin rouge, 18,5% de blanc et 1,5% de rosé.

> Deux ex-colonies portugaises sont en tête des principaux importateurs: le Brésil a presque rejoint l'Angola, en 2010. L'importation de vins de l'Alentejo en Suisse a baissé de 25% entre 2009 et 2010 (à 600 000 litres). PT

EN BREF

ROUGE OU BLANC, C'EST LA FÊTE DE L'HUMAGNE

LEYTRON (VS) Cette fin de semaine, le village de Leytron, en Valais, accueille la 6^e édition d'Humagne en fête. Le cépage cher au Vieux-Pays sera proposé à la dégustation vendredi (17h-20h) et samedi (11h-17h30) dans l'ancienne église villageoise. Expo de photos, musique ancienne et fête de la St-Martin complètent le programme. AMO
> www.leytron-humagne.ch