

# GASTRONOMIE & TOURISME

JUIN 1996



*"JE SUIS CE QUE JE BOIS"*

## MAURIZIO ZANELLA

«Je suis ce que je bois» pourrait affirmer Maurizio Zanella. Un wine-maker tellement sérieux qu'il en paraît excentrique. En effet, si vous le connaissez, vous constaterez comment un personnage peut s'identifier si bien avec ses vins. A essayer donc! La toute première sensation, nous la trouvons dans l'harmonie du Franciacorta brut, dans le perlé du Dosage Zero, dans la tendresse du pétillant Saten '90 ou encore l'élégance d'un étonnant Chardonnay '93. Une sensation confirmée encore plus par deux spécialités rouges: le frais et fruité Pinero '96 et le corsé et complexe Maurizio Zanella '91,

un vin qui porte à juste titre le nom de son patron en exprimant au mieux ses sentiments. C'est là qu'on retrouve la grande passion qui, depuis plus de vingt ans, accompagne ce jeune et entreprenant producteur qui a marqué et marqué avec son intuition, son innovation et son talent la vie oenologique italienne. Dans son quartier général qui porte un nom de fable, «Ca' del Bosco» à Erbusco, on ne parle pas de grande tradition mais de perfectionnisme, d'hygiène, de recherche, d'expérimentations, de qualité et encore de qualité. Nous sommes au milieu de la Franciacorta dans la Lombardie,

près de Milan, Brescia et le lac d'Iseo, sur des douces collines de vignes favorisées par un microclimat exceptionnel. Là, le capital qui a rendu fameux Maurizio Zanella dans le monde se compose de 96 hectares de vignes soignées qui donneront selon le millésime quelque 400 mille bouteilles dont 170 mille de spumante et 50 mille de rouge et de chardonnay. Une «maison» toujours en expansion et qui, regardant au futur, s'est renforcée en s'associant avec le groupe Marzotto (Santa Margherita). Mais rien n'a changé de l'enthousiasme qui, en 1972, a transformé le très jeune étudiant Maurizio en «vigneron» en parcourant les routes de France: Bourgogne, Bordeaux, Champagne. Aujourd'hui, ses motivations et son ambition résident toujours dans la qualité de vie qu'il a choisie et le maintien de la réputation qui a désormais fait de lui le symbole, d'un des meilleurs producteurs de sa génération. Le plus beau compliment lui est venu de la Champagne et du grand cuisinier qu'est Gérard Boyer, lequel n'hésite pas à conseiller au Château de Crayères à Reims, le «Maurizio Zanella» comme son «bordeaux» préféré.

A. Dell'Acqua

*Cà del Bosco à Erbusco avec l'artistique entrée de Arnaldo Pomodoro.*

