



Dernier projet en Espagne

AIFYnal & MosYca par IBERICA BRUNO PRATS



Histoire

Lors de ses études de viticulture à l'Institut National Agronomique de Montpellier en 1967, Bruno Prats avait noté les remarques du Professeur Jean Branas sur l'intérêt des vieilles vignes de Monastrell de la région d'Alicante.

En 1998 il visita les vignobles d'Alicante pour la première fois avec son ami Telmo Rodriguez qui lui fit faire la connaissance de la famille Poveda, importants négociants en vins de la région.

En 2008 Bruno Prats revint à Alicante pour acheter une place de port pour son nouveau bateau.

A la même époque, Stéphane Point, qui travaillait depuis près de 10 ans au Portugal pour Prats&Symington comme œnologue, voulait quitter le Douro pour un pays hispanophone où sa future épouse chilienne se sentirait plus à l'aise.

Bruno Prats propose alors à Stéphane Point une association pour un projet viticole original dans l'Appellation Alicante.

Dès février 2009, Stéphane Point visite en détail le terroir d'Alicante, sélectionne des parcelles et contracte avec les propriétaires pour contrôler la culture et acheter les raisins.

Il installe dans les bâtiments de la famille Poveda, au cœur de l'Appellation, une unité artisanale de vinification et le premier millésime est produit à l'automne 2009.

Les Hommes

Bruno Prats: 67 ans. Ingénieur Agronome, a dirigé pendant 30 ans la propriété familiale du Château Cos d'Estournel à Saint-Estèphe. Dès 1990 il crée au Chili avec Paul Pontallier et Felipe de Solminihac Viña Aquitania. Après la vente en 1998 de Cos d'Estournel (aujourd'hui dirigé par son fils Jean-Guillaume), il s'associe avec la famille Symington pour créer CHRYSEIA, un vin non fortifié du Douro qui est aujourd'hui une référence internationale. En 2005 il s'associe en Afrique du Sud avec Hubert de Boüard et Lowell Jooste pour créer ANWILKA, un Syrah-Cabernet super premium de Stellenbosch.

Stéphane Point: 38 ans. Œnologue diplômé de la Faculté d'œnologie de Bordeaux, il participe dès l'origine au projet CHRYSEIA dont il est pleinement responsable jusqu'aux vendanges 2008.

Il partage avec Bruno Prats le goût des vins élégants et équilibrés, sans excès d'extraction ni de boisé. Il est passionné par la recherche des terroirs et aime vinifier de façon artisanale, sans automatisation et avec le minimum d'intervention mécanique.



Le Terroir

Le vignoble d'Alicante est très ancien. Le climat est très chaud l'été mais la proximité de la mer évite les trop grands excès. Les sols sont argilo calcaires, souvent très pierreux (Alicante est le premier producteur de marbre d'Espagne). Il pleut très peu et pratiquement pas l'été.

Les Vignes

Le Monastrell, appelé Mourvèdre en France où il produit les meilleures cuves de Châteauneuf du Pape, est natif d'Alicante. C'est un cépage au débourrement tardif qui a besoin de beaucoup de chaleur pour bien mûrir. C'est sans doute le cépage le mieux adapté au réchauffement climatique ! Même après des mois d'août à plus de 40 °C il conserve une excellente acidité et les degrés restent raisonnables. Le mode de conduite qui lui convient le mieux est le gobelet non irrigué qui limite l'évaporation et protège les raisins du dessèchement. De telles vignes peuvent dépasser 50 ans d'âge et leurs fruits atteignent alors une finesse et une complexité aromatique incomparable.

Malheureusement ces vignes produisent peu et les vignerons locaux les arrachent activement pour bénéficier des subventions de l'Union Européenne et replanter dans des zones irriguées, beaucoup plus productives mais beaucoup moins qualitatives. Le projet IBP se donne pour priorité de sauver ces vignes âgées en en valorisant les produits correctement.

Vinification

La cave d'IBP est à la fois très moderne et très artisanale :

- Moderne avec des cuves inox thermo régulées et un contrôle analytique précis.
- Artisanale avec de très petites cuves pour vinifier séparément chaque parcelle, un tri manuel du raisin, des remontages par gravité, un pressurage extrêmement doux.

L'élevage est entièrement en chêne français, en barriques de 225 litres et de 400 litres, en bois neuf et en bois d'un vin. La mise en bouteille est faite sur place grâce à l'installation très moderne de la famille Poveda.

Les Vins

ALFYNAL dont le nom indique clairement que ceci est le dernier projet viticole de Bruno Prats, est un pur Monastrell, issu de très vieilles vignes. Il exprime intensément la complexité aromatique et la finesse de ce très beau et très exigeant cépage. Puissant sans lourdeur, frais sans verveur, il a une grande aptitude au vieillissement.



MOSYCA dont le nom résume l'assemblage de **Monastrell**, **Syrah**, **Cabernet-sauvignon** et **Petit-verdot**, met en valeur la complémentarité de ces différents cépages dans un esprit très bordelais.