

LA SAGA VINICOLE DE MIGUEL TORRES LE CATALAN

Etablie depuis 1870 à Villafranca del Penedès, la Bodega Miguel Torres a joué et joue encore un rôle de pionnier dans la viticulture moderne en Catalogne. Son vignoble d'une superficie de 800 hectares ne couvre toutefois pas la totalité de ses besoins. Aujourd'hui, la gamme des vins de Torres va de rouges comme le Sangre de Toro et le Gran Sangre de Toro en passant par des blancs simples mais pleins de caractère jusqu'aux célèbres crus rouges Gran Coronas, Mas La Plana et Grans Muralles, dont la réputation a fait désormais le tour du monde. Penedès est une région qui a œuvré plus que tout autre pour faire entrer l'industrie vinicole catalane dans le monde moderne. Et Torres a été l'un des premiers en Espagne à installer des systèmes de contrôle des températures et des cuves de fermentation en inox. Le Penedès

se situe juste au sud de Barcelone, dans les provinces de Barcelone et de Tarragone, dont Villafranca del Penedès est le centre de production régional.



Jan van der Kaaij (Managing Partner à Between-us.nl), Miguel Torres et Jean-Daniel Loparco (alfavin.ch) lors d'un repas au Beau Rivage Palace de Lausanne en Avril 2010. Cette soirée a suivi une conférence de M. Torres sur l'innovation et le développement durable à l'IMD.



Visite VIP d'un groupe d'EMBA de l'IMD, organisée par Jean-Daniel Loparco à Pacs del Penedes en Octobre 2008.

Chez Miguel Torres, les cépages les plus cultivés sont le Macabeo et le Parellada pour les blancs, le Grenache, le Trepât, le Tempranillo -qui porte localement le nom de l'Ull de Llebre- et, depuis quelques lustres, le Cabernet Sauvignon. En 2009, la famille Torres a inauguré une nouvelle cave dans son domaine de Pacs del Penedès, à quelque 40 km de Barcelone. Aménagé pour un coût de 12 millions d'euros, cet impressionnant bâtiment, qui abrite aussi des salles de dégustation et de conférences ainsi qu'un musée, sert désormais à la vinification et à

l'élevage des crus Torres. Cette réalisation permet aux crus Mas La Plana, Grans Muralles, Milmanda, Fransola et Mas Borrás – le fin du fin chez Torres – d'être vinifiés et élevés dans une construction conçue pour eux et équipée de la technologie la plus moderne.

Pour cette entreprise prestigieuse et figurant aujourd'hui au premier rang de la filière viticole espagnole, il s'agit de l'aventure la plus ambitieuse de son histoire... Miguel Torres, aujourd'hui âgé de 68 ans, a connu une brillante carrière. Après des études de viticulture à l'Université de Montpellier, il revient en Catalogne en 1966 avec des idées qui bousculent certaines traditions sclérosées. C'est ainsi qu'il ose planter du Cabernet Sauvignon sur une parcelle du Mas La Plana. Aujourd'hui, ce vignoble couvre 29 hectares et produit chaque année 10'000 caisses de l'un des vins rouges les plus élégants d'Espagne.

Le sens de l'innovation

La vie professionnelle de Miguel Torres a été guidée par le sens de l'innovation. En important des méthodes modernes et en expérimentant l'élevage des vins rouges en fûts de chêne, il a favorisé la renaissance de la viticulture espagnole... Son influence s'est aussi fait sentir au Chili, où il fût, en 1978, le premier producteur européen à investir dans un pays accusant un retard technologique et produisant, sauf de rares exceptions, des vins plutôt rustiques. Trois décennies plus tard, la cave de Curico, au sud de Santiago, produit annuellement 4 millions de bouteilles.

En comptant l'expérience sud-américaine, la Winery californienne, créée voici 20 ans, et la société de distribution mise sur pied en Chine – la 2e en importance dans ce pays avec un chiffre d'affaires de 10 millions d'euros ! – l'empire Torres regroupe 1'100 employés et produit, bon an, mal an, 40 millions de bouteilles. Aujourd'hui secondé par sa fille Mireia et son fils – Miguel, lui aussi – M. Torres continue de diversifier sa production. L'entreprise a aussi investi dans la région de Ribera del Duero, où elle élabore un excellent rouge baptisé Celeste. Elle s'est également attaquée au développement d'un vignoble dans la Rioja « Ibericos ». Dans leur Catalogne natale, les Torres, fascinés par le parcours de René Barbier (Clos Mogador), ont acheté un domaine et construit une cave dans les montagnes du Priorat « Salmos » où sont produits quelques-uns des vins espagnols



Dégustation et repas à Mas Rabell



Message de bienvenue et discours de Miguel Torres à Mas Rabell

les plus prestigieux. « Car nous souhaitons être présents partout où sont élaborés les meilleurs vins d'Espagne », conclut Miguel Torres.

La Maison Torres, depuis plus d'un lustre, a également investi dans le développement durable, consciente qu'il s'agit là d'un investissement majeur pour les générations futures. Car, comme tous les producteurs de vins espagnols, il se sent particulièrement exposé au réchauffement climatique qui pourrait contraindre, un jour, la plupart des viticulteurs à se déplacer au nord ou en altitude. En effet, le Ministère de l'Environnement évoque désormais un risque de désertification et une menace d'«africanisation» du climat de l'Espagne. Cette dernière étant, aujourd'hui déjà, le pays le plus sec d'Europe. Noble souci donc de Miguel Torres, qui illustre bien la « patte Torres », c'est-à-dire sa conviction familiale et sa passion, transmise de génération en génération.

alfavin.ch ©

