

# A la santé de Montefiore



**LES DESCENDANTS DE SIR MOSES MONTEFIORE ONT CRÉÉ ICI LE VIGNOBLE**

**MONTEFIORE, UNE NOUVELLE CAVE ISRAËLIENNE QUI IMMORTALISE LES PLUS GRANDES PASSIONS DE SA VIE : LE VIN ET JÉRUSALEM. UNE OSMOSE ENTRE DES RACINES HISTORIQUES ET UNE EXPÉRIENCE RICHE EN INDUSTRIE VITICOLE.**

**I**L NE FAIT AUCUN DOUTE QUE nous sommes ici les témoins l'aboutissement d'un processus, quand un Anglais peut aujourd'hui mettre sur sa table un vin israélien produit par le «vignoble de Montefiore», cave fondée par la branche anglaise des descendants de la famille Montefiore, qui immortalise leur illustre ancêtre

Et ce grâce au fait que les vins du «vignoble Montefiore» sont en vente dans l'une des boutiques de vins les plus en vue dans le monde, Hédonisme, dans le quartier Mayfair de Londres. Et Hédonisme n'est pas unique : environ 70% des vins de la cave sont vendus à l'étranger et dans les restaurants de

luxe en Israël, et bien entendu aussi dans les hôtels.

La labellisation de la cave, dont les vins ont été lancés pour la première fois en 2013, repose principalement sur l'héritage du philanthrope Montefiore et comprend une étiquette enluminée avec le blason de la famille et le nom «Jérusalem». Cependant, bien que le nom de Montefiore soit lié au passé d'Israël, il y a de fortes chances qu'il se fasse une place dans l'avenir des vins israéliens.

Sir Montefiore naquit en Toscane, vécut en Angleterre et se rendit en Palestine à sept reprises (la dernière à l'âge de 91 ans), et ce, après qu'à quarante ans, il eut pris sa retraite anticipée et eut décidé de faire don de son temps et de sa fougue au judaïsme, à la charité et à la terre d'Israël. La vision



Rachel Montefiore et  
Arnon Geva

de Montefiore voulait que tout Juif, en Palestine, cultive pour soi des olives pour se nourrir et des raisins pour produire du vin. Ainsi, à la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle, les gens du Yichouv devraient gagner leur vie honorablement. C'est ce qu'il pensa au cours des quarante années qui précédèrent la fondation de l'industrie viticole moderne par la famille Rothschild. Il semble qu'il ait eu qui compter : Montefiore était un amateur de vin enthousiaste, qui en buvait une bouteille par jour et qui vécut jusqu'à l'âge de 101 ans.

Sir Montefiore s'activa énormément pour la plantation de vignes et la création de caves en terre d'Israël et acquies, à cet effet, des terres à Jérusalem, fonda la «Vigne Moses Montefiore», qui prit par la suite les noms de «Michkénot Chaanim» et «Yémin Moshé». A Jaffa, il acquies le premier verger qui, avec les années, devint le quartier Montefiore et autres.

### Une famille qui a derrière elle trente ans de production de vin

Le patrimoine de Sir Moses Montefiore a eu droit à une suite, lorsque, en 1989, est monté en Israël le membre de sa famille Adam Montefiore, avec sa femme et ses enfants. Il investit au fil des ans tout son temps et son énergie dans la promotion et l'avancement du vin israélien. Il a eu droit aux surnoms d' «ambassadeur du vin israélien», et de «la voix anglaise du vin israélien.»

Deux de ses enfants, David et Rachel Montefiore, ont décidé de fonder une nouvelle cave boutique à une vitesse inhabituelle et l'ont hissée à un tel niveau que ses vins figurent sur les cartes des meilleurs restaurants et hôtels et sont vendus dans six pays à travers le monde.

La famille Montefiore est l'unique branche de la descendance de Moses Montefiore à être montée en Israël, qui y vit et produit du vin depuis environ trente ans. David Montefiore est monté en Israël avec ses parents à l'âge de six ans, a fait son service militaire dans les rangs de Tsahal, et a étudié l'anglais littéraire à l'université de Tel-Aviv avant de s'inscrire dans le domaine du vin. Il est devenu sommelier de l'un des plus grands restaurants d'Israël, a travaillé un moment dans des caves en Australie et en Espagne, et a étudié l'œnologie à «WSET», à Londres.

Rachel avait trois ans lorsque ses parents montèrent avec elle en Israël. Elle aussi a servi dans les rangs de Tsahal. Elle a étudié la nutrition et la médecine chinoise avant d'être à son tour aspirée par le secteur du vin. Rachel s'est inscrite à une formation de l'académie du vin de l'école supérieure de Ramat Gan et a acquis de l'expérience par son travail dans des magasins de vin, en tant que sommelière dans un



restaurant gastronomique, par la commercialisation de vins israéliens, et par l'importation de vins en Israël. Aujourd'hui, elle est responsable de la commercialisation des vins de la cave en Israël.

L'initiateur et le compagnon de la cave «Vignoble Montefiore» est Arnon Guéva, qui a grandi à Yemin Moshé, le quartier d'où la vue converge sur le moulin à vent du quartier de Montefiore à Jérusalem. Guéva a été un associé de la cave «Castel» dont il a été l'initiateur, et il a occupé des postes importants auprès des caves de Carmel et de Yatir.

L'œnologue de la cave est Sam Soroka, considéré comme l'un des œnologues les plus grands et les plus expérimentés d'Israël. Il a créé des vins en Australie, en Californie, au Canada, en France et en Israël, et, avec les frères Montefiore et Arnon Guéva, il a propulsé la jeune cave dans les consciences à une vitesse inhabituelle, ses vins ayant été récompensés par un nombre non négligeable de prix.

### On s'éloigne du grandiloquent

A la cave «Vignoble de Montefiore», on a choisi de s'écarter des vins «grandiloquents» vieillies en fûts, et on préfère se concentrer sur un vin frais et léger. Le vin Montefiore rouge, par exemple, a déjà été défini comme préservant sa fraîcheur, avec son équilibre entre la bonne acidité naturelle et le côté fruité de baies noires avec une terminaison longue, un vin adapté également à notre été, en faisant descendre sa température à 16°C. Arnon Guéva





voit dans le vin un produit d'accompagnement de repas ou un produit d'événement, ce qui lui octroie une place d'honneur dans les tournants importants de la vie de l'homme.

La cave fonctionne sur la base d'un modèle commercial un peu marginal en Israël – la location d'un terrain auprès d'une cave existante (la cave Moni au cœur des monts de Judée, dans notre cas), et l'acquisition de sa plus grande partie de raisins pour produire du vin. Dans le monde, en revanche, il s'agit d'une orientation qui prend de l'ampleur, et tout particulièrement aux Etats-Unis.

Au cours des dernières décennies, ont été créées en Californie des caves qui ne produisent absolument pas de vin par elles-mêmes, mais qui louent tous leurs services œnologiques à d'autres sociétés et font économiser des millions de dollars à des gens férus et instruits en matière de production de vin sans qu'ils n'aient besoin d'investir dans la création d'une cave personnelle. Il s'agit de professionnels de premier ordre, spécialistes connus et conseillers internationaux, qui louent les services de leurs installations pour la production de vin. Par la suite, les Montefiore projettent de créer une cave qui leur appartiendra.

Ces jours-ci, au «Vignoble Montefiore», on s'affaire à la fondation d'un centre de dégustation près du moulin à vent du quartier Michkénot Chaananim (non loin des hôtels), qui fut l'une des entreprises les plus connues de sir Montefiore. Les premiers vins proviennent de la récolte de 2010, tout juste 150 ans après que Montefiore eut fondé

Michkénot Chaananim.

Selon Arnon Guéva, qui œuvre en tant que directeur général, il s'agit d'une cave rattachée à ses racines historiques, dans le vin israélien, et à Jérusalem, la cité moderne. Il affirme en outre qu'ils produisent les vins dans le respect de deux principes des plus importants : le premier – les vignes sont obligatoirement situées à proximité de Jérusalem, afin de préserver l'héritage de sir Montefiore, et le second – l'emploi de variétés de raisins adaptées particulièrement au climat de Jérusalem et aux conditions du terroir des monts de Judée.

Sam Soroka, l'œnologue de la cave : «Les vins produits par la cave "Vignoble de Montefiore" sont le Montefiore blanc, produit à partir du raisin Colombard ; le Chardonay rouge, qui est un assemblage de raisins Malbec, Chiraz et Petite Syrah ; le Montefiore Syrah tiré de raisins Syrah ; le Montefiore petite Syrah, du vignoble particulier en contre-bas de Jérusalem ; et le Montefiore Kerem Moshé – le vin phare de la cave, produit à partir d'une quantité limitée de raisins Cabernet Sauvignon, Petite Verdot, Merlot et Malbec. Chaque variété repose seule avant d'être ajoutée au mélange qui composera le vin.»

De plus, on reste fidèle à la devise de sir Montefiore, concernant la culture d'olives et la production d'huile d'olive. La «cave» Montefiore huile d'olive première pression à froid de variété syrienne et une petite portion d'olives de type Nabali qui ont poussé dans des oliveraies anciennes de la route de Jérusalem, certains arbres étant pluricentennaires.

Dans la vision pour l'avenir exposée par les fondateurs de la cave, sur le site internet (<http://www.montefiorewines.net/>), ceux-ci soulignent que les héritiers de Montefiore sont les prolongateurs de la vision agricole et qu'ils produisent des vins fidèles au terroir, de vignobles de premier choix sur les pentes des monts de Judée, là où les vignes ont poussé depuis l'époque biblique, tout en choisissant une diversité d'espèces de raisins adaptées au climat de la terre d'Israël et de la méditerranée.

Il semble que sir Montefiore aurait pu ouvrir une bouteille à la réussite de la nouvelle cave...

