

MANFRED KRANKL SINE QUA NON

Ceux qui ont eu la chance de goûter ses vins ne les oublieront pas de sitôt. L'homme aussi est inoubliable. De son Autriche natale aux terroirs du comté de Ventura, au nord de Los Angeles, Manfred Krankl s'est écrit un destin sur mesure. Jamais là où on l'attend, il signe des vins sans cesse différents mais toujours exceptionnels. Multitude de cépages, d'étiquettes, d'expressions, de noms mystérieux, d'hommages déguisés : ses vins iconiques s'arrachent à des tarifs affolants depuis les débuts de son domaine Sine Qua Non et sa première cuvée, « Queen of Spades », en 1994. Antoine Pétrus revient sur la success-story hollywoodienne d'un vigneron « bigger than life ».

PAR ANTOINE PÉTRUS PHOTOS STEVEN ROTHFELD





L'homme est mémorable, impactant. Un art de vivre et un terroir légendaire qu'il a forgé dans le comté de Ventura, à 120 kilomètres au nord de Los Angeles. Face à ce parcours hors-norme, Manfred avoue simplement : « Tout n'est que coïncidence, rien n'était planifié, sauf mon départ d'Autriche. »

Dans les colonnes du *Real Paper* de Boston, le 22 mai 1974, Jon Laudau écrivait : « J'ai vu mon passé rock'n'roll traverser mes yeux en un éclair. Et j'ai vu quelque chose d'autre : j'ai vu le futur du rock'n'roll, et son nom est Bruce Springsteen. Et cette nuit où j'avais besoin de me sentir jeune, j'ai eu, grâce à lui, l'impression d'écouter de la musique pour la toute première fois. » Le Boss venait de se produire quelques jours plus tôt au théâtre de Harvard Square, à Cambridge, pour un de ses premiers concerts. Bien des années plus tard, à Gérone, au Celler de Can Roca, dans un verre de Backward & Forward 1998 puis chez Veritas, temple des grands vins new-yorkais, enlacé à un verre d'A Cappella 2000, j'ai éprouvé le même ressenti que Laudau, l'impression de boire du vin pour la première fois.

Sine Qua Non aussi a son « boss » : il s'appelle « M » comme le cercle rapproché aime à le nommer. M pour Manfred, la « wrecking ball » de l'Amérique viticole, conservatrice, parfois excessive, quelquefois apatride. L'homme est mémorable, insurpassable, impactant et avec ça une sacrée destinée. Un art de vivre et un terroir légendaire qu'il a forgé dans le comté de Ventura, à 120 kilomètres au nord de Los Angeles. Face à ce parcours hors-norme, Manfred avoue simplement : « Tout n'est que coïncidence, rien n'était planifié, sauf mon départ d'Autriche. »

Malicieux candide, amoureux de l'oralité, sa texture de voix est mélodieuse. Il est perméable à tout, comme une machine à synthétiser toute forme de beauté. Ce conteur-né pense que « tout grand amateur de vin sait apprécier chaque forme d'art qui soit ». Ce qui ne le passionne pas vigoureusement l'indiffère sans mal. L'homme est épris de liberté, refusant les droites lignes de vie, s'attachant aux courbes plus tortueuses. Son terreau familial ouvrier est bien loin du rêve américain. À Enns, en Haute-Autriche, Manfred grandit modestement au cœur d'une famille qu'il chérit mais dont il s'émancipera pour mieux embrasser sa destinée. L'ado imprime son fort caractère et esquisse un intérêt pour l'art photographique. Le bois, comme un signe précurseur, l'attire et l'émotion est tangible lorsqu'il évoque les gravures sur bois de Fred Rochlin, papa d'une de ses connaissances. Il se prend de passion pour l'expressionnisme allemand d'Erich Heckel, Käthe Kollwitz et Ludwig Kirchner. Intégrant leurs traits de courbes, l'intensité des couleurs, Manfred les dupliquera à sa façon sur les caisses puis les bouteilles de Sine Qua Non.

Dans un hôtel à Gmunden, sur les rives du lac Traunsee, dans ce qui fut à l'époque son apprentissage du métier de restaurateur, « M » croise le verre à plusieurs reprises mais le vin reste d'abord



À Oak View, la cave, bâtiment futuriste à la teinte ocre poudrée de touches chaudes couleur terre.





au second plan, toute forme de nourriture le devance. Avant d'accéder au rêve américain, un billet est pris pour Toronto : nous sommes à l'été 1978, un compère autrichien l'accompagne et ils voyagent sans le sou, errant dans les rues. Le quotidien oscille entre petits boulots et désespoir lancinant. Mais, la résignation lui étant étrangère, Manfred n'envisage pas le retour perdant en Autriche.

L'Amérique l'aspire finalement à Los Angeles en 1980 sous la forme d'une boutique au concept « *cheese and wine* ». Le magasinier qu'il est d'abord devient très vite le directeur de l'échoppe : « *On a beaucoup rigolé à l'époque, on buvait du Petrus dans l'arrière-boutique, c'était fun.* » À 27 ans, un bel âge, il embrasse successivement les fonctions de directeur de la restauration au Westwood Plaza Hotel avant d'accéder au titre de directeur général de ce même hôtel en 1988. Il le rejoint tous les matins au volant de sa Saab, automobile chère à un autre personnage du vignoble, Jacques Reynaud.

À cette époque il signe également un partenariat, « *une simple poignée de main* », avec ses amis de cœur, Mark Peel et Nancy Silverton. Ensemble ils créent Campanile en juin 1989 sur South La Brea Avenue. Haute institution de la cuisine californienne, installée dans des murs datant de 1929 bâtis par un certain Charlie Chaplin, on y sert les plus beaux produits des fermes avoisinantes et des petits artisans. Le lieu aux allures

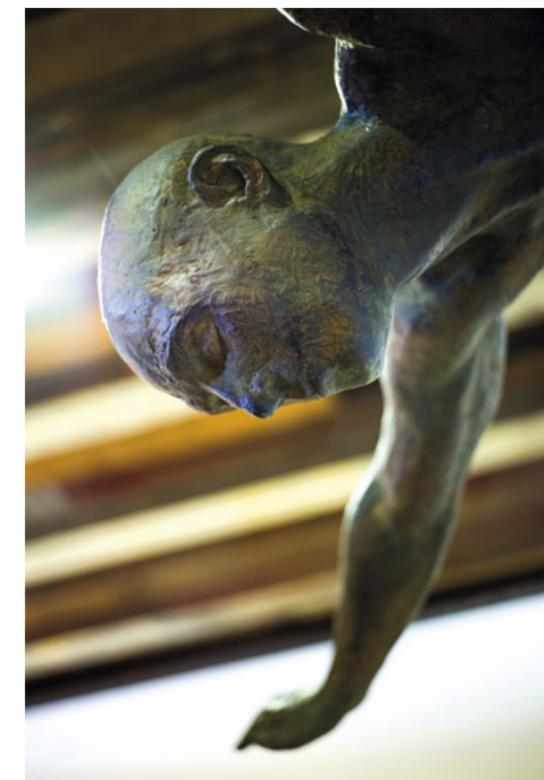
d'hacienda offre une sélection des vignobles les plus en vue. Le *Los Angeles Times* le voit comme un « *catalyseur de la cuisine californienne* ». Le « *pain blanc flasque* » de leur fournisseur ne leur convenant pas, cinq mois après l'ouverture de Campanile, le trio lance « *Brea Bakery* », boulangerie haute couture aux déclinaisons de pains et de viennoiseries issues de farines anciennes. À leur apogée, pas moins de 500 personnes travaillent pour eux. Le glas de cette aventure sonnera pour Manfred lorsqu'il estimera que le succès l'entraînait vers « *une série interminable de réunions, de voyages en avion et de maux de tête avec des avocats* ».

Toujours en réflexion, il imagine les Project Wines ! Car il veut sa *house wine* à Campanile, inspirée et maîtrisée de bout en bout, comme pour le pain. C'est Bryan Babcock qui joua l'entremetteur en 1990 : 225 caisses de chardonnay joliment dénommées « *Thief* ». Il a mis le doigt dans l'engrenage. S'ensuivent des rencontres marquantes : John Alban, Burt Williams et Ed Selyem de Williams Selyem Winery et d'Adam Tolmach Vineyard à Ojai, qui deviendra son proche voisin, mais également l'iconique Helen Turley, reine du « *Zind*' » (zinfandel, *ndlr*), lui donneront les meilleures leçons de viticulture et d'élevage que l'on puisse espérer recevoir. La France accueillit elle aussi brièvement l'ouragan Krankl : Manfred fit un détour chez Jean-Louis Chave, puis chez Henri Bonneau dont la mort, en mars 2016, le bouleversera au point de m'écrire alors ces mots : « *Terrible news. Another real legend is gone.* » Le goût pour le Rhône, vous l'aurez compris.

Les Project Wines durèrent cinq ans. Le *must have* : une des 72 caisses de deux magnums de « *Tant Pis* » 1995, coproduit avec John Alban sur ses vignes. Une barrique de grenache poudrée de syrah. L'étiquette imprimant le visage de Jacques Reynaud (il lui rendit visite à plusieurs reprises à Rayas) est signée de la mention suivante : « *In tribute to the great Jacques Reynaud, 1924-1997, may your wonderfully, unique and loveably wild spirit live on forever* ». Du Manfred à l'état brut, aussi admiratif que visionnaire. Il me confessera, rieur, avoir fait cela pour s'amuser. « *Et puis, si ça n'avait pas marché, j'aurais forcé mes serveurs à vendre le vin à nos clients à Campanile.* »

L'admiration définit et nourrit l'homme Krankl. J'ai toujours aimé cette forme ingénue, pourtant bien réaliste, qui compose sa personnalité multiple et électrisante. L'entendre parler de son épouse rendrait les femmes de ce monde jalouses, demandant sans tarder pareilles louanges à leurs aimants. Quand Elaine évoque leur rencontre à Campanile en 1989, elle se souvient de

L'Amérique l'aspire finalement à Los Angeles en 1980 sous la forme d'une boutique au concept « *cheese and wine* » : « *On a beaucoup rigolé à l'époque, on buvait du Petrus dans l'arrière-boutique.* » Puis les Project Wines seront sa première incursion dans le vignoble. Coup d'essai, coup de maître.





1994 scelle le destin de Sine Qua Non avec la fameuse cuvée Queen of Spades, lubie d'une géniale conception, syrah venue de Santa Maria Bien Nacido Vineyard. Parker la gratifiera de 95 points : jamais un « Rhône ranger » n'avait obtenu pareille distinction.

Manfred comme d'un « *homme courtois* » auquel elle a tout de suite refusé un premier rendez-vous. La littérature sera leur trait d'union : lorsque « M » interrogea « E » (comme ils se surnomment) sur ses lectures, Bukowski est cité. Manfred, l'homme de toutes les attentions, séducteur dans l'infini, offre sans tarder un exemplaire du *Postier* à Elaine. Amants à la vie comme à la vigne, Sine Qua Non sera leur passion et leur rêve le plus cher. Ce rêve qui ne s'espère pas mais se vit tout bonnement.

1994 scelle le destin de Sine Qua Non avec la reine, la fameuse cuvée « Queen of Spades », lubie d'une géniale conception, syrah immaculée, venue de Santa Maria Bien Nacido Vineyard. Certaines bouteilles furent étiquetées avec l'art graphique de Manfred, d'autres peintes à la main par notre homme. La fée Parker se penchera sur son berceau et gratifiera cette Queen de 95 points : jamais un *Rhône ranger* n'avait obtenu pareille distinction.

L'amitié est également une composante essentielle du chemin de Manfred, celle de l'immense Alois Kracher, légende des vins doux en Autriche sur le lac de Neusiedl. En 1998 naissent ainsi des vins de paille et des *eiswein* sous l'estampille DBS devenue plus tard le bien nommé « Mr K ». Décliné au fur et à mesure des millésimes sous « Ice Man », « Noble Man » (vin botrytisé) et enfin « Strawman » (passerillé), l'Autriche a fait naître ici les plus grands liquoreux des États-Unis. L'aventure s'achevant au départ du regretté Alois, Manfred concède : « *De son histoire, cette cave n'a jamais eu de réunion budgétaire, tout fut fait sans document, sans avocat, dix ans sur une poignée de main.* » Encore et toujours la parole donnée !

Mon ami Philippe Cambie, roi du grenache, faiseur de merveilles dans la vallée du Rhône méridionale comme dans le monde, m'avouait récemment, un verre de « Just for the love of it » en main : « *Voilà vingt ans que je connais Manfred Krankl, jamais un seul de ses vins ne m'a déçu. Je me sais en photo dans sa cave, cela me touche, c'est pour moi un immense honneur. C'est l'un des plus grands vigneron au monde, ses vins n'ont pas d'égal en termes de toucher et d'allonge.* » Si Manfred a longtemps rêvé d'acquérir quelques rangs de Châteauneuf-du-Pape, il a donné naissance en 2010 à la cuvée « Chimère » sur les grands terroirs de la Crau du Clos Saint Jean, un concentré de mourvèdre soigné à la façon Sine Qua Non. Le résultat : 380 magnums s'arrachant au prix fort de 2 000 euros l'unité.

Alors que les Project Wines et les quelques cuvées qui suivirent provenaient d'achats de raisins – comme A Cappella en 2000





tirant tout au nord vers l'Oregon –, Sine Qua Non prendra une nouvelle ampleur en acquérant ses propres vignes. Le patchwork de parcelles qui en compose le cœur est un éloge à la diversité et un kaléidoscope de microterroirs pourtant tous frères de sang. Il se murmure que le domaine s'étendrait sur 20 hectares : nul n'en doute mais nul n'en sait rien en réalité. En revanche, la vérité est que nulle part ailleurs je n'ai vu de tenues de vignes aussi rigoureuses, presque strictes et monacales.

Citons ici quelques-uns de leurs spots. Eleven Confessions, un de leurs plus anciens vignobles en AVA Santa Rita Hills, qui a commencé à donner ses premiers jus en 2001. Third Twin, sur Santa Ynez Valley près de Los Alamos, acquis en 2010 : c'est le chantre de la syrah et de l'exquise petite sirah plantées sur un sol sableux. On peut citer aussi Molly Aida où les mourvèdres sont entrés en production en 2015. Et, tout proche de la cave – celle d'Oak View, bâtiment futuriste à la teinte ocre poudrée de touches marron très chaudes –, voici Cumulus, « l'accumulation de toutes les belles choses de nos vins, de notre maison, de notre famille » selon Man « Fred ». Il s'étend en de longs rangs abrupts tirés au cordeau. Des cépages rouges, quelques plants de roussanne, viognier et des mansengs d'exception. Des argiles limoneuses apportent les savoureux contours une fois les vins en bouche. Sur le vignoble de Cumulus, voici également en 2007 « Next of Kyn ». Si les trois premiers millésimes furent très largement composés autour de la syrah avec un peu de raisins blancs, dès 2010 grenache, petite sirah, mourvèdre, touriga et graciano interviennent dans des proportions non négligeables.

Avides d'expérimentations, les Krankl se sont employés à travailler autour d'une grande diversité de cépages. Le socle est rhodanien mais les contours multiples : cépages portugais, du Juraonnais et d'autres plus mystérieux s'épanouissent sans mal et s'imposent en remparts frais, diminuant les degrés de millésimes possiblement trop généreux. Ajoutez à cela un peu de polyculture, de perpétuels travaux de vigne et voilà une créativité sans fin. Carl Studer, caviste génial à Lucerne, ami de toujours des Krankl, est « véritablement catalysé à chaque rencontre du couple ». Admirant leur quête du goût parfait sans cesse renouvelé, cet idéal de perfection, il concède le retrouver dans chacun des flacons, conséquence de cette poursuite perpétuelle vers le « toujours mieux ». Pour Carl, ils dépassent toute attente possible en matière de vins.

Je me suis souvent demandé pourquoi Elaine et Manfred ne s'étaient pas établis dans la Napa Valley. (Suite page 108)



Sur un patchwork de parcelles, kaléidoscope de microterroirs, les Krankl travaillent une grande diversité de cépages. Le socle est rhodanien mais les contours multiples.

Against the Wall 1996

Au travers de cette cuvée, Manfred a voulu exprimer « ce qui le pousse au challenge, à se dépasser, à aller plus loin ». Affinés 19 mois sous bois (américain alors, français depuis), la syrah provient des vignobles d'Alban et Bien Nacido additionnée d'une touche de grenache de Stolpman. Un jus corsé, habilement construit, aux nombreuses strates. Longueur admirable. Essences de bois et d'olive noire.

Twisted & Bent 1997

Judicieux et cohérent. Ici la roussanne de Twisted & Bent déploie confort et plénitude. Le chardonnay apporte un souffle élané bienvenu. Dégusté à l'aveugle avec Carl Studer, formidable caviste à Lucerne en Suisse, nous étions au moment de sa dégustation, l'été 2017, bien incapables de donner un âge à ce flacon, en tout cas de concevoir qu'il avait 20 ans. Idoine sur un saint-pierre contisé aux feuilles de laurier, curry doux.

Backward & Forward 1998

Mon premier Sine Qua Non ! À l'époque, il m'évoqua à l'aveugle un bâtard-montrachet. Les vigneron autour de notre table s'étaient tous accordés. Un impeccable casting autour du chardonnay, de la roussanne, complétés par l'exotisme du viognier. Comme pour son prédécesseur, le temps n'avait pas laissé de traces sur ce flacon. Une des suprématies de Sine Qua Non, les blancs de temps.

Gewurztraminer No Name 1999

Le vin des amis, réservé à la garde rapprochée de Manfred Krankl. J'ai eu l'immense honneur de le déguster, avec Carl Studer à nouveau. C'est un paroxysme, un vin sans égal ni pareil : imaginez qu'il réunit la texture pleine du gewurztraminer et la grande finesse et la diversité de parfum d'un muscat. Bu voilà bientôt deux ans, je n'ai pas souvenir que le vin laissa penser à un 1999. Il s'offrit à des asperges vertes simplement rôties et quelques copeaux de poutargue. Un moment précieux.

The Boot 2000

Manfred fut forcé de rebaptiser The Boot cette cuvée d'abord nommée The Good Girl, savoureux trio de cépages blancs. Un vin qui fut toujours opulent avant de délivrer de savoureux amers en fin de bouche. Parfums exquis et soignés d'amande blanche et de mirabelle. Dégusté à l'aveugle, sa texture pourrait, à s'y méprendre, passer pour celle d'un rouge.

The Hussy 2000

Ne me demandez pas ici la traduction de « The Hussy ». Un rapide coup d'œil sur l'étiquette le fera bien mieux que moi et vous laissera libre d'imaginer. The Hussy est issu des vignobles de Stolpman et Alban, deux terroirs de choix pour la roussanne. Son enveloppe gracile, son intense suavité ponctuée de senteurs confites et miellées en font un vin de haute gastronomie. Turbot meunière et volaille sont pressentis pour l'accompagner.

A Cappella 2000

Un des pinots les plus subtils qu'il m'ait été donné de goûter au cours de ma vie de sommelier. Bien loin de moi l'idée de le rapprocher de tout autre vin ! Ce fut sa finesse, son évidence et l'immense délicatesse qu'il développa au toucher qui me laissa songeur. Je donnerais tout pour apprécier à nouveau ses notes de fleurs si raffinées. Les raisins provenaient de Shea Vineyard, bien plus au nord, au cœur du vert Oregon, à Yamhill County.

Midnight Oil 2001

C'est la cuvée la plus corsée et séveuse dégustée à Sine Qua Non. Élevée 40 mois en bois neuf selon le programme EBA (« Extended Barrel Aging »), regroupant les plus belles expressions de syrah venant d'Alban, Stolpman, Bien Nacido et de White Hawk Vineyards, Midnight Oil est d'une constitution incroyable, d'une extraction si forte que l'on pourrait craindre un déséquilibre qui pourtant jamais ne viendra. Immanquable, « On Your Toes » fut le premier EBA sur la même année.



« Whisperin'E » 2002

Hommage à la délicieuse Elaine appelée « E », l'alter ego de cette cuvée était « Hollerin'M » dédié à Manfred. Un blanc avec beaucoup de suite et de tonus. L'âge n'y fait rien, il conserve un éclat de jeunesse dans ses parfums (citronnés et fumés) comme une très fine acidité se muant en amers salivants. Nous nous en étions régalés avec une aile de raie, quelques câpres et des citrons Beldi.

Into the Dark 2004

Comme pour chaque éternel grand vin, je me suis souvent demandé si Into the Dark évoluera un jour, entendez par là s'il vieillira. C'est un concentré de texture, puissamment bâti, sans défaut. Un travail d'orfèvrerie a été réalisé autour de son élevage. Grenache en intensité de goût, texture pulpeuse et pleine. Un vin rêvé.

« Atlantis Fe203-2d » 2005, grenache VDP

À Londres, le caviste Hedonism, lové au cœur de Mayfair, près de Berkeley Square, a dédié une pièce entière à l'univers de Sine Qua Non : pas moins de 500 flacons y trônent, multiples en couleurs et en formes. J'avais acquis en 2013 cette demi-bouteille de grenache passerillé. Une lubie idéaliste parfaitement exécutée. Intense suavité qui fit un

ravage de goût avec un macaron à la mûre fraîche. Ma comparse de dégustation fut saisie par cette harmonieuse combinaison. Moi aussi !

Five Shooter Syrah 2010

Même nom de cuvée pour le grenache et pour la syrah, cette dernière se dotant d'ailleurs pour la première fois de petite sirah. Les deux cuvées, à majorité grenache et syrah, sont en fait des assemblages de cinq cépages. Composée de raisins issus d'Eleven Confessions, de Cumulus et de Bien Nacido Vineyards, goûtée pour la première fois juste après sa mise en bouteille, Five Shooter Syrah 2010 offrait un grain aussi délicat que plein en bouche.

The Thrill of Stamp, syrah 2009

C'est la passion du grand-père de Manfred qui est sagement apposée sur cette étiquette au design soigné et aux détails nombreux. Un attachement viscéral me lie à cette dernière : j'ai eu l'immense honneur de la boire plutôt que de la déguster à Campanile, en août 2012, par une exquise soirée qui précédait ma première visite au domaine. En duo avec un bœuf maturé au soja puis vivement saisi, l'harmonie fut très vite trouvée. Quelques olives noires et des tomates longuement confites parachevèrent l'instant. / ANTOINE PÉTRUS



L'histoire aurait été belle, les grands noms y trônent et ils y auraient probablement ajouté le leur. Mais la base des vins y est composée de cabernet sauvignon, un cépage qui évoque à Manfred « *un masterpiece académique et peu sexy* ». Une sentence sans appel : c'est donc bien volontiers qu'ils demeurent à Ventura. « *Aucun ordinateur ne peut remplacer mon nez, mon palais et surtout mon instinct* », me confia Manfred. Dans mon for intérieur, j'ajoutai à cela : aucune œnologie moderne et aucune méthode empirique non plus ! La seule quête est cette sempiternelle maturité, celle dont nous parlons tous mais qui reste propre au goût de chacun, à notre intime perception. Manfred se méfie de la sous-maturité, tendance récurrente dans les années 1990 en Californie : « *Beaucoup de vignerons essayaient de faire du vin à la française, de copier en fait, de faire de la syrah de Côte-Rôtie alors que c'est idiot, notre environnement est différent. Faire des vins savoureux, complexes, longs dans le temps, californiens de bout en bout leur sied bien mieux.* » Il dit encore se méfier des chiffres des degrés alcooliques, qu'il conviendrait en fait d'isoler dans notre réflexion : « *C'est comme de juger un être sur son physique : rien ne nous laisse préjuger par la suite de ses capacités intellectuelles, comme physiques d'ailleurs. L'impression de l'alcool est une histoire de palais !* » Vous comprendrez qu'il n'y a pas de recette Sine Qua Non, rien ne décrit ni ne fige. Chaque terroir revient à ses origines pour

chaque millésime. Manfred : « *Je n'ai jamais eu envie de faire le plus grand vin. Il n'y a pas d'art là-dedans. J'aspire à un vin qui ne soit pas purement intellectuel, qui ait du sex-appeal, qui soit juteux et corsé, avec de l'agilité et de la grâce, pas simplement une bombe de fruits.* »

Passés des « *faubourgs poussiéreux* » de L.A. à leur cave futuriste de Ventura, les Krankl visent à faire des vins au corps séveux. Des vins qui m'inspirent une plénitude, une exquise suavité où l'aspérité n'a aucune existence possible. Blanc comme rouge, sec ou moelleux, effervescent aussi. Il y a cette identité tactile propre et signée. Bien avant cela, ce sont de délectables bouquets qui vous accueillent. Le principe du *cold soaking* (macération pelliculaire à froid, *ndlr*) cher à Manfred apporte cette grâce dans le parfum, ces fragrances nuancées ne conduisant jamais vers des banalités aromatiques. Ici, c'est le détail, l'infinie senteur. Tout récemment encore, Shakti 2014 m'évoquait les arômes des châteauneuf-du-pape d'antan : chrysanthème, encens et coing. The Female, plus jeune d'une année, jouait dans la même cour.

La cave, revenons-y, est une bibliothèque de contenants en tous genres et de toutes tailles : cuves, œufs en béton, un choix de futaille absolument hors-norme. De la trentaine de barriques dégustées à chaque visite, jamais de boisé vanillé, ce boisé ingrat qui sucre et graisse les vins. Et l'estampillage de ces barriques est absolument génial : plutôt que de les nommer par une suite de numéros, par des densités de fermentation ou je ne sais quel code entre chiffres et lettres, Manfred a préféré les illustrer avec des dessins et des gravures. *Exit* les souvenirs liés aux chiffres, tout autant que ceux liés à des dessins : chaque pièce est prise pour ce qu'elle entend livrer. On notera aussi l'idéaliste « EBA » pour *extended barrel ageing*. « On Yours Toes » marqua ainsi le pas en 2001, passant pas moins de quarante mois en barrique : les jus de syrah et de grenache y furent affinés sous bois à l'image des grands rhodaniens.

De l'élevage à l'étiquette, il n'y a qu'une goutte et pourtant, là encore, Manfred n'a rien voulu raccourcir ou simplifier. Tout est remis en question chaque année et les centaines de cuvées produites depuis l'origine font perdre les repères : étiquettes multiples, conditionnements variés, cires diverses rendent Sine Qua Non toujours plus filant, intangible, insaisissable. À peine pense-t-on en avoir cerné les contours que « Rien ne va plus » – pour reprendre le nom d'une cuvée produite en 2001, une pure roussanne miellée et liqueuse.

« Je n'ai jamais eu envie de faire le plus grand vin. Il n'y a pas d'art là-dedans. J'aspire à un vin qui ne soit pas purement intellectuel, qui ait du sex-appeal, qui soit juteux et corsé, avec de l'agilité et de la grâce, pas simplement une bombe de fruits. »





Les étiquettes, entre poème ou déclaration d'amour à Elaine, ont propulsé un peu plus loin les classiques « labels » à l'américaine. Retoqué à plusieurs reprises à cause de ses illustrations et de ses inspirations, c'est finalement un signe de plus du génie qu'il est.

Les étiquettes, entre poème langoureux, révolte contre une idée ou déclaration d'amour à Elaine, ont propulsé un peu plus loin les classiques « labels » à l'américaine. Manfred le concède : à leur création, il n'y avait pas de plan ni de stratégie visuelle. Elles sont juste un rempart à toute récurrence de goût et d'idées au fur et à mesure que les millésimes se font, déposées sur des bouteilles de forme sans cesse changeante, dans des caisses en bois que Manfred personnalise de ses mains. À l'image d'un chef étoilé, il pense contenu tout logiquement mais également contenant, passionné par toute forme d'art, d'esthétisme.

Bien souvent hygiénisme et morale tirent savamment par la manche les censeurs représentés par le TTB (Tax and Trade Bureau) et l'ATF (Bureau of Alcohol, Tobacco, Firearms and Explosives). Retoqué à plusieurs reprises à cause de ses illustrations et de ses inspirations, c'est finalement un signe de plus du génie qu'il est.

Roman Sukley, un des très chanceux allocataires de Sine Qua Non (l'attente peut se compter en décennie avant de pouvoir acquérir le moindre flacon) voue un amour fou aux vins des Krankl. Voilà quelques années, sa fille, le sachant passionné mais trouvant porte close, fit tout pour glaner quelques bouteilles. Si Manfred sut se faire attendre c'était pour mieux lui faire don d'une bouteille de « The Net », étiquette interdite pour propos suggestifs que Manfred signa ainsi : « *Ce vin a été rempli spécialement pour notre grand ami Roman Sukley au nom de sa charmante fille Michele. Puisse-t-il apporter un peu de douceur à la famille Sukley.* » Ce même col fut accompagné de cuvées jamais commercialisées. Car c'est aussi cela, « M » : un homme au cœur vaste.

Tellement d'autres sujets auraient pu être abordés ici tant l'univers des Krankl est immense : leur passion des voyages, des grosses cylindrées, l'ouvrage que Manfred a lui-même réalisé, contingenté à de rares exceptions, la Winery Faethm devenue Fingers Crossed pilotée par Nikolas Krankl et son épouse, la ferme jouxtant le domaine ou encore « Queen of Hearts », le rosé produit dans la plus grande discrétion qui atteint aux enchères la somme bombesque de 42 000 dollars...

La conclusion revient à Jeb Dunnuck, que je considère comme l'héritier de goût de l'immense Robert Parker : « *Il y a peu de meilleures histoires dans le monde du vin que celle de Manfred et Elaine. Il n'y a ni secret ni magie : les vins singuliers qui émergent constamment de ce domaine incroyable sont le résultat d'une attention obsessionnelle aux détails. Et la vie est trop courte pour ne pas boire ces vins le plus souvent possible!* » |

