

Continuum TIM MONDAVI

« ONE PURPOSE, ONE WINE,
ONE ESTATE, ONE FAMILY »

En 2004, les Mondavi perdaient le groupe familial patiemment construit par la légende de la viticulture californienne, Robert Mondavi. Pour Tim, son fils, ce fut plus qu'un aléa, une blessure profonde, sourde. Celui qui avait été vigneron et œnologue du domaine Mondavi pendant plus de 30 ans ne pouvait envisager la vie sans l'horizon des vignes. Alors il continua, replanta ses racines sur les hauteurs de la Napa Valley. Continuum ou l'histoire d'une deuxième chance. Entretien.

PAR ORIANNE NOUAILHAC
PHOTOS STEVEN ROTHFELD

Tim
Mondavi
et sa fille
Chiara.



Déjeuner dominical de famille sous les oliviers centenaires plantés en hommage à Robert Mondavi.



Le chai immergé dans la nature, dessiné par l'architecte d'Harlan Estate.

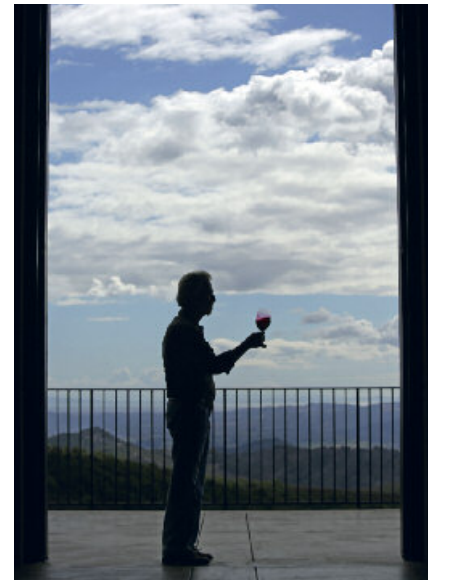
Son visage n'a que très peu changé malgré les années... et l'épreuve. De cette grande barbe blanche, qui lui donnait un air de Santa Claus, il ne reste qu'une version discrète et fine qui accompagne chaque sourire, chaque émotion sur ses traits expressifs. Tim Mondavi est désormais un homme heureux. Un résilient qui a su tenir tête au destin. Fils de Robert Mondavi, légende de la viticulture californienne, Tim dirigea pendant trente ans le domaine familial et ses déclinaisons internationales. De Bordeaux à la Toscane, du Chili à l'Australie, il mania le langage de la vigne jusqu'à devenir un œnologue respecté par ses pairs. Mais l'excellence sur le terrain n'eut d'égales que les errances des financiers qui décidaient désormais depuis le milieu des années 1990, assis derrière leurs grands bureaux, loin des vignes, du sort et de la stratégie du groupe Mondavi. Bientôt la belle mécanique s'enraya et les conflits s'envenimèrent jusqu'au sein de la famille. Le groupe, coté en Bourse, tanguera finalement dans une danse macabre et une course contre la montre qui amènera le consortium Constellation Brands à en prendre le contrôle pour 1 milliard de dollars en 2004.

Pour Robert Mondavi, le créateur, le patriarche, la chute est rude au soir de sa vie. Pour ses enfants, les chemins différeront. Michael choisira le business et le négoce. Mais Tim et Marcia sont inconsolables. Ils unissent bientôt leurs volontés pour repartir de zéro et créer l'année suivante le domaine Continuum. En 2008, ils acquièrent enfin des vignes pour planter à nouveau leurs racines. Pritchard Hill sera leur terre de salut, un lieu sauvage à l'énergie tellurique où l'on sent entre chaque rangée des odeurs de Provence, une sensation de garrigue vivante et vivace. Pour

unique bruit on perçoit celui du vent et des oiseaux. Ici, Tim revit au contact de cette terre rouge volcanique qui semble ne pas souffrir de l'extrême sécheresse qui sévit depuis quatre ans dans la région. Lui aussi reprend sa respiration le soir venu lorsqu'une chape de fraîcheur s'abat sur les vignes comme pour mieux les bercer dans la nuit. Après tout, ne se considère-t-il pas depuis toujours comme un *winegrower* plus qu'un *winemaker*, un vigneron avant d'être un vinificateur ?

Et pourtant, on le retrouve avec la même énergie au chai, un monument orangé-ocre dessiné par Howard Backen, l'architecte d'Harlan Estate, de Bond, de Kenzo Estate, de Paul Hobbs Winery... Ici, la même étonnante résonance : celle des pierres volcaniques retrouvées sur le mur de la salle de dégustation ? D'immenses portes coulissent sur des cuves rutilantes et des fûts de chêne Taransaud et François Frères. Grandeur et épure conjuguées. Force visuelle et élégance des matières vivantes. Le chai ressemble-t-il au vin ou bien est-ce l'inverse ?

Chiara, un des cinq enfants de Tim, nous rejoint. C'est elle l'artiste de la famille qui suit les traces paternelles. Elle qui réalisa la peinture de ce plant de cabernet franc, silhouette de vieille vigne capturée au coucher du soleil, qui servit d'inspiration pour l'étiquette du vin de Continuum. L'œuvre originale, *Light of the Vine*, vous accueille dès votre arrivée. Une chaleur et une forme de rudesse à la fois s'en dégagent, irradiant également dans ce millésime 2012 dégusté ici, sur une table en vieux bois, presque un tronc délivrant encore toute sa sève. 2012 quant à lui exhale des arômes de fruits noirs, de mûres, de café corsé. Il est encore jeune, opulent. Le 2006, dont les raisins n'étaient pas issus de Pritchard Hill, offre déjà une belle maturité, des pétales de rose et une pointe



À PRITCHARD HILL, VIGNOBLE SAUVAGE À L'ÉNERGIE TELLURIQUE, TIM MONDAVI REVIT AU CONTACT DE CETTE TERRE ROUGE VOLCANIQUE.



« PARTIR FAIRE DU VIN
AILLEURS, COMME
JE L'AI ENVISAGÉ
AU DÉBUT, C'ÉTAIT NE
PAS AFFRONTER
LA VÉRITÉ, LA FUIR,
LA CONTOURNER. »

de réglisse contrebalançant les fruits noirs et le cacao. Étonnamment, une certaine minéralité fait vibrer ce 2006 titrant pourtant 15,1 degrés d'alcool !

Tim Mondavi est comme ses vins, il vieillit sans arrogance. Il laisse du temps au temps pour imposer Continuum dont la cote est déjà immense en Californie avec seulement quelques petites années derrière lui. À chaque vendange, il organise une bénédiction des raisins par un prêtre catholique et un pasteur protestant, une tradition instituée par son père Robert pour se réunir et remercier. Remercier la terre pour ses fruits. Remercier malgré tout et être reconnaissant pour cette nouvelle chance. On dit que la seconde vie est souvent la bonne. Pour Tim Mondavi, c'est une évidence.

Continuum : voilà un nom chargé de sens, qui porte en lui à la fois le passé et l'avenir...

Oui, le mot "Continuum" n'a pas été choisi au hasard. Il délivre le message de notre volonté à continuer ce que mon grand-père Cesare a institué dès 1919 en quittant le Minnesota pour le Golden State et ce que mon père a ac-

compli ensuite en créant Robert Mondavi Winery à Oakville. Mon grand-père faisait commerce de raisin pendant la Prohibition mais ses premières cuvées, de fait, n'ont été produites "officiellement" qu'en 1933. Mon père travailla dès ces années-là à ses côtés pendant trente ans avant de lancer Robert Mondavi Winery en 1966 à l'âge de 53 ans. Pour ma part, j'ai travaillé trente ans avec mon père également avant de créer Continuum... à l'âge de 53 ans ! Vous voyez : nous expérimentons toutes sortes de continuums, de passages de relais, c'est assez troublant.

Votre devise, "One purpose, one wine, one estate, one family", dit elle aussi cette histoire singulière.

Lorsque Robert Mondavi Winery a été vendu en 2004, ma sœur Marcia et moi avons ressenti une profonde tristesse. C'était la première fois que nous n'avions plus de vignes dans nos vies. Il nous est apparu assez vite que nous ne pouvions pas renoncer et Continuum est le fruit de cette évidence. Un but ["one purpose"] : transmettre. Un vin : c'est notre quête d'excellence pour créer un premier grand cru de Californie.



L'élévation du vignoble à 400 mètres d'altitude permet d'être au-dessus du brouillard qui vient de la côte pacifique.



Chiara et Tim goûtent les fruits de 2015. Ci-dessous, une œuvre illustrant la pierre volcanique et la terre rouge dans la salle de dégustation.



Un domaine : celui que nous avons patiemment cherché puis trouvé, Pritchard Hill. Une famille : la 4^e génération s'est embarquée à nos côtés et mes cinq enfants ainsi que les deux enfants de Marcia sont présents au capital de l'entreprise. Au quotidien, quatre de mes cinq enfants m'ont rejoint au domaine : Carissa qui dirige la communication, Carlo qui gère le marché de l'Ouest, Dante celui de la côte Est, et Chiara qui est avec moi à la vigne et au chai.

Vous vous étiez pourtant éloigné pendant quelques mois après la cession, on parlait même de votre possible "exil" dans la Sonoma pour produire du pinot noir. Vous n'avez finalement pas résisté à la Napa ?

On n'abandonne pas aussi facilement ses racines et le lieu de son enfance... Me rétablir dans une zone que je connais intimement, la Napa Valley, me permettait aussi de soigner la blessure de la perte de notre société familiale, de la réparer en quelque sorte. Partir faire du vin ailleurs, comme je l'ai envisagé au début, c'était ne pas affronter la vérité, la fuir, la contourner. Là, au contraire, on se donne la chance de poursuivre l'objectif d'excellence de Cesare et Robert Mondavi. J'ai voulu réattacher nos racines à ces terres.

Beaucoup d'encre a coulé sur cette affaire et la "chute de la maison Mondavi", comme l'avaient même titré des journaux américains, a marqué les esprits. Pouvez-vous nous donner votre version des faits ?

J'en ai beaucoup parlé et j'avoue qu'aujourd'hui j'aimerais laisser cela derrière moi, derrière nous, pour concentrer notre énergie sur Continuum, mais je vous dirai ceci : Robert Mondavi Winery est entré sur les marchés boursiers en 1993 et le conseil d'administration a

très vite utilisé le nom de mon père à mauvais escient, abîmant notre réputation. Nous sommes passés d'une vision à long terme à une vision à court terme dictée par la finance, aggravée par la nervosité des membres du conseil après le scandale Enron en 2001, des membres qui, s'ils connaissaient les chiffres, ne connaissaient rien aux grands vins et aux impératifs de gestion qui y sont liés. Le manque de vision et de clarté au sommet a apporté la confusion chez nos clients et ensuite de mauvaises décisions ont été prises qui nous ont conduits à cette situation inextricable. Nous avons fait entrer in extremis un président du conseil pour nous aider à redresser la barre et en réalité il n'a fait qu'habiller la mariée pour mieux la vendre et répondre ainsi favorablement à l'offre d'achat de Richard Sands, le patron de Constellation Brands. [À de mauvaises décisions de gestion s'ajoutèrent également des tensions familiales qui fragilisèrent l'édifice Mondavi. Considérant qu'il n'était plus entendu, Robert Mondavi avait ainsi démissionné du conseil tout comme son fils Michael. Il ne restait plus que Tim et Marcia pour assister à la réunion fatidique de 2004 où il ne fallut que douze minutes au conseil pour accepter l'offre de Constellation. La famille n'avait plus assez de voix pour s'y opposer, *ndlr.*]

J'imagine que ce nouveau domaine ne pouvait pas porter votre nom dans de telles circonstances...

Après avoir quitté Robert Mondavi Winery, j'ai surtout eu le sentiment que l'on devait blanchir notre nom, expliquer qui nous étions, clarifier nos intentions. Je pense que les gens savaient bien, dans le fond, qui était mon père, celui qui avait permis à la Napa de mettre en œuvre ses rêves de grandeur, mais les mésaventures de la société



« EN 2004, MA SŒUR MARCIA ET MOI AVONS RESENTI UNE PROFONDE TRISTESSE. C'ÉTAIT LA PREMIÈRE FOIS QUE NOUS N'AVIONS PLUS DE VIGNES DANS NOS VIES. »



« LE VIN EST PRÉSENT
MAIS SANS VULGARITÉ,
IL S'IMPOSE MAIS
DANS LA MAÎTRISE ET
SANS OSTENTATION. LE
CABERNET SAUVIGNON
EST TRÈS HEUREUX ICI
DANS LA NAPA VALLEY. »

avaient dissipé cette clarté. Étions-nous plus enclins désormais à faire des petits vins de supermarché ou bien à réitérer la grandeur des crus de Robert Mondavi Reserve, d'Opus One et d'Ornellaia ? [Robert Mondavi Winery était au moment de sa vente propriétaire de la Tenuta dell'Ornellaia en Toscane et de 50 % d'Opus One que Robert Mondavi avait fondé avec le baron Philippe de Rothschild, *ndlr.*] Maintenant les gens peuvent constater que nous avons, avec Continuum, un objectif à très long terme dans ce même esprit d'excellence.

Les premières années, le vin de Continuum était produit à partir de raisins achetés, le temps de trouver LE lieu, la terre de l'avenir, de la sérénité retrouvée.

En effet. Dès le premier millésime, en 2005, notre vin a été produit avec des raisins issus notamment du grand terroir To Kalon. Puis en 2008 nous avons repéré ce lieu incroyable que nous avons pu acquérir, Pritchard Hill, au-dessus de Lake Hennessey. En dégustant les vins j'ai compris le potentiel et surtout que les lieux étaient propices à

mon objectif. Nous nous devions d'être sur un terroir en hauteur, à flanc de coteau, sur la partie est de la Valley. Nous avons aussi besoin du bon sol : volcanique, riche en fer. J'ai le sentiment que nous avons ici la parfaite combinaison entre sol, exposition et climat. Le terroir volcanique, caillouteux sur argiles, qui absorbe bien l'eau, est un atout avec la sécheresse. L'altitude d'environ 400 mètres permet un climat plus modéré. On est au-dessus du brouillard qui vient de la côte et les nuits sont très fraîches, préservant les vignes, dont les plus anciennes datent de 1991. J'ai effectué une sélection drastique, replanté, arraché des plants de syrah pour y substituer du cabernet sauvignon et du cabernet franc, travaillé l'exposition. Le 2012 est le premier millésime de Continuum réalisé avec les raisins de Pritchard Hill, "élevé et mis en bouteille au domaine". C'est un assemblage "à la bordelaise" : cabernet sauvignon (78 %), cabernet franc (11 %), merlot (6 %) et petit verdot (5 %). Chaque année, 25 à 30 % des lots sont déclassés et n'entrent pas dans le vin car nous estimons qu'ils ne sont pas au niveau souhaité.



Light of the Vine, l'œuvre de Chiara devenue l'emblème de Continuum.



Avec Marcia, les racines retrouvées. À droite, Chiara en pleines vendanges.

En quoi ce vin exprime-t-il son terroir ?

Il représente la Napa Valley tout d'abord mais aussi l'identité d'un lieu bien précis qui est à la fois sauvage, comme la sauge qui pousse sur les bords de la vigne, et équilibré. Le vin porte cette marque : il est présent mais sans vulgarité, il s'impose mais dans la maîtrise et sans ostentation. Le cabernet sauvignon est très heureux ici dans la Napa Valley, il s'adapte à nos années plus chaudes ou plus fraîches, il a la structure et la puissance nécessaires à nos bases d'assemblage. Le cabernet franc est un cépage que j'adore. Lorsque je teste les vieux millésimes de Robert Mondavi Reserve, je remarque que ceux qui me marquent le plus sont ceux qui ont un fort pourcentage de cabernet franc. Ses arômes floraux sont uniques, son soyeux développé avec les années est magnifique. Le merlot, lui, peut être trop vigoureux sur les terroirs

du bas de la Valley, d'où son absence dans les premiers vins de Continuum produits avec les raisins de To Kalon, mais j'ai une longue histoire avec ce cépage et je sais lui parler. Et sur les hauteurs de la Napa, en particulier ici sur Pritchard Hill, il prend au contraire un côté soyeux très appréciable et s'intègre parfaitement dans l'assemblage, qu'il structure. Le petit verdot est plus nouveau dans mon vocabulaire. Nous n'avions ni petit verdot ni malbec chez Robert Mondavi. Au début, je trouvais le petit verdot un peu vulgaire mais, le temps passant, j'ai compris qu'il apportait une certaine vigueur avec son nez sauvage, sa belle couleur. Sur ces quatre cépages, nous avons actuellement 15 hectares en production sur un domaine de 70 hectares, avec 9 hectares supplémentaires plantés en 2010 et 2013. Nous continuons à apprendre tous les jours de ces lieux incroyables mais nous avons d'ores et déjà décelé

une trentaine de parcelles aux personnalités bien distinctes et nous cultivons en bio même si nous n'avons pas de certification. Ici ce mode de culture est une évidence...

Vous parlez d'un vin puissant mais équilibré. La Napa a longtemps privilégié des bombes, des vins toastés, selon le goût de Robert Parker. Comment voyez-vous l'avenir ici sans son influence ?

Ce sont les marchés eux-mêmes, américain et bordelais, qui ont donné cette influence excessive à Robert Parker. J'aime beaucoup l'homme et il a un palais incroyable mais c'est son palais, pas un palais universel, et il n'est tout simplement pas sain d'avoir une seule et même personne dictant le style que devraient avoir tous les cabernets sauvignons ! On a besoin de plusieurs références. Plus il y a aura de dégustateurs, mieux ce sera, que ce soit Joshua Greene (*Wine & Spirits Magazine*), qui aime les vins plus vibrants, Stephen Tanzer (*International Wine Cellar*) ou encore Antonio Galloni (*The Wine Advocate*), qui ont une préférence pour des vins avec plus d'acidité et de nerf. Il y a sur terre autant de palais que de nuances de vins.

Bordeaux a été extrêmement critiqué aux États-Unis pour ses prix jugés excessifs. Et pourtant, la Napa Valley n'est pas en reste : ses grands vins sont désormais très chers. Le prix serait-il devenu ici aussi le critère de classification d'un vin ?

Ne soyons pas naïfs : c'est une évidence et nous n'avons rien inventé. Depuis un certain classement de 1855, qui fut établi si je ne m'abuse sur la base du prix de vente des vins, celui-ci a un rôle essentiel. Votre prix affiché dit aussi l'exigence que vous avez apportée à la production de votre vin. Par ailleurs, je

précise que les grands vins de la Napa ont des productions très faibles comparées à celles des grands crus bordelais. De fait, Continuum se situe aujourd'hui autour des 200 dollars et nous sommes plutôt dans la fourchette basse des grands "Bordeaux Blend" qui nous entourent. Ce qui nous permet à l'heure actuelle de nous placer à l'international où nous souhaitons être présents et reconnus. À l'export, qui représente 25 % de notre production, nous sommes ainsi déjà positionnés sur les marchés qui historiquement furent ceux de Robert Mondavi : Japon, Hong Kong, Allemagne, Suisse...

En tant que directeur œnologue du domaine Robert Mondavi de 1976 à 2004, vous avez eu une expérience mondiale, produisant des vins des États-Unis à l'Italie en passant par le Chili. Des moments marquants ?

J'ai été chanceux de pouvoir déguster avec des gens comme Henri Mayer, Lucien Sionneau [Mouton Rothschild] ou Lodovico Antinori. Lorsque ce dernier souhaitait se séparer de la Tenuta dell'Ornellaia et que nous étions sur les rangs, j'ai essayé de le convaincre de ne pas vendre. C'est un tel bijou ! Mais il m'a répondu qu'il n'aimait qu'une chose : créer, et qu'ensuite cela ne l'amusaient plus de gérer un domaine... Il nous faisait confiance pour prendre soin d'Ornellaia. C'était en 2002. Deux ans plus tard advenait ce que l'on sait. Un autre moment m'a profondément marqué : un périple en Europe avec mon père en 1973, voyage qui clôturait mes années d'études à l'université de Davis. Nous avons dégusté énormément de vins et mon père ne cessait de poser à chacun des questions techniques, c'était passionnant. Un matin, nous arrivons chez Louis Trappet à Gevrey-Chambertin. Il avait hissé la bannière étoilée au côté du drapeau tricolore et

TIM MONDAVI



« NOUS NOUS DEVIONS D'ÊTRE EN HAUTEUR, À FLANC DE COTEAU, SUR LA PARTIE EST DE LA VALLEY. J'AI LE SENTIMENT QUE NOUS AVONS ICI LA PARFAITE COMBINAISON ENTRE SOL, EXPOSITION ET CLIMAT. »



« “SI JE VOIS PLUS LOIN QUE CEUX QUI M’ONT PRÉCÉDÉ, C’EST PARCE QUE JE ME TIENS SUR LEURS ÉPAULES DE GÉANTS.” AUJOURD’HUI C’EST MON TOUR DE ME TENIR SUR LES ÉPAULES DE MON PÈRE. »

enlevé son béret pour nous saluer, le disposant sur son cœur en déclarant : *“Vous nous avez sauvés, vous les Américains. Bienvenue chez moi ; c’est un honneur !”* À la rituelle question de mon père qu’il posait invariablement : *“Comment parvenez-vous à ce vin ?”*, Louis Trapet, comme tous les autres vignerons bourguignons que nous avons rencontrés avant lui, avait répondu avec aplomb : *“Moi je n’ai rien fait. C’est le ciel, le sol, le bon Dieu...”* Mon père en ressortait à chaque fois estomaqué, fulminant, car aux États-Unis, dans l’esprit actif, conquérant des *self-made men*, il y a fort à parier qu’à l’inverse la personne se serait mise en avant, relatant avec force détails telle ou telle recette de fabrication... C’est un souvenir que nous évoquions souvent et qui le faisait toujours réagir des années plus tard.

Votre père aurait eu 100 ans en 2013. Vous lui avez rendu hommage ici, à Pritchard Hill...

En effet, nous avons lancé la construction de la *winery* en 2010 afin qu’elle soit terminée pour accueillir la vendange 2013 et célébrer en même temps

les 100 ans de sa naissance. Les oliviers qui entourent le chai sont d’ailleurs centenaires, ils ont été plantés en son honneur. Avant de disparaître en 2008, mon père a pu voir Pritchard Hill. Nous l’avions emmené avec ma sœur sur ces terres que nous venions d’acquérir. Il ne pouvait déjà plus parler mais dans son sourire et ses yeux nous avions pu lire son approbation.

Que portez-vous de l’héritage de votre père ?

Je lui dois tout : sa philosophie, son audace ! J’espère être à la hauteur. Lorsque l’on m’interroge sur cette filiation, cela m’inspire toujours la fameuse citation d’Isaac Newton : *“Si je vois plus loin que ceux qui m’ont précédé, c’est parce que je me tiens sur leurs épaules de géants.”* Aujourd’hui c’est mon tour de me tenir sur ses épaules et d’essayer de voir loin devant. J’ai réalisé récemment que d’un mal – la perte de notre compagnie familiale – peut sortir un bien – Continuum –, car je n’ai jamais été aussi heureux. Je suis désormais en parfaite symbiose sur ces terres avec ma vision et mon rôle de vigneron. Mon rêve est devenu réalité. ➤ (Bon à savoir, page 224)

