



En effet, c'est exceptionnel qu'un domaine du Nouveau Monde acquière une renommée internationale grâce à ce vin.

«Le vin est ma grande passion», déclare Tom Pennachetti. «Après des études d'histoire et de philosophie, j'ai étudié la viticulture dans le Trentin-Haut-Adige, en Italie. Je cherchais des régions au climat frais. De plus, mon épouse, Anne Weis, vient d'une famille de vignerons qui produit le Sankt Urbans-Hof à Leiwien, un des domaines les plus en vue de la Moselle.»

«Le riesling est un cépage international mais, contrairement au chardonnay qui s'acclimate sans problème un peu partout, il est plus compliqué à cultiver. Ici, à Beamsville Bench, on peut parler de terroir idéal», assure l'œnologue Angelo Pavan. «Ici, nous avons tout ce qu'il faut pour faire un grand riesling. Le sol calcaire, avec du sable et de l'argile, est riche en minéraux mais pauvre en matières organiques, ce qui offre l'équilibre idéal pour nos raisins. Et comme les vignes sont plantées sur des coteaux, le drainage est facilité, ce qui est aussi un avantage.»

L'œnologue décrit le microclimat de Beamsville Bench: «Nous nous trouvons tout près du lac Ontario, un lac extrêmement profond, tellement profond qu'il ne gèle jamais. En été, il absorbe la chaleur et la restitue en automne et en hiver. La différence de température avec l'air au-dessus de l'eau génère également un flux d'air ascendant idéal pour les vignobles, car il allonge la période de maturation nécessaire au riesling, qui bénéficie ainsi d'une maturation riche en saveurs.» En gravissant le versant qui s'élève derrière les vignobles de Cave Spring, on arrive au sommet de l'Escarpement du Niagara, un plateau qui s'étend sur 600 kilomètres et sur lequel coule le fleuve avant les chutes, non loin de Cave Spring.

ÉLÉGANCE ET FINESSE

Le riesling fournit un large éventail de vins. Angelo Pavan adore le riesling sec. «Prenez les cuvées de Trimbach en Alsace: elles sont ultra-sèches et c'est parfait! Ils ont leur propre terroir et, nous, le nôtre. Du reste, je plaide avant tout pour l'identité d'un vin, son caractère propre. Je ne suis pas pour cette tendance des 'flying winemakers' qui apposent leur sceau partout! Nos vignobles les plus anciens ont aujourd'hui un âge respectable, 40 ans environ. Nous sommes en train de les rénover progressivement, en gardant

six cépages. Par ordre d'importance, nous avons du riesling (plus de la moitié), du chardonnay, du cabernet franc, du pinot noir, du gamay et du pinot gris.»

Dans le chai, l'œnologue a renoncé à utiliser les fûts de chêne neufs. «Cette

époque est révolue. Aujourd'hui, les vins de climat frais sont axés sur l'élégance et la finesse. Nous utilisons des fûts de vieux chêne juste pour souligner la texture et l'harmonie de nos vins. Le chêne n'est plus là pour apporter des saveurs et des arômes qui ne sont pas dans le vin. C'est qui est au centre de notre production, c'est le respect et la mise en valeur de notre terroir unique. Vous savez, je n'ai qu'un seul mot pour décrire ce que l'on éprouve en goûtant notre riesling: waw!» Un compliment lancé avec un bel accent américain.

«JE NE SUIS PAS POUR CETTE
TENDANCE DES 'FLYING WINEMAKERS'
QUI APOSENT LEUR SCEAU PARTOUT!»



1

Cave Spring Riesling Estate Bottled 2015

COULEUR: blanc.

CÉPAGE: riesling.

PRIX: 17 euros.

Un riesling sec, issu de vieilles vignes. Ce vin a une magnifique concentration gustative ainsi qu'un remarquable équilibre entre fruit et acidité. Arômes de poire mûre et délicate note florale. En arrière-plan, une petite note terreuse, qui n'émerge généralement qu'après plusieurs années de maturation. En finale, pointe de poivre blanc.



2

Cave Spring Pinot Noir 2016

COULEUR: rouge.

CÉPAGE: pinot noir.

PRIX: 17 euros.

Un beau pinot avec des arômes de groseille et cerise ainsi qu'un profil aromatique clairement minéral. Un vin au style vivant.



3

Cave Spring Riesling Icewine

COULEUR: blanc.

CÉPAGE: riesling.

PRIX: 39 euros.

Vin de glace très intense, avec une acidité évoquant le citron vert et le zeste d'orange. En bouche, également des notes d'abricot et de pomme caramélisée. Un vin doté d'une impressionnante longévité.

Les vins Cave Spring sont importés par Gustoworld, avenue de l'Énergie 6, 4432 Alleur. Tél. 04/246.59.56. Gustoworld ne vend pas aux particuliers mais leur communique les points de vente.