

De quoi satisfaire tous les goûts

21/10/2023 Rouge ou blanc, Merlot ou Chardonnay : dans le monde des vins, chacun trouvera son favori. La Porsche Macan a elle aussi de quoi séduire tous les goûts par sa diversité. Un voyage plaisir au Tessin.

Les dix virages en épingle alternés de la partie inférieure du col du Splügen sont uniques en leur genre. Avec eux, chaque mètre franchi pour atteindre le sommet du col est en soi une expérience. Et ils sont un bon révélateur des performances d'une automobile, même si, dans la circulation routière, nous sommes très loin de la pousser au maximum et de chercher à réaliser des temps record. Ce qui compte, ce ne sont pas non plus toujours les vitesses maximales en virage ou les accélérations extrêmes. Souvent, c'est surtout la manifestation de l'amour du détail, du travail de haute précision fourni par les développeurs pour régler le Macan en équilibrant l'interaction de la direction, des freins et de l'entraînement. Et ce sont des itinéraires comme le nôtre qui mettent en lumière tout ce travail, dont la traduction concrète est tout simplement le plaisir de conduite.

Tradition Porsche oblige, ces « soft skills » (compétences douces), qui sont loin de faits concrets comme la puissance du moteur et la vitesse maximale, ont été systématiquement affinées au fil des ans, y compris bien sûr sur le Macan. Pas de changements radicaux, mais des optimisations ciblées

permettant de ressentir encore plus l'essence du SUV. Depuis son lancement en 2014, ce modèle polyvalent de Leipzig est le plus populaire de la marque ; pour la seule Suisse, il s'en est vendu plus de 10 000 exemplaires. Pour beaucoup, le Macan représente l'entrée dans la marque Porsche. Rien d'étonnant à cela, peu de modèles sont par essence aussi polyvalents que le Macan. Il est pratique tout en étant compact. C'est à la fois un héros du quotidien et un athlète.

Deux moteurs, quatre variantes

Avec le dernier lifting du modèle à l'automne 2021, Porsche a ajusté le comportement routier avec encore plus de précision grâce à des modifications de détail sur l'essieu avant. Et bien sûr sans sacrifier pour autant le confort de conduite. L'infodivertissement et les commandes ont été mis à jour et l'offre de variantes a été repensée. Avec le Macan et le Macan T, deux versions équipées du quatre cylindres de 265 ch sont disponibles. Macan S et Macan GTS sont équipés d'un V6 biturbo de respectivement 380 et 440 ch. Les différentes versions du véhicule se distinguent toutefois bien plus que ne le laissent supposer les chiffres bruts.

En fonction des préférences personnelles, le Macan exprime plus ou moins ses différentes qualités, tantôt sa légèreté et son aisance, tantôt son mordant et son piquant, mais toujours dans un accord parfaitement harmonieux. Si le Macan T, avec son moteur turbo léger de deux litres sur l'essieu avant et son réglage résolument sportif, fait figure d'artiste des virages, le Macan S, avec son V6 au couple puissant, met plutôt l'accent sur un solide confort de conduite. Avec le Macan GTS, on atteint le summum émotionnel de la gamme. Mètre après mètre, les performances exceptionnelles du Macan et les sons raffinés provenant de son système d'échappement sport sont tout simplement source de plaisir, et à plus forte raison quand le pack sport GTS optionnel pimente encore un peu plus le véhicule. Grâce aux pneumatiques Pirelli P Zero Corsa, le modèle GTS atteint même des sommets sur circuit.

Viticulture bio au bord du lac de Lugano

Pour nous rendre au Tessin, nous choisissons de faire un détour par le col du Splügen et le San Bernadino, d'effectuer un voyage de découverte au lieu d'un banal déplacement, d'accumuler les virages plutôt que les kilomètres. Et notre Macan est bien plus qu'un simple véhicule, c'est un véritable compagnon.

Quant à notre destination, elle met en vedette des arômes finement dosés et soigneusement mûris, des ingrédients de choix et un grand souci du détail. Le soleil brille sur le vignoble bio Tenuta Castello di Morcote. Ici, on travaille depuis des générations à parfaire le plaisir des yeux et du palais. Ce vénérable domaine viticole et agricole d'environ 150 hectares, qui possède sa propre forêt, est situé sur une langue de terre, entouré par le lac de Lugano et directement à la frontière italienne. Au cœur du domaine se trouve le château de Morcote, construit au 15e siècle. Tout autour, sept hectares de vignobles en terrasses produisent la matière première des meilleurs crus. Depuis quatre générations déjà, le domaine est la propriété de la famille Gianini, qui veille sur lui avec amour. Et leur engagement va bien au-delà de

la simple culture du raisin.

« Depuis une dizaine d'années, nous pratiquons la biodynamie », explique Maurizio Gianini, qui dirige l'exploitation avec sa femme Gaby. Ni machines ni produits chimiques. Les sarments sont taillés à la main, les mauvaises herbes enlevées manuellement et les vendanges sont elles aussi entièrement manuelles. Par ailleurs, une saine biodiversité permet aux vignes de bénéficier de conditions idéales. « Notre terre est volcanique. C'est unique au Tessin », souligne Gianini. Sur ce sol fertile, les cépages Merlot, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon et Chardonnay trouvent les meilleures conditions possibles. Les racines peuvent facilement se frayer un chemin à travers le sol meuble de porphyre rose et de quartzite. Grâce aux vents thermiques provenant du lac de Lugano, les vignobles situés entre 400 et 500 mètres d'altitude bénéficient d'un climat approprié avec une alternance jour-nuit optimale.

Au lieu d'utiliser des engrais chimiques, les viticulteurs bio ont recours à une recette traditionnelle. Ils remplissent de bouse une corne de vache et l'enterrent pendant l'hiver. Au printemps, ce mélange est dissous dans l'eau et pulvérisé. Par ailleurs, à Morcote, on laisse plus d'espace aux vignes. En théorie, un rendement d'un kilo de raisins par mètre carré serait possible, et les sept hectares permettraient donc d'en récolter 70 tonnes. Mais du fait de l'aménagement en terrasses et de l'implantation des vignes plus espacée, on n'en produit ici qu'entre 25 000 et 30 000 kilos. On obtient ainsi des raisins d'excellente qualité, qui sont transformés directement sur place.

Des olives, des fruits et des légumes poussent également sur ce domaine unique, de surcroit peuplé de poules, d'ânes, de chevaux et d'abeilles mellifères. Même les papillons sont de retour depuis le passage de la monoculture à l'agriculture biodynamique.

La qualité n'est pas le fruit du hasard

La cave, fusion du bâtiment traditionnel existant et d'une nouvelle construction intégrée, se trouve au milieu des vignobles. C'est là que les raisins sont transformés en vin, avec beaucoup de savoir-faire et de doigté.

Selon le type de vin, des cuves en acier ou en bois, des amphores en terre cuite ou des barriques sont utilisées pour la maturation. De la vigne au breuvage, les processus exigent beaucoup de temps, mais aussi et surtout du savoir-faire et de l'attention. De fait, les ingénieurs Porsche et les viticulteurs bio devraient être d'accord sur un point : la qualité n'est pas le fruit du hasard. Même d'infimes modifications peuvent tout changer. « Le goût peut varier - selon l'endroit où le fût est stocké dans la cave », explique Gianini. Ce qui explique que les raisins de chaque vignoble soient vinifiés séparément. Cette parcellisation permet de mieux contrôler la qualité. Ensuite, les cépages sont filtrés ensemble pour garantir une qualité constante de toutes les bouteilles et assurer l'équilibre des arômes.

Le domaine produit ainsi quelque 65 000 bouteilles de vin par an. Principalement du Merlot rouge et blanc, mais aussi des vins de cuvée et du rosé. Pendant la maturation, qui peut prendre plus de 18 mois, le vin est régulièrement contrôlé. De temps à autre, lors de dégustations à l'aveugle, il doit aussi

s'affirmer face à d'autres produits. Après tout, au-delà des faits bruts, c'est le plaisir gustatif qui compte.

Pour regagner la Suisse centrale, nous optons à nouveau pour un itinéraire scénique - cette fois par le col du Lukmanier, confortablement aménagé. Le soleil du sud dans le dos, nous nous laissons glisser. Dans le coffre, les bouteilles de nectar bio du Tessin tintent doucement.

Texte : Philipp Aeberli

Photos : Marcus Werner

Image Sublines

Path: De quoi satisfaire tous les goûts/Images/img_1.jpg
Title: Macan GTS with GTS Sport-package, Vico Morcote, 2022, Porsche Schweiz AG
Subline: Macan GTS mit GTS-Sportpaket

Link Collection

Link to this article
https://newsroom.porsche.com/fr_CH/2023/products/porsche-macan-merlot-tessin-34036.html

Media Package
https://pmdb.porsche.de/newsroomzips/2a2fc74c-4a70-4c34-91bb-ded3b755a719.zip