

L'OFFICIEL PARIS *voyage*

WINE AND ROSES

LA CALIFORNIE A DONNÉ SES LETTRES DE NOBLESSE AUX VINS AMÉRICAINS. DÉPART SUR LES ROUTES ENSOLEILLÉES DES VALLÉES VITICOLES DE NAPA ET SONOMA, POUR UN ROADTRIP D'INITIÉ AUTOUR DES MEILLEURS DOMAINES DE LA RÉGION.

PAR ANDREA PETRINI, PHOTOS ROGER CASAS



On a l'impression de séjourner dans un squat de luxe, avec téléphone sans fil, vidéo, Wi-Fi, écrans plats et gadgets en tous genres.

LES PROPRIÉTAIRES

Rafael et Moises Micha, et Carlos Couturier constituent le trio le plus original et agressif de l'hôtellerie mexicaine qu'ils révolutionnent, comme le fit Ian Schrager aux États-Unis voici vingt ans. La force du concept est la même. Et les trois hommes ont des projets plein la tête. À Playa, ils possèdent le Básico mais aussi le Deseo, à Mexico le Condesa et le Habita. Et rien ne semble indiquer qu'ils souhaitent en rester là ni limiter leur conquête au Mexique.

LES CHAMBRES

Elles sont spacieuses et conçues en un seul volume. Lit (au centre), cabinet de toilette, baignoire et lavabos sont tous dans la même pièce, et la tuyauterie est apparente. On a l'impression de séjourner dans un squat de luxe, avec téléphone sans fil, vidéo, Wi-Fi, écrans plats et gadgets en tous genres. Les chambres sont toutes dotées d'une immense baie vitrée qui domine tout Playa del Carmen, ou l'Atlantique pour celles exposées plein est.

BAR/RESTAURANT

Le restaurant est spécialisé dans la seafood. Nous ne l'avons pas testé mais il jouit d'une bonne réputation en ville. Le bar en revanche... Nous y avons passé une soirée inoubliable. Elle a commencé par un bain dans les deux citernes qui le surplombent, situées sur le toit de l'hôtel, une coupe de champagne à la main, toisant l'océan. Ensuite, nous nous sommes allongés sur l'un des matelas recouverts de grandes toiles blanches (la couleur de l'hôtel) pour écouter les rythmes langoureux délayés par un soundsystem d'excellente qualité – ce qui est plutôt rare pour un bar outdoor. Autant vous dire qu'il est difficile d'en partir, surtout si l'on s'y prélassait bien accompagné...

LES EXTENSIONS

Quelques "plus" amusants à mentionner. Le Básico n'accepte pas les enfants mais les animaux domestiques. Il n'est pas au bord de l'océan mais possède son propre beach club où l'on peut suivre des cours de danse. Il pâtit de la circulation de Playa, et invite donc ses clients à se déplacer à vélo. Il pousse son concept écolo

jusqu'à proposer des cocktails de jus de fruit délicieux. Son bar est accessible à tout le monde, mais on peut y organiser des soirées privées à discrétion. Comme quartier général, il est idéal pour se perdre au fond d'une nuit sans fin, qui passera par le bar du Deseo ou le Blue Parrot, meilleur beach bar de Playa del Carmen. Avant de s'abandonner à la Santanera, la boîte mythique appartenant en partie à Rob, l'un des membres du groupe de Washington, Thievery Corporation. Le Básico sera aussi votre point de chute si vous voulez aller visiter les ruines de Chichen Itza situées aux abords de Tulum.

CARNET DE ROUTE

Y ALLER

VOYAGEURS AU MEXIQUE/
AMÉRIQUE CENTRALE EST UN
HABITUÉ DU BÁSICO ET DES
AUTRES HÔTELS MEXICAINS DES
FRÈRES MICHA. ON CONSEILLE
SES CIRCUIT, SÉJOUR ET VOLS.
VOLS SUR AEROMEXICO À
PARTIR DE 861 €. PRÉVOIR UN
SUPPLÉMENT DE 65 € POUR LE
STOP À MEXICO. AVEC XL AIRWAYS
(ANCIENNEMENT STAR AIRLINES),
VOLS À PARTIR DE 882 €. SÉJOUR
AU BÁSICO : 9 JOURS/7
NUITS, ENVIRON 1900 € (INCLUANT
VOLS, TAXES ET TRANSFERTS).
CIRCUIT MEXICO ART DÉCO,
COMBINÉ URBAIN ET BALNÉAIRE :
À PARTIR DE 1850 € LES 8 JOURS/6
NUITS AVEC HÉBERGEMENT AU
CONDESA DF À MEXICO PUIS

AU BÁSICO, VOLS, EXCURSIONS
ET TRANSFERTS INCLUS. TARIF
VALABLE JUSQU'À FIN OCTOBRE.
TÉL. 0892 23 68 68.
WWW.VDM.COM

Y SÉJOURNER

HÔTEL BÁSICO
ENTRE 130 ET 180 € LA NUIT.
6TH AVENIDA Y CALLE 10 NORTE,
QUINTANA ROO. PLAYA DEL
CARMEN.
TÉL. 00 52 984 879 44 48.
WWW.HOTELBASICO.COM

BOIRE UN VERRE

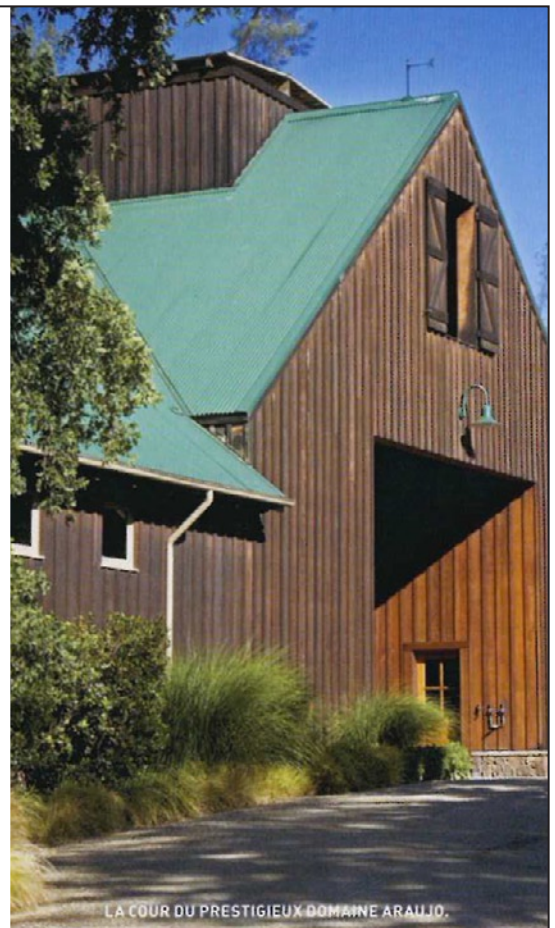
BAR BLUE PARROT
12TH STREET ET CARIBÉAN.
SUR LA PLAGE.

SORTIR

SANTANERA
12TH STREET, ENTRE 5TH STREET
ET 10TH STREET.



LE CHAI DE ARAUJO, "GARAGE WINE" ET DOMAINE MYTHIQUE EN AUTARCIE BIOLOGIQUE.



LA COUR DU PRESTIGIEUX DOMAINE ARAUJO.

Land of plenty. Depuis que la ruée vers l'Ouest a forgé, dans le bruit et la fureur, la douceur plus vraie que nature d'un pays de lait et de miel, la Californie a su faire du vignoble son ultime identité. Napa Valley, Sonoma County, autant de noms et d'appellations entrés dans la légende. Et dans les mœurs des consommateurs mondiaux. En Californie, le vin est vraiment partout. Dans les livres de cave, aussi imposants que l'*Encyclopedia Britannica*, des meilleurs restaurants, ou à l'abri dans des bunkers climatisés de collectionneurs intransigeants.

"Je ne sais pas si la Napa Valley est une extension de San Francisco ou le contraire", pense à voix haute Luca Carboni, jeune homme dans le vent. Importateur de vins, consultant en flacons prestigieux et pilier du service chorégraphique de la French Laundry, le légendaire restaurant de Thomas Keller à Yountville, Luca a quitté l'Italie, traversé les meilleurs établissements européens (*"Deux ans en Angleterre, à Bray, au Fat Duck de Heston Blumenthal, le pape de la cuisine moléculaire, ça ne s'oublie pas"*) pour trouver ici, au cœur de la Napa Valley sa nouvelle terre d'élection. *"Bien sûr, la cuisine de Thomas Keller, basée sur des produits et des cuissons d'exception, se prête plus facilement que les expérimentations de Blumenthal à des mariages mets-vin, mais avant tout, pour moi, ici en Californie, les possibilités sont infinies."*

À une centaine de kilomètres au nord-est de San Francisco, la Napa Valley est un paradis de carte postale. Des vignes en pente douces à perte de vue. Des villages *country town* plus vrais que nature. Et partout cette atmosphère désuète, rurale, délicieusement vintage que le défilé incessant de limousines blanches aux vitres teintées rend surréaliste. En voiture cahotant sur les routes des vins, le cœur de la Napa Valley est aussi enraciné dans la terre qu'un

ceps de vigne. *"Ce boom qualitatif et économique remonte à une quarantaine d'années. Ce sont des vétérans, comme Robert Mondavi, qui ont su allier renouveau et expansionnisme jusqu'à devenir des géants mondiaux du vin. Pour le meilleur et pour le pire"*, nous confirme notre voisin de table, vigneron à ses heures, alors que mon ami Roger, appareils photo en bandoulière, attaque la spécialité maison : un hamburger BLT servi avec un pain ciabatta. C'est ici, dans ce haut lieu fréquenté par tous les restaurateurs et les *wine makers* de la région, que Luca Carboni prodigue ses conseils. Supervisant une carte italo-californienne mettant l'accent sur des vins de qualité accessibles au plus grand nombre : *"On fait des choses époustouflantes en Californie, des vins extraordinaires en intensité. Mais on retrouve partout, du nord au sud de la vallée, la même envie, la même obsession : celle de faire, à tout prix, des grands vins. Cela donne des cabernets et des syrahs importants, voire capitaux, conçus peut-être moins pour charmer que pour épater. Des vins musclés – je n'ai pas dit bodybuildés – qui, philosophiquement, manquent parfois de naturel, de simplicité."* Des bêtes à concours dans le plus noble sens du terme. Si de Sonoma à Napa, ces bouteilles ont la cote, c'est grâce à l'heureux mariage de leur qualité et de leur effarante rareté. Cherchez, les plus grands fleurons sont inévitablement inscrits aux abonnés absents, adjugés et vendus, épuisés avant même leur mise officielle sur le marché. S'il n'est pas si difficile d'avoir ses entrées dans les prestigieuses *wineries* californiennes, il est autrement plus compliqué d'en repartir avec des bouteilles d'exception, que les *wine brokers* considèrent, à juste titre, comme des pièces de collection. Tous les moyens sont licites pour s'en assurer quelques exemplaires. Comme postuler sur la longue liste d'attente de chaque domaine,

antichambre d'une lointaine prise de commande. Ou surfer sur les vagues des ventes aux enchères. "Venez visiter notre domaine mais sachez qu'on n'a pas de vin à vendre. Notre liste d'attente est close pour les trois prochaines années", rappelle Burgess Smith, de Araujo Estate, *cult winerie* s'il en est. Sa cuvée Eisele se négocie à deux cent cinquante dollars la bouteille. C'est la quintessence de la grandeur à la bordelaise : du cabernet sauvignon, un concentré de noblesse fruité, des tanins fermes, austères, pour ne pas obtempérer à l'immédiate "buvabilité", et énormément d'exubérance, cassis et chocolat, sans la moindre faiblesse. À l'image de cette maison enfouie dans les terres, sans panneau d'indication, coupée du reste de la vallée, à quelques kilomètres à l'est de Callistoga. Et transformée en îlot autarcique consacré à la culture biologique. Sous le soleil écrasant de Californie, les notes boisées de la cuvée Eisele renvoient à une identité tout aussi patricienne que survitaminée qui laisse peu d'espace à l'imprévu. On dit d'un vin qu'il est infallible, la cuvée Eisele n'admet pas de dissensions.

"On fait du top en Californie, et alors ? Il n'y a pas de quoi en faire tout un plat !"

On les appellera comme on voudra : *cult wineries* ou *garage wines*, la qualité des vins de la Napa Valley est proportionnelle à leur rareté. Comme chez Colgin, un autre domaine, sorte d'Olympe de la viticulture. Dans les alentours de Saint Helena, en haut d'un sentier escarpé, une gigantesque villa où Ann et Joe Wender, avec le concours de Mark Aubert et d'Alain Raynaud, produisent des nectars, des cuvées sélectives qui s'arrachent aux quatre coins du globe. Pas plus que cinq, toutes en production limitée, chacune développant son propre profil, une interprétation cent pour cent californienne de la tradition française. Ils cherchent avec élégance l'équilibre fragile entre artisanat et logique du marché. À cent cinquante dollars pièce, boire du Colgin se mérite. Gregory Castells, *head sommelier* à la French Laundry de Thomas Keller, connaît les vignobles sur la pointe du palais : "Faire du vin, c'est autant un art qu'un business, il suffit de voir les grandes wineries qui ont pignon sur rue, des vraies cathédrales, comme celles des Mondavi ou Francis Ford Coppola. On vient dans la Napa Valley aussi pour visiter leurs domaines." Entre Think Big et Make

It Small, il y en a qui prennent des raccourcis et demandent – c'est le cas de Thomas Keller – à des œnologues/vignerons de produire des microcuvées quasiment en exclusivité pour leur restaurant. Par un dimanche ensoleillé, Tor Kenward nous attend sur la terrasse de son jardin fleuri. Il a beau faire partie du staff d'un autre domaine – Beringer –, c'est en solo que Tor s'est lancé dans une aventure personnelle. Il est le champion des vinifications en apesanteur. Ses chardonnays mythiques, aux notes beurrées et florales, miellées sur une base incroyablement minérale – le Durell Vineyard Wente Clone ou le Two Rivers Ranch –, font figure d'exception dans une production ambiante trop souvent friande de puissance. Tor a la carrure, la posture du vigneron culte. Du *garage wine* – ce vin produit avec les moyens du bord –, il garde la liberté expressive, la concentration réfractaire au consensus mou du marché. Ses vins hyper confidentiels circulent de restaurant en restaurant, de palais en palais, toujours porteurs de ces fragrances fruitées, de ce *know how* à l'écoute de l'intimité expressive du raisin. Point de mysticisme mais une introspection quasiment à l'européenne, une quête de vérité : "Cela fait trente ans que je travaille avec la vigne. Chez Beringer, j'ai appris les bases du métier, que je continue d'interroger sans cesse, en respectant la nature de chaque vin. Que ce soit dans la vigne ou pendant la vinification, on comprend que filtrer un vin peut être souvent une aberration." Ainsi parle Tor, élocution et philosophie en mouvement. Comme ses fleurons dont on ne gaspille pas une goutte : "Pour qu'ils soient accessibles à ses clients, Tom Keller m'a demandé de faire des cuvées en demi-bouteilles." La bataille pour l'exclusivité ne fait que commencer. "On fait du top en Californie, et alors ? Il n'y a pas de quoi en faire tout un plat !", lâche Carl Doumani en prêtre iconoclaste. Il suffit de pousser jusqu'à son domaine, Quixote le bien nommé ("il faut croire que j'ai toujours été un utopiste en guerre contre les moulins à vent", lance-t-il, citant Cervantès), pour se rendre compte, face à sa maison bariolée signée par l'architecte viennois Friedensreich Hundertwasser, que le vin est, pour Carl, moins un commerce qu'un exercice vital. Certes, c'est un secret de Polichinelle : ses cabernets sauvignons et ses petites syrahs sont des monuments d'extravagance classiciste, un hommage au monde du vin en dehors des modes, à l'écoute de la vigne, du raisin, des processus naturels de vinification. "Je fais mon vin dans le respect du terrain, de l'agriculture biologique, mais aussi dans le sillon de la philosophie d'un homme, Friedensreich Hundertwasser, qui était bien plus qu'un architecte. Il a transposé sa conception du cosmos dans la maison où j'habite. Il disait, en accord avec Cervantès, à qui j'ai dédié mon domaine, que nous nous devons d'explorer le monde des apparences. Et s'engager dans la bataille avec le courage d'un chevalier errant." Non, il ne faut pas chercher Carl Doumani dans le *Who's who* de l'establishment viticole : "On se prend trop au sérieux dans ce métier. Le marché du vin a atteint des pics inflationnistes

sans rapport avec l'objet. Un bon vin doit être lisible, il doit s'exprimer dans le verre sans artifices. Trop souvent la parole prend le dessus sur la vérité de la vigne. Et là, dites-moi... Vous voulez quoi ? Vous voulez goûter mes Quixote ou vous voulez juste qu'on cause théorie, hein ?" Vétéran aux provocations d'éternel adolescent, Carl sait toujours trancher dans le vif du sujet : "D'ailleurs vous savez quoi ? Je vous file une bouteille, mais mon Quixote vous allez le goûter ce soir chez Terra, le restaurant de ma fille Lissa et de son mari Hiro Sone à Saint Helena. Vous le faites carafier tout de suite en arrivant et vous verrez que, avec des mallaghiati au ragoût de lapin, mes cabernets s'expriment autrement qu'en dégustant... à vide."

Il a beau avoir une fille reine des desserts et une maison de rêve parmi les plus belles demeures des wineries de charme, il est plus probable de voir Carl Doumani fricoter, en vigneron excentrique, avec les outsiders qu'avec les pontes de Napa et de Sonoma. Bien sûr, il a comme tout le monde ses entrées chez les Coppola et les Rothschild. Mais la prochaine fois que vous passez le voir, dites-lui que l'attend Amelia, *woman of the year*. À la tête de Ceja Vineyards, maison familiale dans la région de Carneros, Amelia parle comme elle respire : goulument. Ses chardonnays sont charnus, exubérants, ses pinots gorgés de fruits. Des vins *back to basic*, le plaisir du palais, le sens de la vie en avant. Avec toujours l'ombre de l'histoire en mémoire. "Mes ancêtres ont débarqué ici depuis le

Mexique pour travailler dans les champs. Nous sommes la troisième génération d'immigrés latinos. Nos parents ont économisé pour devenir propriétaires. Notre histoire, notre sensibilité de latinos, je crois que tout cela se reflète dans notre manière de concevoir le vin", raconte Amelia, en reine de la ruche s'affairant pour présenter ses vins autour d'un déjeuner mexicain. "Il faut qu'il y ait de l'amour dans le verre, dit-elle aussi chaleureuse. Je ne crois pas aux supercolosses, ces grands vins racés qu'on n'arrive pas à finir, un contresens. Même mon cabernet sauvignon 2001, une bombe animale, sait laisser passer, derrière son côté musclé et très épicé, une douceur poivrée, des assonances racées de tabac, un vrai parfum féminin du pays, la musicalité de la terre et des gens qui la cultivent." À équidistance entre Sonoma et Napa Valley, Amelia Cejo est un modèle pour une nouvelle génération mexicaine. Et pour des vigneron tout court. Des vins à boire dans leur fraîcheur, ou à garder des années. Pleins de générosité instinctive, à des prix réels pour des gens réels. Et pas destinés seulement aux enchères : "Nos deux cuvées les plus blasonnées, la pinot noir Carneros et le cabernet sauvignon de la Napa Valley ne dépassent pas les trente-huit dollars la bouteille." D'après le cours de l'or liquide de Californie, la production d'Amelia Cejo a toutes ses chances dans la ruée vers le Vieux Monde. Une Europe jamais aussi prête à reconnaître les atouts du Nouveau Monde que lorsque celui-ci brandit le drapeau de l'humanisme et de l'égalitarisme.

CARNET DE ROUTE

• Y ALLER

THOMAS COOK ORGANISE UNE ESCAPADE SUR LA ROUTE DES VINS AU DÉPART DE SAN FRANCISCO : À PARTIR DE 1371 € AU DÉPART DE PARIS LES 6 JOURS/4 NUITS À LA VILLA FLORENCE (BOUTIQUE HÔTEL SITUÉ EN PLEIN UNION SQUARE). LE PRIX INCLUT LES VOLS, LES TRANSFERTS À L'AÉROPORT, LES DIFFÉRENTS EXCURSIONS (VISITE GUIDÉE DE CHINATOWN, DÉJEUNER AU NEPTUNE'S PALACE, ETC.) ET UNE JOURNÉE GUIDÉE EN TRAIN DANS LA NAPA VALLEY AVEC VISITE DE VIGNOBLES, DÉGUSTATIONS ET DÉJEUNER INCLUS. TÉL. 0825 825 055. WWW.THOMASCOOK.FR

• À VISITER

ARAUJO ESTATE WINES
2155 PICKETT ROAD,
CALLISTOGA, CALIFORNIE.
TÉL. 00 1 707 942 60 61.
WINE@ARAUJOESTATE.COM
WWW.ARAUJOESTATEWINES.COM
DES VINS GRANDISSIMES DANS
LA MAGNIFICENCE DE L'ESPRIT
BORDELAIS.

PAS DE VENTE DIRECTE, PAS DE VISITE DU DOMAINE, LA CHASSE À LA CUVÉE EISELE EST OUVERTE : 250 € LA BOUTEILLE.

COLGIN CELLARS
POST OFFICE BOX 254,
SAINT HELENA, CALIFORNIE.
TÉL. 00 1 707 963 09 99.
INFO@COLGINCELLARS.COM
WWW.COLGINCELLARS.COM

LE "IX ESTATE NAPA VALLEY SYRAH" DE COLGIN EST DEVENU UN MYTHE. TOUT COMME LA TRÈS LONGUE *WAITING LIST* POUR ESSAYER DE S'EN PROCURER UN JOUR UNE BOUTEILLE. QUE LA FORCE SOIT AVEC VOUS.

TOR KENWARD FAMILY WINES
1241 ADAMS ROAD, SUITE 1045,
SAINT HELENA, CALIFORNIE.
TÉL. 00 1 707 693 31 00.
INFO@TORWINES.COM
WWW.TORWINES.COM
DES CHARDONNAYS D'EXCEPTION,
DU GARAGE WINE À SON APOGÉE.
LE "TWO RIVERS RANCH" EST
À SE DAMNER.

QUIXOTE
6126 SILVERADO TRAIL,
NAPA, CALIFORNIE.
TÉL. 00 1 707 944 26 59.
INFO@QUIXOTEWINERY.COM
WWW.QUIXOTEWINERY.COM
UN BRIN D'UTOPIE DANS LE
MONDE EXCLUSIF DES GOLDEN
WINERIES CALIFORNIENNES.
LE "QUIXOTE CABERNET
SAUVIGNON" EST UN EXCELLENT
BACK TO BASIC, TOUT COMME
L'HUMOUR DE CARL DOUMANI.

CEJA VINEYARDS
P.O. BOX 5957,
NAPA CALIFORNIE.
TÉL. 00 1 877 633 39 54.

WINE@CEJAVINEYARDS.COM
WWW.CEJAVINEYARDS.COM
LA RONDEUR ET L'ÉLÉGANCE
TRANCHANTE D'UNE CONCEPTION
FÉMININE DU VIN, SYMBOLE DE
LA RENAISSANCE VITICOLE LATINO-
AMÉRICAINNE. LES PINOTS ET
LES SYRAHS SONT AUSSI
DIVINEMENT FRUITÉS.

• À SAVOIR

VISA : PASSEPORT BIOMÉTRIQUE,
VISA OBLIGATOIRE POUR LES
ANCIENS PASSEPORTS.
JET LAG : -8 H EN ÉTÉ.
CLIMAT : HIVER PLUVIEUX ET DOUX,
ÉTÉ BRUMEUX ET SEC.
RENSEIGNEMENTS : POUR EN
SAVOIR PLUS SUR LES VIGNOBLES,
CALIFORNIA WINES INSTITUTE :
WWW.CALIFORNIA-WINES.ORG
TÉL. 00 31 172 471 571.

REMERCIEMENTS
À THOMAS COOK ET
AU CALIFORNIA WINES INSTITUTE.