

VINO VERITAS

Sachez apprécier et lire sans modération!



Des Bulles, des bulles, des bulles

LE FRANCIACORTA

S'il ne fait aucun doute que "il n'est de champagne que de Champagne", il est tout aussi certain que toutes les bulles intéressantes ne naissent pas exclusivement sur les pupitres champenois. D'autres régions cultivent l'art de l'effervescence avec succès. Bien sûr le savoir-faire ancestral et les terroirs uniques autour de Reims et Epernay rendront toujours les grandes cuvées inaccessibles dans leur qualité et leur aura, mais comme l'assène si bien la sagesse populaire, "mieux vaut un bon moussoux, qu'un mauvais champagne". Et comme les deux existent, le pas est vite franchi! En France, ce sont surtout les crémants qui contestent l'hégémonie champenoise auprès de ceux pour qui le contenu prime sur l'étiquette, qui plus est pour un prix très attractif.

En Italie, il existe une région de collines située entre Milan et Vérone, dans les provinces de Brescia et de Bergame, qui a relevé le gant et s'érige, à mon sens, en la meilleure réplique actuelle face à la Champagne: le Franciacorta (qui

signifie "propriété franche d'impôt"). Vouée exclusivement aux bulles depuis 1995, les vins tranquilles étant répertoriés depuis au sein de la D.O.C. Terre di Franciacorta, cette D.O.C.G. (appellation d'origine contrôlée garantie) s'est dotée de règles assez strictes afin de valoriser au mieux son potentiel.

Le vignoble totalise, sous la barre fatidique de 496 m d'altitude (limité autorisée), environ 1500 ha dont 900 en D.O.C.G. sur différents types de sols: terrains morainiques (anciens et récents), argiles rouges, argiles blanches, sables, collines calcaires, ... Trois cépages participent aux assemblages: le chardonnay, majoritaire, le pinot noir et le pinot blanc. La densité de plantation évolue entre 4000 et 6000 pieds à l'hectare, quelquefois plus, taillés en guyot simple ou double et en cordon, avec encore çà et là des conduites en pergolas dans les zones de terrasses. Les rendements ne peuvent excéder 10.000 kg de

ne connaît pas, en vertu des structures restreintes de production, les dérives agronomiques pratiquées par une armée de livreurs de raisins qui tablent sur des rendements "boostés" afin d'atteindre, quoiqu'il arrive, le quotal annuel.

La prise de mousse s'effectue en bouteilles, bien évidemment, durant 18 mois minimum pour un non millésimé (commercialisation après 25 mois) et durant 30 mois minimum pour un millésimé (commercialisation après 37 mois). La pression obtenue est similaire à celle du champagne (5-6 atmosphères avant dégorgement), sauf dans le cas du Saten, l'équivalent du "crémant", à la mousse plus soyeuse, plus délicate, grâce à une liqueur de tirage moins riche en sucres. Seuls le chardonnay et le pinot blanc sont admis dans cette catégorie.

Le millésimé doit rassembler sous sa bannière 85% au moins de vins de l'année, tolérance qu'ignorent les Champenois, astreints à un 100%, somme toute plus logique.



raisins à l'hectare pour un équivalent en moût de 65 hl. La chaptalisation est autorisée, car le degré minimum exigé à la vigne est de 9,5°, mais rare dans la pratique, car les maturités induites sous ces latitudes dépassent celles rencontrées chez les Champenois. Ceux-ci argueront sans doute que les rendements s'obtiennent chez leurs homologues lombards avec une densité moindre, mais la réalité est ailleurs, car le Franciacorta

Enfin, le rosé requiert la présence d'au moins 15% de pinot noir vinifié en rouge.

Si les degrés naturels plus élevés qu'en Champagne favorisent l'éclosion des extra-bruts, la pratique du dosage fait partie intégrante de l'élaboration du Franciacorta qui se décline, selon la réglementation, en Non Dosé (jusque 3 gr de sucres résiduels), Extra- Brut (jusque 6 gr), Brut (jusque 15 gr),

(Suite en page 4)

- **Millésimé 97:** 68% de chardonnay, 20% de pinot blanc, 12% de pinot noir, mousse onctueuse, maturité et puissance accompagnées de la fraîcheur requise, allonge se drape toujours de fruits, s'assagit en termes de nervosité, mais gagne en subtilités.
- **Dosage Zéro 97:** mêmes proportions que le précédent; beaucoup de pureté au nez (vanille, pomme, pâtisserie) et en bouche; celle-ci s'avère vive, enveloppée, complexe et s'estompe de manière chaleureuse sur le fruit blanc.



la liqueur d'expédition) et vous comprendrez que Ca'del Bosco s'est donné les moyens de "faire bon". J'ai goûté spécifiquement pour cet article quatre bouteilles, dont trois issues du millésime 97. Au-delà des fiches techniques qui renseignent des rendements de 38-39 hl/ha et des maturités (exprimées en degrés Brix) de 11,5-12° naturels, les vins se distinguent par des robes soutenues, des nez ouverts aux senteurs complexes de fruits (blancs, agrumes, exotiques), de beurre et de pâtisserie avant de s'exprimer en bouche par de la plénitude et de la puissance.

- **Le Brut** de base se compose de 45% de chardonnay, 40% de pinot blanc et 15% de pinot noir: introduction à la gamme, prédominance aromatique du chardonnay, impact direct, sur le fruit, la vivacité, finale au dosage complémentaire (un peu "rôti").

- **Saten 97:** 75% de chardonnay, 25% de pinot blanc, mousse soyeuse et nerveuse, agréable finesse de grain, bonne longueur qui perd cependant un peu de vivacité, mais qui séduit par sa persistance aromatique.

Ca'del Bosco à Erbusco

Il aura fallu une décennie pour qu'un havre boisé dans les collines d'Erbusco, acheté en 1965 par Annamaria Zanella, se transforme en vignes et produise ses premières bulles. Depuis, sous la houlette du fils Maurizio, qui se forgea une expérience en France après des études d'œnologie, Ca'del Bosco s'est hissé au rang d'ambassadeur incontournable du Franciacorta. Le vignoble de 96 ha se répartit aujourd'hui sur 8 communes et se révèle autosuffisant, ce qui, à la lueur de la réalité champenoise, constitue un luxe indéniable. Les pratiques culturelles s'en ressentent et les densités de plantations, notamment, sont supérieures à la moyenne de l'appellation. Ajoutez-y un équipement "high-tech" et une inclination pour la barrique (pour une partie des vins de base et des vins incorporés dans



La Franciacorta

