

1996

Deuxième partie

Ca'del bosco franciacorta 1996 vin italien

L'organisation champenoise est exemplaire. Elle est d'une efficacité redoutable et pourchasse partout ceux qui s'aviseraient d'user du terme magique de "champagne" sans en avoir le droit. (Il ne fait aucun doute que les Champenois ont créé l'archétype des vins effervescents, l'unique combinaison de la finesse mariée au gaz carbonique.) Mais dans le même temps, le mot "mousseux" est tombé dans un tel décri qu'il a fallu le remplacer par "crémant".

Maurizio Zanella s'est intéressé à la vigne à la suite d'une visite du domaine de la Romanée-Conti. Il réalise alors immédiatement l'intérêt que présentent les grands vins. Prenant la Bourgogne pour modèle, il plante un vignoble à forte densité : du chardonnay et des pinots blancs et noirs (Lombardie).

En 1977, il décide d'engager André Dubois, un temps chef de cave chez Lanson, qui se révélera d'un grand secours à Ca'del Bosco.

Une grande aventure commence alors, qui conduira à l'élaboration d'un vin effervescent, suivant la méthode de vinification du champagne, issu de raisins d'Italie du Nord.

Maurizio Zanella est un perfectionniste impénitent. Il dispose d'un véritable laboratoire d'analyses dans lequel les données concernant chaque vin, à tous les stades de la vinification, sont notées et répertoriées scrupuleusement.

Le ca'del bosco franciacorta effervescent est très rapidement devenu le meilleur vin italien "metodo classico" – que l'on n'a plus le droit d'appeler "méthode champenoise" depuis quelques années.

Pages suivantes :
dans la cave.



Description organoleptique

L'assemblage retenu fait appel à 45 % de chardonnay, 25 % de pinot blanc et 30 % de pinot noir. Le terroir est très filtrant : une moraine glaciaire calcaire de gravier et de sable. La vinification ne diffère pas de celle mise au point en Champagne, y compris le long séjour sur lies (autolyse des levures), l'expulsion du dépôt et le dosage. Jamais à Ca'del Bosco, les vins clairs (vins tranquilles avant prise de mousse) n'ont atteint ce degré d'équilibre et de concentration. Le ca'del bosco franciacorta 1996 sera mis en vente en novembre 2002. La cuvée anamaria clementi, cuvée de prestige, est présentée dans une bouteille spéciale. Le vin, d'une grande finesse, évite le piège de la lourdeur qui affecte les effervescents non champenois. Sa vinification est particulièrement soignée : le vin en cours de fermentation alcoolique est logé en barriques. La fermentation malolactique est suivie d'un élevage, dans le bois, d'une durée de six mois. Une fois les bouteilles tirées, elles séjournent au moins cinq ans dans des caves dont la température est maintenue à 12 °C. Cette longue autolyse des levures complexifie un vin déjà porteur de caractères épicés acquis durant l'élevage. Avec cette cuvée, ca'del bosco se hisse dans les premiers rangs des vins effervescents du monde.

Secrets de qualité

Climat frais et maturité parfaite.

Apogée

Entre 2003 et 2005.

Disponibilité

Dès fin 2002.

Millésime

comparable...
ou presque : 1991.

Cours actuel

Attendre 2002.

Évolution : à boire
de préférence avant
2010.



Conditions météorologiques

En 1996, la floraison a été homogène et rapide, deux chutes de grêle et quelques orages ont marqué un été non dépourvu de fraîcheur, mais qui a assuré la pleine maturité de raisins concentrés.

VINS DU SIÈCLE

EDITIONS ASSOULINE

les millésimes du siècle