

Entre Cielos, des chambres sur pilotis pour flotter au-dessus des vignes de malbec.

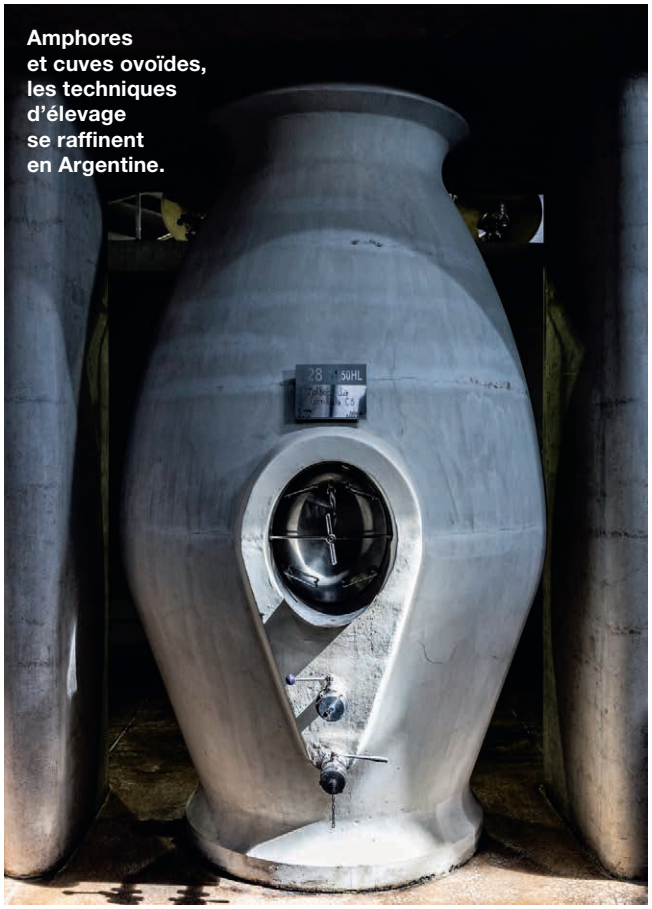
Argentine

ENTRE CIEL ET VIGNES

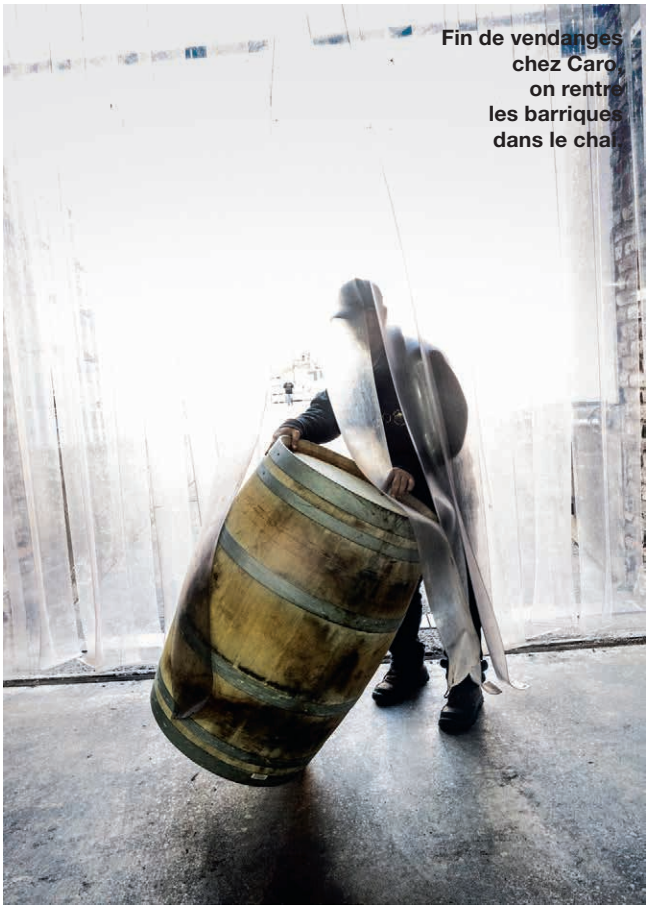
Au pied de la cordillère des Andes, Mendoza déploie ses vignobles à perte de vue. Ici, les bodegas servent les meilleurs malbecs du monde sur fond de montagnes enneigées. Mais passé les champs peignés de vignes, la nature reprend ses droits : c'est l'Argentine des volcans, des steppes arides et des sommets prodigieux. L'ivresse des grands espaces…

Par Vincent Noyoux (texte)
et Antonin Borgeaud pour Le Figaro Magazine (photos)





Amphores et cuves ovoïdes, les techniques d'élevage se raffinent en Argentine.



Fin de vendanges chez Caro, on rentre les barriques dans le chai.



Minimalisme contemporain à l'estancia Zuccardi.

UN TERROIR D'EXCEPTION, UN CLIMAT, L'EAU DES ANDES... ET L'IRRIGATION GÉNIALE DU PEUPLE HUARPE

On a beau savoir que Mendoza est la capitale du malbec, on se frotte les yeux : les fontaines de la place de l'Indépendance crachent une eau rouge comme du vin ! *« C'est la journée du malbec »,* nous apprend un vieil homme assis sous un poivrier. C'est peu dire que la ville doit beaucoup au vin : elle lui doit tout. Fondée par les Espagnols en 1561, Mendoza ne serait restée qu'un coin de désert si les colons n'avaient développé l'ingénieux système d'irrigation inventé avant eux par les Huarpes, peuple autochtone. Des milliers de kilomètres d'*acequias* (canaux) acheminent l'eau venue des Andes dans les vallées alentour et jusque dans le centre-ville. Chaque trottoir est bordé par ces rigoles profondes où l'eau chante durant l'été austral. C'est l'eau pure des Andes qui fait verdir les sycomores et transforme Mendoza en oasis.

En 1861, la ville est rasée par un tremblement de terre. Huit ans plus tôt, un agronome français, Michel Pouget, y introduisait le malbec à l'heure où le phylloxéra commence à ravager le vignoble français. Mais c'est l'arrivée du chemin de fer en 1884 qui déclenche l'essor de la viticulture. *« Jusqu'alors, il fallait trois semaines à dos de cheval pour acheminer les vins de Mendoza à Buenos Aires. Vous imaginez tout ce qui pouvait se passer en chemin… »,* sourit Philippe Rolet, qui dirige le domaine Caro, association de deux grands noms du vin, Catena et Barons de Rothschild Lafite. Sous la superbe voûte en brique de la cave, nous goûtons le cépage roi de Mendoza, le malbec, assemblé ici avec précision, à la bordelaise. Dans la cuve, on termine le pigeage. *« Les vendanges ont pris fin hier et ce sera un millésime exceptionnel »,* murmure le directeur.

Dans la vallée d'Uco, l'une des cinq vallées viticoles de Mendoza, le paysage respecte une symétrie parfaite en trois bandes horizontales : les vignes bien peignées, encore chargées de grappes, le rideau d'or des peupliers plantés pour couper l'effet destructeur du zonda (un vent de fœhn venu du Chili), et l'immense barrière des Andes. Chaque matin, le soleil levant embrase la cordillère. Puis tout le jour, c'est le défilé des nuages sur la montagne, qui recompose le tableau indéfiniment. Pragmatiques, les vignerons voient dans ce paysage les secrets de leur réussite. *« La force de notre territoire, c'est ce temps ensoleillé qui donne une peau épaisse au raisin, donc un vin plus coloré, plus tannique et plus aromatique. Il faut ajouter l'altitude (1 000 à 1 200 m), qui offre de grandes amplitudes thermiques (jusqu'à 20 °C d'écart entre le jour et la nuit), un sol pauvre, sec, volcanique, et l'eau pure des Andes, au goutte-à-goutte »,* explique Baptiste Cuvelier, au Clos de los Siete. Il faut montrer patte blanche pour passer la porte de cet ensemble de domaines prestigieux, fondé à l'origine par quatre familles bordelaises. L'un d'eux appartenait à Michel Rolland, disparu cette année. Le célèbre œnologue bordelais fut le premier à investir en Argentine, et devint l'ambassadeur du malbec argentin après avoir fait triompher le bordelais dans les années 1980. *« Avant Rolland, le malbec était un vin de table. Dans un siècle, il sera établi que les vins de Mendoza ont un potentiel de vins de garde égal aux grands bordeaux »*, prédit Baptiste Cuvelier.

Dans la vallée d'Uco, les bodegas rivalisent de faste pour attirer les visiteurs. À Diamandes (Clos de los Siete), le chai en béton circulaire évoque une architecture brutaliste. Chez Zuccardi, l'une des étiquettes les plus connues d'Argentine, un dôme argenté coiffe un bâtiment aux lignes contemporaines donnant sur les Andes. *« Grâce à une connaissance pointue de nos sols, riches des nombreuses couches d'alluvions déposées par les rivières andines au fil du temps, nous faisons les meilleurs vins qu'on n'a jamais faits en Argentine »,* assure le viticulteur Martín Di Stefano.

DES AIRS DE PLANÈTE MARS

Les restaurants de bodegas connaissent la même progression qualitative. Une nouvelle génération de chefs propose désormais une cuisine de saison en harmonie avec les vins maison. La viande argentine reste encore en tête des menus, tel l'incontournable ojo de bife (faux-filet de bœuf) et sa réduction de malbec. Mais lassés de ces mariages faciles, les chefs argentins s'aventurent de plus en plus vers une gastronomie plus fine, légère, végétale.

Dans le vignoble de Luján de Cuyo, plus au nord, Matías Riccitelli incarne cette relève qui apporte du sang neuf au Piémont andin. Ici, on se régale d'une cuisine bio et végétale, étoilée au Michelin, qu'on accompagne de pinot noir, de trousseau ou même de sémillon (un vin blanc !) plutôt que de malbec. Même les étiquettes de bouteille cassent les codes avec leur imagerie pop pleine d'humour. Ici, on s'amuse tout en restant exigeant sur la qualité.

Lorsqu'on a passé assez de temps en cave pour se croire à demi-œnologue, vient le moment de prendre la route. →

ENTRE LA PAMPA ET LA CORDILLÈRE, LES PAYSAGES LUNAIRES DE LA PAYUNIA


Cordón del Plata, une haute terre de gauchos.

Cap au sud, sur la célèbre Ruta 40, qui traverse tout le pays dans la longueur. Le bitume fend en deux la pampa sèche, vaste steppe piquetée de buissons fauves (le *coirón*). Ici et là, des gauchos solitaires mènent leurs troupeaux de vaches en bord de route. Bientôt nous bifurquons et nous enfonçons dans la montagne aride, qui prend des teintes lie de vin, gris, bleu cendré. On pénètre dans les Andes, non loin de la Laguna del Diamante, où Guillaumet, le pilote de l'Aéropostale, se posa en catastrophe, en plein hiver austral en 1930, avant d'entamer une longue marche pour sa survie. La route grimpe les flancs ravinés, comme rongés par des morsures d'acide, avant de dominer la Valle Hermoso. Le delta d'une rivière dessine de savants entrelacs dans cette vallée d'altitude d'une beauté sauvage. Mais bientôt les nuages noirs recouvrent le ciel. Demi-tour toute !

Le lendemain, c'est à la terre de se faire noire comme l'encre. Les lapilli, graviers éjectés par l'explosion des volcans, tapissent le sol de la *pampa negra,* au cœur de la réserve naturelle de La Payunia. Les habitants de Mendoza connaissent à peine cette vaste étendue de 4 500 km², accessibles uniquement en 4x4. Près de 800 cônes volcaniques inactifs hérissent cette plaine brûlée, parsemée de chicots de basalte violacé et de pouzzolane rouge. Au bord du volcan El Morado, dont la lave s'est figée dans la plaine, on croirait contempler un paysage martien. Plus loin, le basalte vitrifié forme un canyon comme taillé dans l'obsidienne. On croise parfois des troupeaux de guanacos, des émeus et quelques timides chinchillas parmi les touffes peroxydées de coirón.

En remontant la chaîne de puys bleutés vers le nord, nous rencontrons le Malacara, dont la dernière éruption remonte à 450 000 ans. Nous sommes seuls dans le ventre du volcan. L'érosion a sculpté ici des gorges gris beige, a foré des goulets noirâtres. Certains passages sont si étroits qu'on touche les bords des deux mains. Bientôt, un puits de lumière tombe d'une cheminée volcanique de 13 mètres de haut. Cette merveille n'était connue que d'une poignée de bergers et d'éleveurs de la région. Les géologues s'y intéressent depuis à peine trente ans


Un nuage lenticulaire chapeaute l'Aconcagua, géant des Andes (6 962 m).

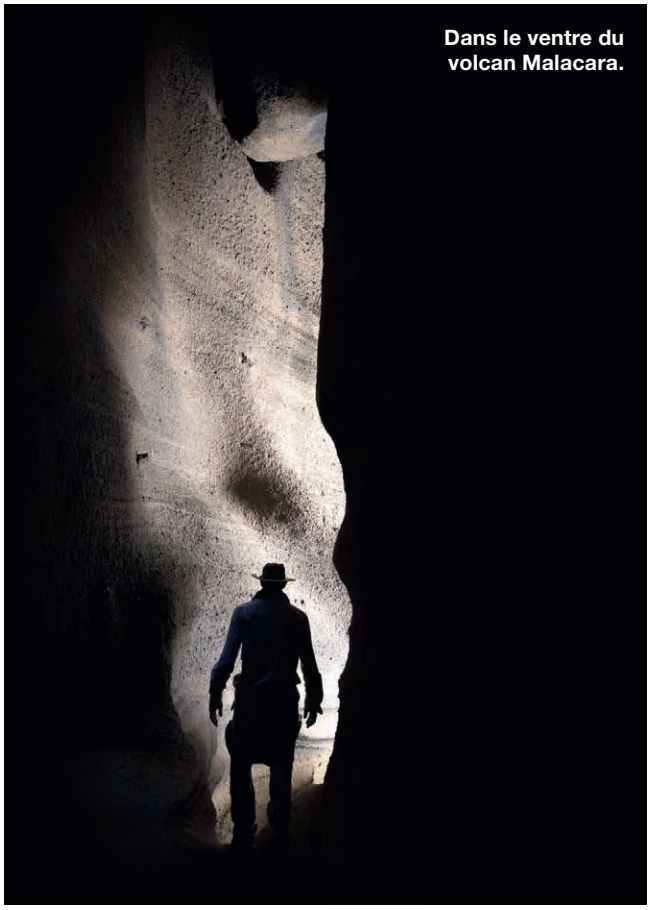

Au Clos de los Siete, une tradition d'élevage inspirée des grands crus bordelais.

UN FAR WEST SUD-AMÉRICAIN

À l'ouest de Mendoza, une autre montagne nous attend. Un géant, l'Aconcagua. Avec un sommet à 6 962 mètres d'altitude, c'est le point culminant de la cordillère des Andes et la plus haute montagne du monde en dehors de l'Asie. Pour atteindre ses piémonts, il faut suivre la →



Ambiance Far West le long du Trasandino.



Dans le ventre du volcan Malacara.



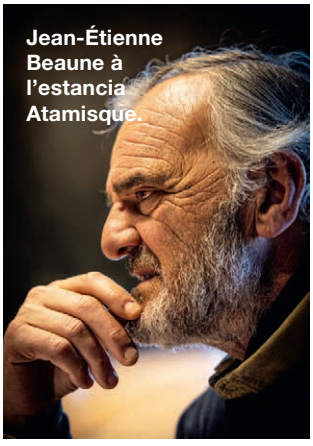
Rencontre fortuite dans le parc de l'Aconcagua.



Le lac Potrerillos alimente les acequias de Mendoza.



Micala, gaucho au féminin.



Jean-Étienne Beaune à l'estancia Atamisque.



Les eaux sulfureuses du Puente del Inca, non loin de l'Aconcagua.



Valle Hermoso, mini-Altiplano à grand spectacle.

APRÈS LE TOUT-MALBEC, MENDOZA ENTEND ÉCRIRE UNE NOUVELLE PAGE DE L'HISTOIRE DU VIN ARGENTIN

route 7, qui franchit les Andes pour atteindre le Chili. Nous passons le lac Potrerillos, qui alimente la région de Mendoza en captant l'eau de la fonte des neiges. La route s'enfonce dans une série de canyons grandioses, au fond desquels serpente le rio Mendoza. Les vieux rails et les gares abandonnées du Trasandino, le premier chemin de fer transandin d'Amérique du Sud, donnent une touche de Far West au paysage. Passé la vallée verdoyante d'Uspallata, on pénètre dans la cordillère principale aux espaces ouverts et larges, au ciel immense. Bientôt voici l'entrée du parc provincial d'Aconcagua, à 3 000 mètres d'altitude. Le cœur s'emballe tandis qu'on remonte la vallée des Horcones, au fond de laquelle trône le géant andin. Un nuage lenticulaire en forme de soucoupe coiffe son sommet. Ses eaux alimentent peut-être l'un des grands vignobles de Mendoza, songe-t-on depuis la passerelle qui enjambe un torrent sinueux.

Dans la cordillère frontale, le massif du Cordón del Plata s'est poudré de neige dans la nuit. Dans une haute vallée parsemée de buissons, nous suivons Daniel, gaucho comme le furent ses aïeux, et sa fille Micala. Poncho sur les épaules et chapeau à larges bords sur la tête, Daniel sort le *cuchillo* qui lui sert à découper la viande pour l'asado du midi, en bord de rivière. Rien de folklorique, pourtant. Les vaches, les chèvres et les chevaux de Daniel sont bien vivants… quand le puma ne frappe pas. Daniel parle avec respect de ce prédateur qui lui a enlevé huit poulains voilà trois ans. *« C'est comme un impôt en nature »*, résume-t-il, laconique. Au-dessus de nos têtes, huit condors tournent au ralenti. Le jus de viande, savoureux, coule entre les doigts. On le dévore comme le ferait un animal, oublieux des grandes tables de Mendoza.

Un dernier rendez-vous nous attend. Au bout d'une piste cahoteuse, dans le vignoble de Luján de Cuyo, Eduardo Soler, profil de Don Quichotte, tout de jean vêtu, nous ouvre les portes de sa *finca*, La Cayetana. Cet avant-gardiste qui a ressuscité le grenache en Argentine lutte pour faire renaître des cépages argentins oubliés, les criollas. Ses petites productions, d'une finesse exquise, cherchent l'expression absolue du terroir et passent pour les plus intéressantes du pays. *« L'Argentine photocopie son malbec… Il faut aller vers plus de variété et montrer autre chose »,* dit-il en nous servant un mourvèdre cristallin, puis un syrah quasi animal. *« Et celui-là, vous devinez ce que c'est ? »* Ce velours, cette soie dans le palais… Langue au chat. *« Un malbec »*, sourit-il avec malice. ■

Vincent Noyoux


1




2


3

Y ALLER

Air France *(36.54 ; Airfrance.fr)* opère un vol quotidien au départ de Roissy CDG à destination de Buenos Aires. À partir de 1082 € l'aller-retour en Economy.

ORGANISER SON VOYAGE

Argentina Excepción *(00.54.911.5795.6655 ; Argentina-excepcion.com),* spécialiste de la destination et du voyage haut de gamme francophone, propose un circuit de 14 jours entre vignobles de Mendoza et cordillère andine. Au programme : les bodegas de la vallée d'Uco et de Luján de Cuyo, la Valle Hermoso et la réserve de La Payunia, le volcan Malacara, le parc de l'Aconcagua, la Montagne des Sept Couleurs, une randonnée équestre dans les contreforts andins. Compter 7 960 € par personne sur la base de deux voyageurs, incluant 13 nuits et petits déjeuners, 6 déjeuners, les vols intérieurs, transferts en véhicules privés et l'accompagnement en français par un ancien sommelier doublement étoilé Michelin installé depuis 2010 à Mendoza.

NOTRE SÉLECTION D'HÉBERGEMENTS

Vallée d'Uco, **Atamisque** *(00.54.9.261.699.1132 ; Fincaatamisque.com)*. Vue imprenable sur les Andes et le volcan Tupungato depuis les lodges spacieux nichés parmi les vergers et les rangs de vigne. Architecture élégante et rustique. Une belle bodega au toit de lauze, un restaurant et un golf 9 trous complètent la finca. De 149 à 228 €.
Alpasion 3 *(00.54.261.320.2 999 ; Alpasion.com)*. Cette bodega a des chambres, mais les adeptes du glamping opteront pour une nuit dans l'un des sept dômes géodésiques plantés dans le vignoble. Le soir, on déguste d'excellentes viandes à l'Iris dans un décor d'hacienda. Piscine avec vue sur la cordillère. De 325 à 430 € pour deux, avec petit déjeuner.
À Luján de Cuyo, **Awasi** *(00.56.2.2233.9641 ; Awasi.com)*. Membre des Relais & Châteaux, cet hôtel chic a posé ses 17 villas dans la vigne, face aux Andes. Les toits-terrasses et les tables sous les treilles, à l'ombre des grenadiers, profitent de ce cadre majestueux. Des soirées tango, asado et jazz rythment la vie de l'hôtel. Piscine, spa et restaurant. À partir de 675 €.
Entre Cielos *(00.54.9.261.554.6695 ; Entrecielos.com)*. Disséminés dans trois hectares de malbec, les bungalows sur pilotis de cet hôtel suisso-argentin toisent le Cordon del Plata et les sommets andins. Confort irréprochable, table gastronomique et le plus : un spa à l'atmosphère intimiste pour jouir des bienfaits de la vinothérapie. Séances de yoga, dégustation de vins et asado chaque semaine. À partir de 385 €.
À Buenos Aires, **Hôtel Mio Recoleta** *(00.54.11.5295.8500 ; Miobuenosaires.com)*. Avant d'embarquer pour Mendoza, on fera étape dans ce boutique-hôtel bien situé dans le quartier de Recoleta. Aux chambres spacieuses, confortables et modernes s'ajoutent un restaurant, un bar à vin et même un petit spa. De 206 à 449 €.

NOS BONNES TABLES

À Mendoza, **Anna Bistro** 2 *(00.54.9.261.579.0000 ; Annabistro.com.ar)*. Un élégant jardin fleuri, des terrasses ombragées et une cuisine gourmande, presque méditerranéenne, servie avec simplicité à midi (plus chic le soir). Spécialité maison : l'agneau de huit heures sauce malbec, l'ojo de bife et les calamars alla puttanesca. Entre 30 et 50 €.
Azafrán 1 *(00.54.2.615.33.4999 ; Azafranresto.com)*. Ouvert le soir seulement, ce restaurant gourmet (une étoile Michelin) se réserve des mois à l'avance. Oublions les grosses pièces de viande, le chef Sebastian Weigandt propose une cuisine très précise, locale et de saison. Il revisite le tomaticán (plat du pauvre) et truffe ses macarons de chevreau et fromage de chèvre. Le tout dans une pénombre feutrée, un tantinet froide. Compter 120 €.
À Luján de Cuyo, **Riccitelli Bistro** *(00.54.9.261.316.7775 ; Matiasriccitelli.com)*. Du potager à l'assiette ! Tel est le mot d'ordre de cette table bistronomique installée dans un container, les pieds dans la vigne. La cuisine fraîche, légère met l'accent sur les légumes du terroir (essayez la tapenade en alfajores) et a été récompensée d'une étoile Michelin. N'ouvre qu'à midi. À partir de 115 €.
Finca Minimal *(00.54.261.748.8633)*. Pionnier de la viticulture bio en Argentine et producteur de vins naturels, Hernan Cortegoso a fait appel à deux chefs pour monter cette adresse cachée. Entre les rangs de vigne, on déguste une cuisine créative, généreuse et végétale dans une atmosphère décontractée. Compter 70 €.

SHOPPING

À Mendoza, **Lapacho** *(Talabarterialapacho.com)*. Cette sellerie fondée en 2007 perpétue la tradition du travail artisanal du cuir : selles, brides, éperons, bottes et ceinturons. Sans oublier les *boinas* (bérets) et espadrilles de gaucho.

V. N.

INFOGRAPHIE : LE FIGARO