

Chris et Andrea MULLINEUX

LES MISSIONNAIRES DU SWARTLAND

Sur cette terre aride adossée à des massifs montagneux, les Mullineux ont produit leur premier millésime il y a tout juste 10 ans, en 2008.

Depuis, le couple a pris son bâton de pèlerin, révélant au monde ses vins sud-africains élégants et civilisés. Artisans du manifeste de l'appellation Swartland, ils ont plaidé pour une identité régionale, une vinification respectueuse et un profil de vins au juste équilibre. Rencontre dans leurs vignes, à quelques encablures du Cap.

PAR JÉRÉMY CUKIERMAN MW • PHOTOS LEIF CARLSSON





CHRIS ET ANDREA MULLINEUX



Au cœur d'une terre aride adossée au mont Kasteelberg, Roundstone est une enclave bucolique et verdoyante. Ici les vignobles ont pris racine dans un sol de schiste rouge. Si la ceinture plissée du Cap-Occidental et ses massifs montagneux sont nés de l'activité tectonique au Précambrien, les formations géologiques du Swartland, parmi les plus anciennes du pays, résultent avant tout de la consolidation des sédiments et de leur érosion progressive. Un relief accidenté où la plaine asséchée par le mercure laisse parfois place à ces montagnes sombres et abruptes qui ont donné son nom à la région Swartland : la terre noire. Roundstone, la ferme des Mullineux, domine sur son promontoire, fière, comme au-dessus de la mêlée. Un paradis vert au cœur d'une région austère où vivent Chris et Andrea Mullineux. C'est pourtant bien loin du Swartland, sur la craie champenoise, que nos deux vignerons se sont rencontrés, un beau jour de 2004, chez une amie commune. Chris Mullineux travaillait alors au domaine Pibarnon à Bandol, Andrea à Mont-Redon dans le vignoble castelpapal.

Chris est sud-africain. Né au Cap, il a grandi à Johannesburg. S'il est sensibilisé très tôt aux plaisirs de la dégustation grâce à son père, sa destinée viticole va pourtant tarder à se dessiner. Il s'oriente d'abord vers la comptabilité et passe son diplôme à Stellenbosch. Dans cette ville qui vit au rythme du vignoble, il côtoie de futurs viticulteurs et comprend vite qu'il a fait fausse route. *"J'ai réalisé que j'étais en train de me tromper de voie. J'ai donc repris mes études à Stellenbosch : quatre ans*

Chris est du Cap, Andrea de Californie. Ces deux-là se rencontrent en Champagne avant de révolutionner la viticulture sud-africaine.

de viticulture et d'œnologie. À la sortie, Chris est embauché par Rustenberg, un des domaines emblématiques du pays, dans l'équipe d'Adi Badenhorst, future grande figure du Swartland. *"Après Rustenberg, je devais aller à Spice Route pour travailler auprès d'Eben Sadie, mais il a démissionné pour partir faire son propre vin dans une étable. Depuis, nous sommes devenus amis."* Après Rustenberg, ce sera donc Tulbagh Mountain avec Callie Louw. Un vignoble en plantation qui lui permettra de voyager, de voir du pays et de rencontrer l'âme sœur, entre deux bulles de champagne.

Andrea est californienne, ponctuée d'origines italiennes du côté de sa mère. Après des études d'œnologie à l'université UC Davis, elle fait ses premières armes dans la Napa Valley. Pourtant, elle la quitte rapidement pour se confronter à d'autres cultures viticoles. Son premier contact avec l'Afrique du Sud, au domaine Waterford à Stellenbosch, est une révélation : *"Je suis tombée amoureuse du pays, mais il était encore bien trop tôt pour que j'y pose mes valises, je voulais accumuler de l'expérience."* Elle décide de partir à la découverte du vignoble français et notamment des célèbres galets roulés de Châteauneuf. Puis elle saute dans un train pour l'Aube, où l'attendra son destin.

Dès 2005, Chris et Andrea réfléchissent à un projet viticole commun. *"Nous avons soupesé différentes options et l'Afrique du Sud s'est imposée comme une évidence."* En 2006, Andrea rejoint Chris à Tulbagh Mountain : *"Nous nous sommes vite aperçus que nous étions complémentaires, se souvient Chris. Nous avons donc commencé à louer des parcelles en parallèle à notre travail à Tulbagh Mountain. En 2007, nous nous sommes mariés, puis nous avons décidé de faire le grand saut : créer notre domaine. Eben Sadie a été un allié et un ami précieux, repérant pour nous des vignobles. Nous lui devons beaucoup."* Le duo n'a alors ni installations ni matériel : *"Nous avons vinifié notre premier millésime, le 2008, au domaine Reyneke à Stellenbosch. Nous faisons leurs vins et, en échange, ils nous donnaient accès aux bâtiments et aux équipements."*

Fin 2008, les deux vigneronnes décident de quitter les luxuriantes vallées de Stellenbosch et de prendre la direction de Riebeek Kasteel, une charmante bourgade du Swartland,





CHRIS ET ANDREA MULLINEUX

« La fondation, l'épine dorsale de nos crus, c'est ce schiste qui donne structure et profondeur à nos vins rouges. »

afin de se rapprocher des vignobles qu'ils exploitent : 8 parcelles différentes dont une dans la ferme de Roundstone, à flanc de montagne, sur un sol d'ardoises rouges. *"La fondation, l'épine dorsale de nos crus, c'est ce schiste qui donne structure et profondeur à nos vins rouges."* Si le lieu est superbe et le potentiel qualitatif évident, le travail de remise en état s'avère vite colossal. Andrea et Chris ne tarderont pas à prendre conscience de la difficulté de leur tâche : la sécheresse, le vent, l'érosion, la salinité des sols, le virus de l'enroulement sont autant de défis à surmonter. *"Quand nous sommes arrivés, les sols étaient très acides et salins, explique Andrea. Il a fallu faire un gros travail de revitalisation et d'aération pour optimiser la rétention d'eau, notamment grâce au compost que nous produisons aujourd'hui avec notre bétail."*



Les Mullineux ont fait un gros travail de revitalisation des sols. Le bétail permet de produire un compost maison.

Des espèces d'arbres invasives exogènes acidifient le sol, pompent l'eau et doivent être arrachées. Des amendements calcaires sont nécessaires pour restaurer le pH des terres, réduire la toxicité des métaux pour le système racinaire des vignes et faciliter la nutrition. Chris et Andrea ont rapidement recouru au paillage pour limiter l'érosion des sols et la concurrence de l'herbe. Les blocs de paille entassés au bord des vignobles servent également à lutter contre le vent de la côte, le "Cape Doctor", qui souffle violemment, asséchant l'air et bloquant parfois la réaction photosynthétique. Dans le Swartland, il faut être déterminé et ingénieux. Rien ne doit être négligé pour maintenir un équilibre fragile : *"Nous faisons du vin dans un lieu où chaque erreur peut avoir de graves conséquences. Nous devons faire attention à tout. Ici, nous ne sommes pas biodynamiques, nous sommes afro-dynamiques. Il faut adapter la recette à l'endroit ! L'eau est une denrée rare, le vent souffle fort, les sols sont acides, la compaction et l'érosion menacent : dans ce contexte, tout est important."* À Roundstone, deux vallées jouant le rôle d'entonnoirs ramènent le peu d'eau de pluie qui tombe sur Kasteelberg vers la ferme. Le don du ciel est aussitôt récupéré dans des réservoirs en pierre. Le domaine bénéficie grandement de ce surplus hydrique. *"Grâce à ce système, nous n'utilisons aucune eau municipale, tant pour les besoins humains qu'agricoles. Nous purifions aussi notre eau sur place."*

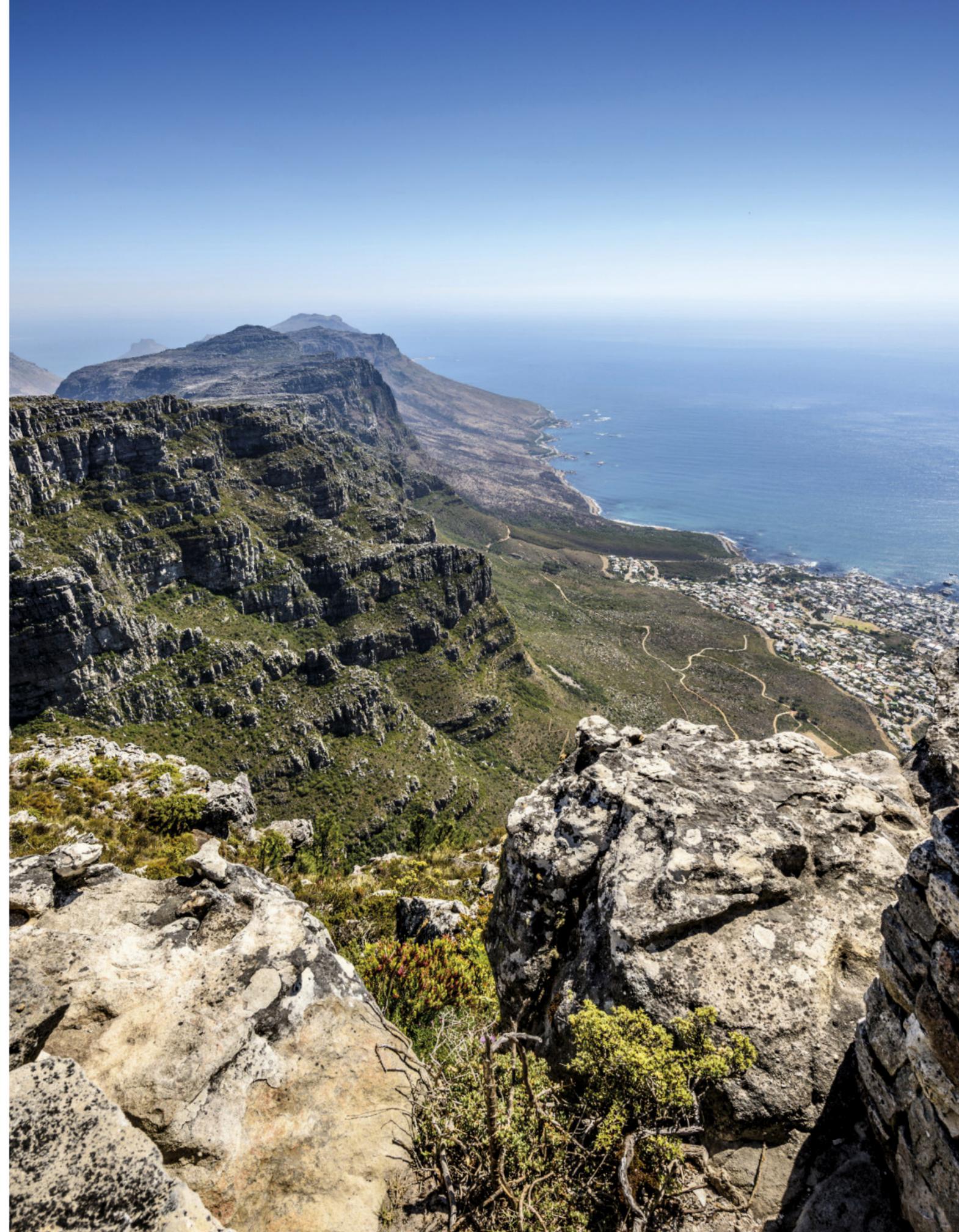


Face à la violence des éléments, le duo s'adapte : « Ici, nous ne sommes pas biodynamiques, nous sommes afro-dynamiques. »

Pour finir, ils doivent également lutter contre le pathogénique. En Afrique du Sud, la cochenille propage le virus de l'enroulement, qui provoque des retards de maturité et une chute de rendement, tandis que la plante perd progressivement de sa vigueur. *“Au début, nous avons dû arracher des vignes à cause de ce virus, notamment une parcelle qui ne produisait quasiment plus. Par le passé, le matériel végétal était parfois infecté dès la plantation. Aujourd’hui, les pépiniéristes font un bien meilleur travail.”* Chris et Andrea privilégient le contrôle biologique avec l’introduction de variétés de guêpes et de coccinelles qui éliminent l’insecte vecteur. *“Nous utilisons le fynbos, notre garrigue locale, pour abriter les variétés de coccinelles”,* explique Chris Mullineux. Cette formation végétale spécifique est plantée à la lisière des vignobles pour recréer un cycle naturel qui chasse le virus et surtout son propagateur.

Avec dynamisme et précision, le duo va très vite se hisser parmi les meilleurs vignerons d’Afrique du Sud. Leurs syrahs sont pures, profondes, fraîches et précises, leurs blancs à la fois riches, tendus, structurés et salins, et leur savoir-faire se ponctue par de magnifiques vins de paille. Une gamme courte qui valorise le Swartland mais aussi la nature des sols des différentes parcelles : le schiste, le granit et les argiles et graves à forte teneur ferrugineuse. Entre les deux compères tout est fluide, jusqu’au rôle de chacun qui s’est défini naturellement. Andrea officie ainsi en cave avec son talent de vinificatrice et son enthousiasme communicatif : *“Je fais les vins dans le chai et Chris s’occupe de tout le reste, résume-t-elle avant de préciser : Mais pour les assemblages finaux, nous prenons toutes les décisions ensemble.”* Et Chris, avec la sérénité et le calme qui le caractérisent, d’acquiescer.

Côté vignoble, les Mullineux ont fait appel aux conseils de la brillante Rosa Kruger, figure emblématique de la viticulture en Afrique du Sud. *“C’est une grande perfectionniste. Elle a été à nos côtés très tôt, nous a aidés à planter. Surtout, elle comprend nos problématiques, notre vision, elle sait écouter puis accompagner. C’est un privilège pour nous de travailler avec Rosa qui fait tant pour la préservation des vieilles vignes et qui connaît parfaitement les challenges du Swartland.”* (Suite page 116)





Une gamme courte, déterminée par la nature des sols et notamment le schiste et le granit.

LA DÉGUSTATION JÉRÉMY CUKIERMAN MW

Mullineux Blanc 2015

Pressurage en vendange entière. Élevage de 11 mois en barrique de 500 litres et foudre. Chenin (74 %), clairette (12 %), viognier (6 %), grenache blanc (4 %), sémillon gris (4 %) issus de 7 parcelles différentes. Nez sur l'iode, la pomme d'amour et la cire d'abeille. En bouche, si l'attaque est généreuse et opulente, on revient ensuite sur les agrumes et la sensation phénolique. Un très beau vin, de peau plus que de pulpe, qui appelle la table.

Mullineux Blanc 2010

Pressurage en vendange entière. Élevage de 11 mois en barrique de 500 litres et foudre. Chenin (80 %), viognier (10 %), clairette (10 %) issus de 5 parcelles différentes. Si le miel s'est définitivement installé, le vin n'en reste pas moins frais au niveau aromatique. Pointe de noisette, notes de pêche et senteurs marines. La bouche est pourtant plus tendue, droite, incisive et moins phénolique que celle du 2015, avec du pamplemousse, de la pomme verte et à nouveau le sel, marqueur des vins blancs du domaine. Grande persistance pour ce vin à la très belle évolution qui se livre déjà mais ira encore loin.

Chenin Granite 2016

Pressurage en vendange entière. Élevage de 12 mois en barriques anciennes. Deux vieilles parcelles sur des granits décomposés à Paardeberg. Nez riche, miellé, sur la poire, le coing, qui annonce l'opulence et la texture. En bouche, le vin est à nouveau très tendu, salin et phénolique. Notes de pamplemousse et iodées. Finale vive et structurée sur une très belle amertume. Toute la dualité du Swartland : la richesse et la tension. 2 436 bouteilles produites !

Chenin Quartz 2016

Pressurage en vendange entière. Élevage de 11 mois en barriques anciennes. Terroir de Kasteelberg, là où les veines de quartz sont les plus concentrées et reflètent le soleil. Nez plus en retenue que le Granite à ce stade. Notes d'abricot mûr, de pomme sucrée, d'amande, de frangipane. Un vin de gastronomie à la fois réservé au niveau aromatique, riche et beurré. Il s'ouvre progressivement et se livre de plus en plus. La bouche est huileuse, avec beaucoup de texture et à nouveau cette droiture et cette pointe phénolique. L'amertume est moins marquée. Finale ample et très longue. 1 560 bouteilles produites !

Syrah 2015

50 % de vendange entière, élevage en barrique de 500 litres et foudre, avec 15 % de bois neuf, pour 14 mois. Issus de 7 parcelles différentes. Nez très ouvert qui fait honneur au cépage, sur le cuir, les fruits noirs et le poivre noir. Note lardée. En bouche, le vin est généreux dans sa

palette aromatique, sur la garrigue et à nouveau les épices. Beaucoup de fraîcheur et un palais soutenu par des tanins épais, puissants sans être agressifs ou asséchants. Finale fraîche et longue.

Syrah Granite 2015

Vendange entière, élevage en barrique de 500 litres pour 12 mois (25 % de bois neuf) puis 12 mois en foudre. 2 832 bouteilles produites seulement pour cette cuvée parcelle. Terroir de granit décomposé à Paardeberg. À nouveau très poivré, senteurs de mûre et cassis, le vin rappelle le Rhône septentrional. Graphite, pointe florale, de violette, également très ouvert et en charme. Palais croquant, épicé, tanins à nouveau denses mais enrobés et sans aucune rugosité. Un véritable séducteur, déjà très affable, mais avec la profondeur, la matière et la longueur d'un futur marathonien.

Syrah Iron 2015

Vendange entière, élevage en barrique de 500 litres 12 mois (25 % de bois neuf) puis 9 mois en foudre. Cuvée parcelle (2 832 bouteilles également) issue d'un terroir à l'ouest de Malmesbury de graves et argiles à très forte concentration ferrugineuse. Vin plus sudiste et solaire au niveau aromatique. Notes de fruits mûrs et empyreumatiques, sur le café, le chocolat. Attaque soyeuse et ample, puis les tanins arrivent par couches. D'une définition plus riche, plus méridionale, il n'en reste pas moins complexe, juste et précis.

Syrah Schist 2015

Vendange entière, élevage en barrique de 500 litres pour 12 mois (25 % de bois neuf) puis 9 mois en foudre. Cuvée parcelle (5 208 bouteilles produites). Terroir de Kasteelberg, à Roundstone, sur schistes rouges. Le ténor de la cave, un vin plus sombre et plus fermé à ce stade. Pointe de réduction, cuir, tannerie, mine de crayon, fruits noirs denses. Grosse structure avec des tanins plus marqués que pour les deux vins précédents, mais nobles et mûrs. Finale droite et puissante sur la réglisse. Une magnifique syrah, encore très jeune et de grande garde.

Olerasay

Vin de paille 100 % chenin. Passerillage à l'extérieur puis fermentation de plus de 9 mois et élevage en solera. Assemblage fractionné de sept millésimes de 2008 à 2014 pour une production de 4 950 demi-bouteilles. 11 % d'alcool et 262 grammes de sucres résiduels. Raisins issus de vieilles vignes à Kasteelberg sur schistes rouges et Paardeberg sur granit décomposé. Magnifique nez de tarte Tatin, de confiture d'abricot, de marmelade et de pâte d'amande. En bouche, équilibre magistral entre cette concentration, cette texture sirupeuse, cette richesse en sucre et une acidité prégnante, salivante qui tient le vin, lui donne sa verticalité. Finale d'une très grande persistance, vive et concentrée. Immense vin.

En 2010, les Mullineux se sont assis autour de la table avec trois grands noms de la région pour dessiner les contours de la révolution du Swartland.

Lorsque Chris et Andrea ont la possibilité de racheter, en 2013, la ferme Roundstone, attenante aux vignobles qu'ils exploitent déjà, ils n'hésitent pas une seconde. Entre-temps, leur région viticole a pris son envol : en 2010, les Mullineux s'étaient en effet assis autour de la table avec trois autres grands noms de la région, Eben Sadie, Adi Badenhorst et Callie Louw, pour dessiner les contours de la "révolution du Swartland". Ils en font un événement annuel qui célèbre leur vision identitaire de cette terre viticole et le rejet d'un modèle international uniformisé. Pour Chris, "cela aura permis de gommer les a priori et de faire déguster les vins, qui parlent d'eux-mêmes". Ainsi la région prend-elle sa revanche grâce à quatre domaines d'élite qui seront bientôt rejoints par de nombreux autres missionnaires inspirés.

En 2015, Révolution du Swartland devient l'association des producteurs indépendants de l'appellation. Vingt-quatre vigneronnes écrivent ensemble un manifeste qui définit le cahier des charges des vins : l'identité régionale doit primer sur un style sud-africain parfois capiteux ou rustique ou encore sur une expression internationale sans relief ni personnalité. Les techniques culturales et de vinification sont également encadrées, encourageant un minimum de manipulations dans le vignoble et dans le chai et une faible utilisation du bois neuf. Adieu la cosmétique du chêne, c'est le terroir du Swartland qui doit s'exprimer ! Voilà un profil régional auquel Andrea adhère sans se faire prier : "Ce qui définit les vins, ici, c'est plus la nature des tanins que le profil aromatique. Les blancs ont de la densité, de la texture, de la structure et de la tension. Quant aux rouges, ils ont des tanins à la fois marqués et civilisés." Accepter l'austérité du lieu pour sentir dans le vin la richesse du mercure, la force et la fraîcheur de l'aigle.

Dix ans se sont écoulés depuis la naissance du premier millésime de Chris et Andrea. Dix ans au cours desquels ils ont contribué à révolutionner leur région, ravivant la flamme d'un vignoble assoupi. Nous avançant de quelques pas, ils grimpent vers le mont Kasteelberg. Là, entourés de vignes, nos deux vigneronnes se retournent et, dans un même regard, contemplent le chemin parcouru. ➤ (Bon à savoir, page 201)

