

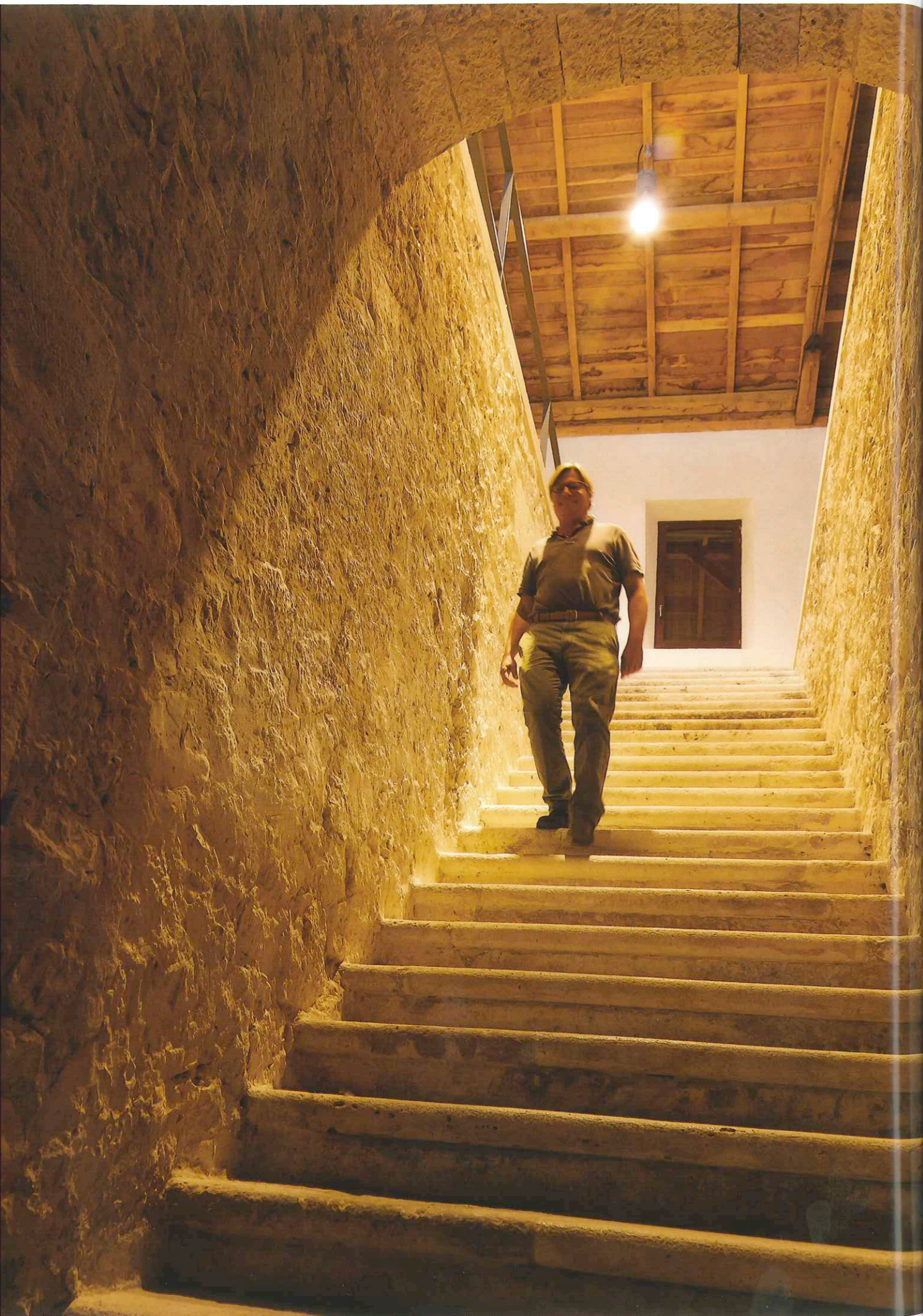
PETER SISSECK

Son Pingus a fait, depuis l'Espagne, le tour du monde dès son premier millésime en 1995. Vigneron jeune, entrepreneur né, Peter Sisseck s'est assuré une indiscutable notoriété. Visite dans son antre, près de Valladolid.

PAR DEBORAH RUDEZKI
PHOTOS PHILIPPE MARTINEAU



PETER SISSECK
AVEC SA FILLE,
LEONORA,
ÂGÉE DE 18 ANS.



La maison n'est pas facile à trouver. Je tourne un peu en rond dans Quintanilla de Onésimo, à quelques kilomètres de Valladolid. Deux heures et demie de route depuis Madrid et me voilà dans un village aux pierres blondes où je ne croise pas âme qui vive en cette heure de *siesta* presque obligatoire en plein été... Je finis par appeler Peter Sisseck sur son portable qui me dit avoir l'habitude de piloter les visiteurs : aucune indication sur la façade de la maison ni aucun signe distinctif ne permet de reconnaître cette discrète bodega. Un sympathique blond aux yeux bleus m'accueille de sa voix rauque dans un français impeccable, appris à Bordeaux. Décontracté en polo et pantalon de toile, il fait un peu figure d'ovni en Espagne. Avec à peine 6 000 bouteilles par an, il a fait connaître Pingus aux quatre coins du monde en moins de temps qu'il ne faut pour le dire. La première cuvée date de 1995 et les prix atteignent aujourd'hui des sommes astronomiques, entre 500 et 600 euros la bouteille. Pour encore se distinguer, il vend son vin "à la française", dès la mise en bouteilles alors que l'Espagne est réputée pour conserver ses vins en cave entre trois et dix ans avant de les mettre sur le marché.

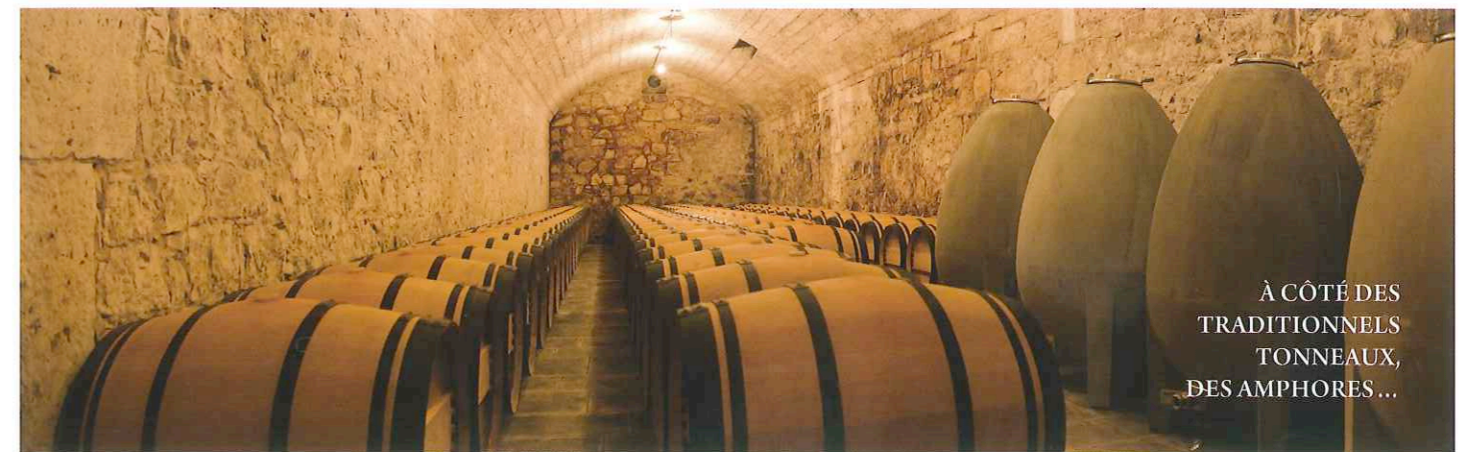
Pourquoi tant de particularismes ? Peut-être parce que le maître de Pingus n'est pas espagnol, mais danois. Installé depuis

TOUS LES PLUS GRANDS CRITIQUES SONT TOMBÉS SOUS LE CHARME DE SON PINGUS.

1990 dans la Ribera del Duero, Peter était venu dans la région pour prendre en charge la cave de l'Hacienda Monasterio. "J'avais 27 ans, je cherchais du travail et j'en ai trouvé un là", énonce-t-il très simplement. "Gérer ce domaine m'a beaucoup appris, mais je voulais élaborer mon propre vin." Aussitôt dit, aussitôt fait. Pingus était né. Un drôle de nom tout de même pour un vin. Pour connaître son origine, il faut retourner à Bordeaux où Peter a effectué un stage en 1983 chez son oncle, Peter Vinding, un célèbre œnologue parti explorer les vignobles du Kenya, d'Afrique du Sud, du Chili et du Brésil dès les années 1960. "On ne peut pas s'appeler tous les deux Peter, il faut qu'on te trouve un surnom", lui impose gentiment l'oncle. L'inspiration leur vient d'une BD à succès des années 1922-1949, *Peter og Ping* (Peter et Ping), issue de l'imagination du cartooniste danois Robert Storm Petersen mettant en scène un vagabond et son ami pingouin. Peter Sisseck est ainsi devenu Ping puis sa tante, Anglaise de naissance, l'a transformé en Pingus.

Ce qui surprend avec Pingus, vrai vin de garage à ses débuts, c'est qu'il ait accédé au rang des meilleurs en si peu de temps. Quelle est donc sa recette ? Quand en 1995 Peter Sisseck sort son premier millésime, il se rend aussitôt à Bordeaux pour le présenter. "J'ai eu la chance que mon vin plaise." René Gabriel, le fondateur de la revue allemande *WeinWisser*, Bettane & Desseauve, mais aussi Big Bob Parker l'ont immédiatement encensé. Dégusté à l'aveugle au milieu des plus fabuleux crus bordelais, il a récolté de nombreuses récompenses et des éloges de toutes parts.

Peter Sisseck se félicite d'avoir acheté des vignes dans un pays où il est toujours possible d'en acquérir à des prix raisonnables et d'expérimenter sur un cépage qui n'a pas encore révélé tout son potentiel. "Ici, je peux faire ressortir des terroirs nouveaux grâce au tempranillo, qui s'adapte bien, alors que dans l'Hexagone tout a déjà été découvert." Ce qui n'empêche pas Peter de posséder également un vignoble à Saint-Émilion. Mais même dans la Ribera del Duero, il



À CÔTÉ DES
TRADITIONNELS
TONNEAUX,
DES AMPHORES...

FLOR DE PINGUS, L'AUTRE VIN
DE LA MAISON, N'EST PAS UN SECOND VIN.
C'EST UN NOUVEAU VIN... PROVENANT
DE NOUVELLES VIGNES.

montré pointilleux dans son choix de vignes. Les vignes se situent d'ailleurs à plus de 35 kilomètres de la bodega car les vieilles vignes sont disponibles dans le coin, condition sine qua non pour produire un grand vin selon notre hôte. "Il faut pas se leurrer, il est impossible de vendre avec un degré alcoolique bas en Espagne, et c'est pourquoi les vieilles vignes sont inimitables : elles permettent un petit 13° alcool, ce qui est très peu pour la région. Je ne fais pas faire des vins qui assomment les clients !" plaisante-t-il.

L'autre vin de la maison, Flor de Pingus, est né un peu plus tardivement, au début des années 2000, pour répondre aux besoins d'un importateur américain qui voulait un peu plus de volume. Le projet n'est pas très glamour, mais ce qui souligne Peter Sisseck c'est qu'il ne s'agit pas d'un "second" vin au sens bordelais du terme. "J'ai eu la possibilité d'acheter de très vieilles vignes et j'ai fait Flor de Pingus ; il ne s'agit pas des moins bonnes grappes laissées de

côté par Pingus", insiste-t-il. Aujourd'hui, grâce à son succès, il a pu concrétiser un projet qui lui tenait à cœur : un laboratoire d'analyses. "Je voulais passer d'une qualité artisanale à une catégorie haut de gamme, explique-t-il, et pour cela, il faut expérimenter. Le vin a toujours représenté un mystère que j'ai eu envie de percer. Sa capacité à vieillir, la possibilité de s'améliorer seul, le fait qu'il faille penser vingt ans à l'avance ce qu'il peut devenir... Je suis un petit nouveau par rapport à ceux qui sont vigneron depuis trois ou quatre générations, je ne peux pas me tourner vers les anciens ; je me suis donc tourné vers la science."

En 2002, il passe en biodynamie. Depuis, il est très satisfait de son choix, ayant pu observer qu'en biodynamie les levures étaient trois à quatre fois plus nombreuses qu'en agriculture biologique. "La vivacité des micro-organismes est dynamisée par les traitements", révèle-t-il. Grâce à cette fertilité, il a sélectionné un cocktail de levures "au cas où nous en aurions besoin certaines années problématiques, bien que pour le moment ce ne soit jamais arrivé".

Nous croisons une jolie blonde d'à peine 18 ans, le nez dans un iPad. "Leonora, ma fille. Elle vient d'avoir son bac et a décidé de passer un an ici. Je lui apprend les ficelles du métier." Peut-être la naissance d'une dynastie Sisseck... Leonora se joint à nous et nous descendons dans la cave. Je m'étonne d'y trouver des amphores, tranchant avec le classicisme affiché de la maison. Elles trônent depuis peu, m'explique Peter, et font partie d'une phase expérimentale, toujours dans le but d'améliorer constamment ses vins. "J'ai découvert que les amphores permettent dans le cas de Pingus de lisser le vin, après qu'il a passé plusieurs années en fûts neufs. J'y élève aussi une partie de Flor de Pingus, que j'assemble au reste ayant passé dix-huit mois en barriques neuves." Ces amphores apportent autant de capacité d'oxygénation que la barrique, mais évidemment sans le goût de bois. Un tournant dans l'histoire de Pingus puisque le domaine est connu pour son utilisation à "200 %" de bois neuf. Après la fermentation malolactique, qui s'effectue en chêne neuf, le vin est passé dans un nouveau contenant pour son vieillissement. Sauf... en 2009. "Historiquement, les très grandes années n'ont pas besoin de trop de bois neuf", me confie Peter dans un sourire. Ne reste plus qu'à être patient pour découvrir ce millésime d'exception dans sa plénitude. ❖

(Bon à savoir, page 128)



PRÈS DE
ALLADOLID,
CÔTÉ D'UN
PONT ANCIEN,
UNE BODEGA
BIEN CACHÉE...

