

MONDAVI LE PERFECTIONNISME



Par Janine Saine

En gravissant divers échelons chez Mondavi depuis 1999, Gustavo Gonzalez est aujourd'hui œnologue en chef pour les cépages pinot noir, merlot et cabernet sauvignon et le sauvignon blanc botrytisé. Diplômé des Universités de Berkeley et de Davis, il a toujours rêvé de travailler chez Mondavi parce qu'il aimait leur philosophie et leur perfectionnisme tant dans le vignoble que dans le chai. «Nous continuons à faire beaucoup de recherches car nous ne sommes jamais complètement satisfaits, et voilà pourquoi on s'attarde aux détails qui font toute la différence,» raconte Gustavo. Lors de son passage à Montréal, il a parlé de quelques innovations réalisées au cours de la dernière décennie et aussi de quelques enjeux vinicoles futurs.

Le cas du pinot noir est assez explicite. Depuis 2004, la date des vendanges se déroule quand le raisin est arrivé à parfaite maturité. Il en résulte donc un pinot noir à la robe plus foncée, aux arômes plus riches et à la structure plus marquée.



Gustavo Gonzalez

«En focalisant sur l'expression du terroir, on a opté pour une approche personnelle plutôt que de tenter de faire plaisir aux consommateurs. Et malgré cela, la réponse du marché a été excellente,» confie Gustavo. En ce qui concerne le cabernet sauvignon, il ajoute qu'il a augmenté les remontages et les délestages à trois fois, ce qui a permis d'obtenir plus d'extraction tout en allant chercher plus de tanins et de fruit.

Depuis le milieu des années 90, les recherches sur la composition des sols ont permis à Mondavi d'acquérir une connaissance viticole plus approfondie, voire une notion du terroir plus pointue. Ainsi a-t-on réalisé que la région plus chaude d'Oakville était bénéfique pour la culture du cabernet sauvignon, celle plus fraîche de Carneros pour le chardonnay et le pinot noir et Stags Leap pour le cabernet sauvignon et le sauvignon.

Entre deux verres

Savourez
Le savoir-fromager
HAMEL
500 fromages
service de dégustation
514 - 272 - 1161
5 boutiques

La fromagerie
HAMEL
depuis 1961

es experts attentionnés
des fromages bien élevés

LES PRODUCTEURS DE RAISINS ET LES VINIFICATEURS NE FORMENT QU'UNE SEULE ÉQUIPE. NOUS AVONS TOUS LA MÊME MISSION : PRODUIRE DES VINS D'UNE GRANDE DENSITÉ AVEC UN CARACTÈRE FRUITÉ ET RICHE, DES VINS ÉLÉGANTS ET D'UNE GRANDE FINESSE QUI S'HARMONISENT AVEC LES ALIMENTS.

- GUSTAVO GONZALEZ

Chez Mondavi, on pratique une agriculture durable où l'utilisation de produits chimiques est très limitée puisque la sécheresse sévit pendant la période végétative. Mais aujourd'hui le problème le plus important est cet engagement face au défi de l'eau qui se fait déjà trop rare pour l'irrigation viticole. Des études sont en cours pour tenter de résoudre ce dilemme qui occasionne déjà des complications car la vigne ne doit pas souffrir de stress hydrique.

En ce qui concerne le vieillissement des vins, Gustavo se penche de plus en plus sur l'identification des types de fûts les mieux adaptés au style de chaque vin. Ainsi les réserve sont vieillis en fûts de chêne neufs et quant aux vins standards, on utilise des fûts usagés. «Le fût le plus adéquat, ce n'est pas scientifique mais bien une question de feeling,» conclut Gustavo.

LA DÉGUSTATION

Fumé Blanc Robert Mondavi Napa 2007 (26,50 \$ - 221887)

Arômes bien nets et généreux qui rappellent lime et citron. Une douce fraîcheur qui s'exprime à travers des notes minérales et cette pointe de rondeur en finale qui confère au vin son originalité.

Chardonnay Robert Mondavi Napa 2006 (29,95 \$ - 426627)

Issu de Carneros qui lui transmet des effluves floraux. Belle fraîcheur aux saveurs de fruits blancs, notes boisées très discrètes. Vin de caractère avec une finale équilibrée et complexe.

Pinot Noir Carneros 2007 (36 \$ - 10560360)

Éclatant de jeunesse grâce à la vivacité de ses fruits rouges aux notes légères de torréfaction. Excellente vinification démarquée par une structure bien équilibrée, une richesse fruitée et une agréable minéralité.

Cabernet Sauvignon Robert Mondavi Napa 2005 (39,25 \$ - 255513)

La jeunesse des fruits prime et se poursuit sur des effluves de cerise et de tabac et des saveurs élégantes aux tanins encore jeunes. Grand potentiel de garde.

Cabernet Sauvignon Robert Mondavi Oakville 2005 (60 \$ - 975482)

Vin très puissant où la cerise domine et est enrobée de notes épicées. Les saveurs sont denses, intenses et très sapides. À mettre au cellier quelques années pour mieux jouir de sa quintessence.

Cabernet Sauvignon Reserve Robert Mondavi Napa 2006 (150,25 \$ - 705285)

Élégance et raffinement se conjuguent pour offrir un vin à la fois puissant et subtilement boisé. Des notes de prune et de cassis se relayent sur ses tanins déjà soyeux et dont la finale est triomphale. À déguster maintenant ou à laisser dormir au cellier. 🍷

BOURGOGNE RENOUVEAU DE PIERRE ANDRÉ



Par Jacques Orhon
TEXTE ET PHOTO

Avec son joli toit polychrome aux tuiles vernissées, le château de Corton André que l'on voit depuis la nationale 74, fait partie depuis des lustres du paysage de la Côte de Beaune. Pierre André en eut le coup de foudre en 1923 et fit de son domaine une des plus belles signatures de la Côte d'Or. Hélas, les décennies ont passé et les générations qui se sont succédé n'ont pu assurer le standard de qualité auquel les amateurs étaient habitués. Bref, la maison s'était quelque peu éparpillée et endormie sur ses lauriers.



Benoît Gougeon