

N°1
ÉTÉ 2010

C E L U X Q U I F O N T L E V I N

VIGNERON

AUBERT
DE VILLAINÉ
LE
MAGICIEN
DE LA
ROMANÉE
CONTI

OLIVIER KRUG
UN CHAMPAGNE
HAUTE COUTURE

ALFRED
TESSERON
IL A RELANCÉ
PONTET-CANET

PHILIPPE
GUIGAL
LE PRINCE
DE LA
CÔTE ROTIE

HENRI DE
SAINT VICTOR
UN GRAND
BANDOL
A PIBARNON

Et aussi...
DIDIER DEPOND
DAVID FONSECA
OLIVIER HUMBRECHT
BÉRÉNICE LURTON
MAURIZIO ZANELLA

BELG / LUX 10.50 € - ITALIE / PORT. CONT. 11 €

M 02410 - 1 H - F: 9,00 € - RD



ALLEMAGNE 12.50 € - SUISSE 19 CHF - CAN 19 \$C

Ca' del Bosco

MAURIZIO ZANELLA

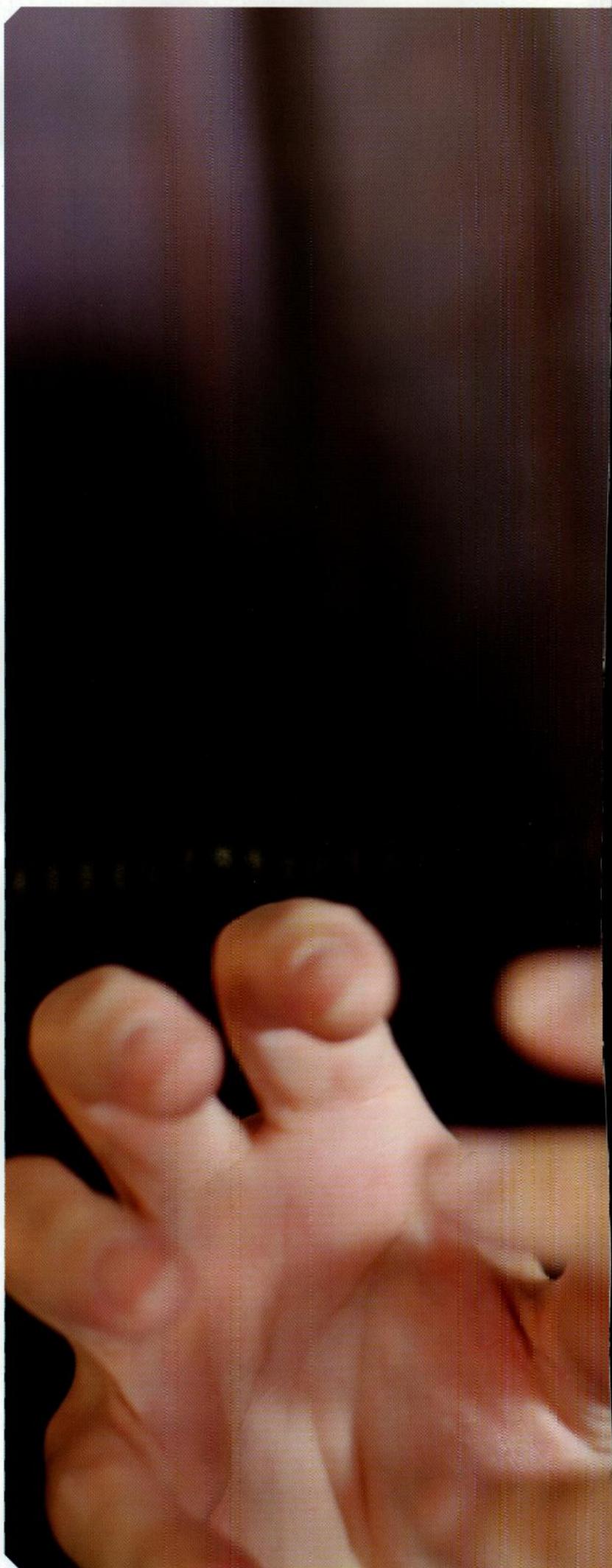
À une heure de voiture au nord de Milan, nous voici dans l'un des plus beaux domaines d'Italie. Son créateur, Maurizio Zanella, nous a dévoilé les secrets de son aventure...

PAR DEBORAH RUDEZKI
PHOTOS PHILIPPE MARTINEAU

MAURIZIO ZANELLA EST UN HOMME DE GOÛT. De bon goût. Élu Vigneron de l'année en 2002, une jolie prouesse dans un pays tel que l'Italie, il allie récompenses viticoles et sens de l'esthétique : Ca' del Bosco est très certainement l'une des plus splendides *cantine* modernes. Le contemporain et le traditionnel se marient harmonieusement dans ce domaine à une heure de voiture au nord de Milan, sur la rive sud du lac Iseo.

Nous sommes sur le territoire de la Franciacorta. Cette région peu touristique, pas bien grande, avec ses 2 500 hectares de vignes, donne naissance à quelque 10 millions de bouteilles, essentiellement pétillantes, contre 300 millions en Champagne. On retrouve pourtant des traces de raisin dès le x^e siècle dans cette contrée à l'ouest de Brescia identifiée comme zone franche en 1277. Le nom dérive du latin *francae curtes* car les moines bénédictins français qui occupaient la région à l'époque étaient exempts de taxes pour le transport et le commerce de leurs marchandises.

Pour parvenir jusqu'ici, nous avons traversé des forêts, des champs, beaucoup de terres consacrées à l'agriculture "traditionnelle", enfin des paysages de vignes. Nous franchissons un portail "solaire", sculpture d'Arnaldo Pomodoro en bronze et acier de 6 mètres de diamètre qui donne le ton. Quatre ans de négociations furent nécessaires pour faire admettre à l'artiste que le portail devait... s'ouvrir. Une forte personnalité en avait rencontré une autre, mais Maurizio Zanella l'emporta. Le nom de l'œuvre, *Inno al Sole* (Hymne au Soleil) de cet artiste majeur est une véritable invitation au voyage dans le monde du vin et de l'art. Derrière cet étonnant et spectaculaire portail, une grande esplanade verdoyante, impeccable-



Au Japon, Salon c'est comme Delon : une icône absolue ! "Lorsque j'ai été invité par Shinya Tasaki, Meilleur Sommelier du monde 1995, à présenter le millésime 1997 à Tokyo dans un bar à vins, c'était l'hystérie totale : les femmes se précipitaient sur moi avec un feutre pour que je signe le menu, l'étiquette, la bouteille et même leur portefeuille Vuitton ou Hermès ..." Un autre souvenir mémorable : "J'ai invité en janvier 2009 les cinquante meilleurs vignerons d'Espagne à l'ambassade de France à Madrid pour fêter les 75 ans de notre importateur, Vila Vinitca. Alain Dutournier – le seul chef avec Michel Bras à proposer quatre ou cinq millésimes de Salon sur sa carte – était exceptionnellement sorti de ses cuisines pour préparer ce dîner, servi tout au champagne. De l'apéritif au dessert, il avait imaginé des harmonies parfaites."

Michel Fauconnet, lui, fuit les voyages – il n'est heureux que dans ses vignes et dans ses caves. Né dans l'Aube de parents agriculteurs, il est arrivé en 1973 comme stagiaire caviste du grand maître de chai Alain Terrier. Il a cheminé auprès de lui pendant trente ans avant de lui succéder en 1984, comme chef de cave et directeur de la production du groupe Laurent-Perrier. Il est impressionnant, avec sa haute stature de cow-boy, ses yeux bleus profonds, sa réserve un peu distante. Michel et Didier, si différents et complémentaires, forment une équipe soudée et complice. Ils ont un côté Tintin et le capitaine Haddock, dépositaires du secret de la licorne. "Le secret de Salon ? C'est le temps, explique Didier Depond. Le chardonnay, ici, est produit par une terre très crayeuse qui lui donne une grande minéralité. Son acidité d'origine lui fournit sa colonne vertébrale, mais ce sont les années qui lui apportent sa douceur et la richesse de sa chair. Notre vin vieillit au minimum dix ans en cave. Depuis treize ans que je suis chez Salon, je commence seulement à commercialiser le premier millésime auquel j'ai participé, le 1997." Et comment le trouve-t-il ? "C'est un grand millésime. Après le 1996, qui était plus charpenté, plus masculin, le 1997 est très féminin, avec de la douceur, de la fraîcheur, une sensualité de soie. Disons que si 1996 est Cary Grant, 1997 est Audrey Hepburn ... et le 1999 sera un enfant des deux, charpenté comme lui, élégant comme elle."

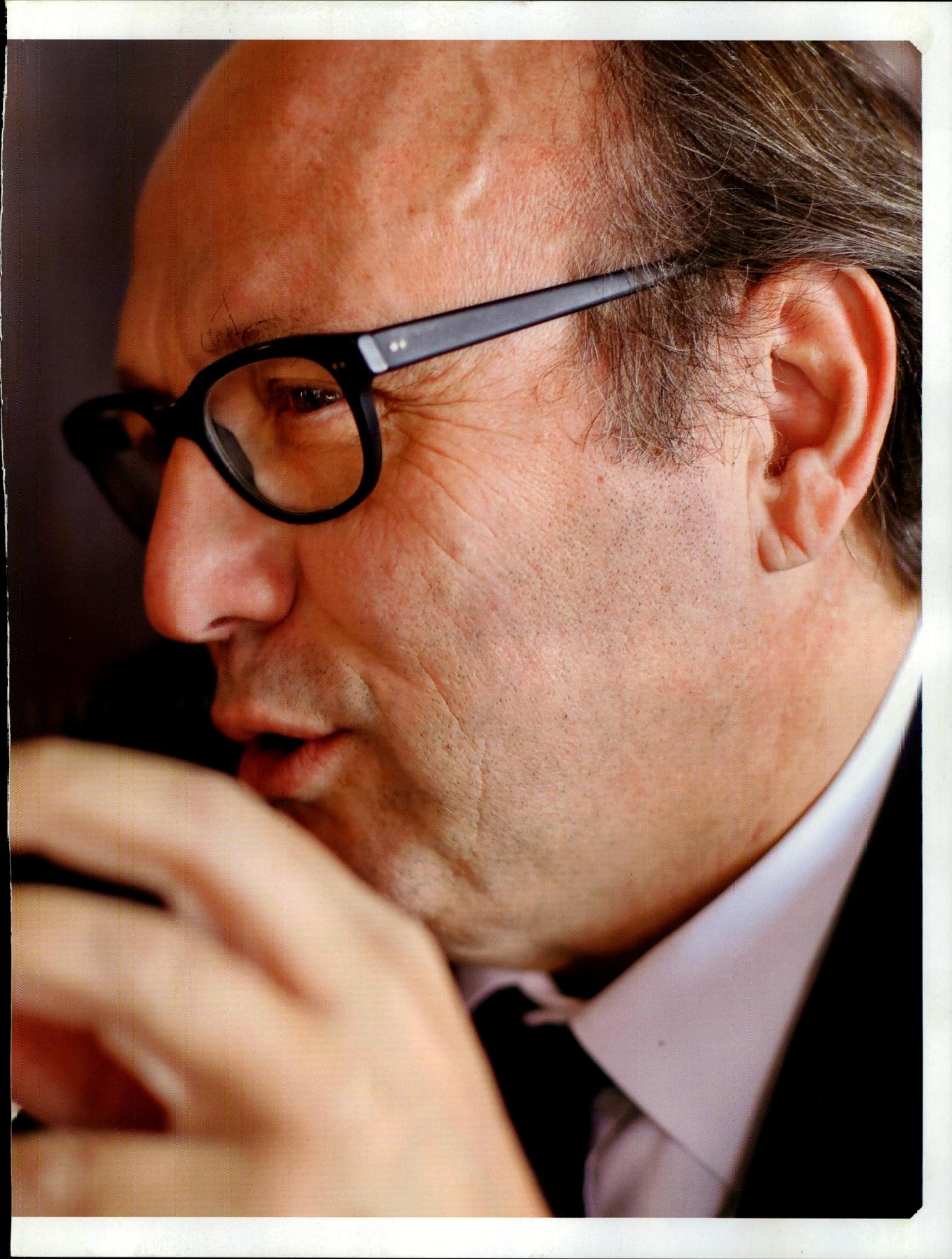
Après ? "On a retenu 2002 et 2004, précise Michel Fauconnet. 2008 : on verra ... 2009 : non, le chardonnay n'était pas assez exceptionnel." Pas de cuvée du millénaire ? ! "Ce n'est pas par snobisme, plaisante le président, nous aurions bien aimé ... mais le 14 août 2000, un orage de grêle très violent a haché en quinze minutes 40 % de nos vignes. Les 60 % restants n'étaient pas d'une qualité suffisante." Comment décide-t-on de produire ou non un millésime ? "La décision se dessine à 60 % à la vendange. Elle se précise à la vinification et s'affirme à la dégustation." Pour la sentence finale, qui tombe en janvier-février, les jurés sont au nombre de quatre : Bernard de Nonancourt, président d'honneur du groupe Laurent-Perrier, toujours animé d'une passion intacte pour ses champagnes, Alain Terrier, qui sort de sa retraite pour donner son avis éclairé d'un frémissement de moustache, Didier Depond et Michel Fauconnet. Ils se comprennent d'un seul regard et il n'y a jamais débat. L'évidence éclate dans les bulles. C'est ça, l'esprit Salon : l'accord parfait de la terre, du temps et des hommes. ❖

(Bon à savoir, pages 134 à 138)

*Salon est un vin incroyablement
racé, comme en témoigne
la réussite du millésime 1996.*

*Le nez se révèle d'une
grisante complexité, l'attaque
traduit la fermeté et dévoile une
ampleur surprenante.*

*Le vin semble rebondir en
scandant la tension, l'énergie et
la minéralité. Il dessine une folle
élégance, se montre brillant
et conclut magnifiquement
par une finale interminable.*





De l'azote est injecté dans
le col de la bouteille pour
éviter l'oxydation des vins.

une bouteille ... et dépense tout l'argent qu'il avait emporté pour la semaine. Les vigneron qui l'accompagnent le prennent pour un fou, arguant que pour ce prix-là, il aurait pu acheter 150 ou même 200 bouteilles de leur vin ! "Mais d'instinct j'avais compris que les méthodes de la Romanée-Conti étaient efficaces", se souvient Maurizio. Et de les appliquer à son tour.

En Italie, les vignes sont alors très espacées : environ 2 000 pieds à l'hectare, afin de faire passer les tracteurs. Maurizio, contre l'avis général, plante serré, 10 000 pieds à l'hectare, comme il a vu le faire en France. De la même façon, il fait tomber le raisin pour concentrer les saveurs dans les grappes restantes. Il choisit également de vinifier séparément les différentes parcelles afin de préserver le terroir de chacune. Il n'est soutenu que par Antonio Gandossi, le fermier qui travaille sur la propriété de ses parents et à qui ce côté révolutionnaire plaît. Le père de Maurizio lui fait comprendre que, s'il doit se lancer dans l'aventure vigneronne, il doit contracter un prêt à la banque et prendre ses responsabilités. En réalité, l'emprunt est garanti par M. Zanella père, qui veut simplement laisser les coudées franches à son fils.

Maurizio décide, dès le début, de planter une majorité de cépages français : chardonnay, pinots blanc et noir, cabernet franc, cabernet sauvignon et merlot, qui, à son sens, donnent les meilleurs résultats. Les barriques aussi viennent de Bordeaux. Mais il ne faut pas s'y méprendre, c'est bien du sangitalien qui coule dans les veines de Maurizio Zanella. Celui de l'exubérance, du verbe haut, une sorte d'élégance, de splendeur même qui rappelle le film *Le Guépard*.

Enfin, en 1972 sort la première cuvée de Ca' del Bosco, un vin blanc : Pinot de Franciacorta.

Petit à petit, la gamme des vins s'élargit et Maurizio s'aperçoit que la vente du vin est primordiale. Il se rend donc dans le monde entier, ses bouteilles dans les valises. "Dans les années 1980, quand j'allais à New York ou en Allemagne, se souvient-il, je faisais goûter mes vins. On me disait 'C'est italien ?' avec un air surpris, car à l'époque les vins italiens étaient médiocres. Les politiques agricoles étaient tournées vers la quantité et non pas la qualité. Je répondais 'Oui. - C'est bon. - Merci. - Vous êtes Toscan ? - Non.' Les gens ne croyaient pas qu'on pouvait faire de tels vins en Lombardie. J'ai donc décidé de construire une cave pour que les visiteurs aient la même sensation en la voyant qu'en buvant mon vin. Il me fallait une crédibilité, et pour cela j'ai voulu investir dans un projet haut de gamme, dans le même esprit que mes vins."

Maurizio commence alors des travaux qui se poursuivront jusqu'en 2005 afin de parfaire le chef-d'œuvre, transformant les lieux en une cave à vins hors du commun. Il privilégie une recherche d'esthétisme comme il l'a vu dans les caves champenoises. Exigeant, il améliore aussi les premières bouteilles qui deviennent de bons petits crus, puis, au fur et à mesure, sortent de grandes cuvées. Très grandes même. Il se consacre plus particulièrement au vin pétillant. Il s'adjoint les services d'André Dubois, ancien



Lorsque
même les
cuves d'acier
deviennent
des objets
d'art ...

ment entretenue, sur laquelle se dresse la cave. Tout en verre, elle détonne dans le paysage viticole italien.

On se rend vite compte que le moindre détail est étudié afin d'embellir la vision d'ensemble. Ici, des cuves en acier design illuminées de bleu, là une cave en pierre voûtée semblant avoir traversé les siècles et qui n'a pourtant été achevée qu'en 1985. Tout est mis en scène, comme sur un plateau de théâtre géant. Les sculptures audacieuses font bon ménage avec les meubles d'époque et, si les lieux affichent un modernisme extravagant, le remuage des bouteilles s'effectue encore à la main et uniquement par des femmes. Au-dessus des cuves de fermentation trône une sculpture grandeur nature d'un rhinocéros, *Il peso di tempo sospeso* : le poids du temps suspendu. Tout un programme...

Maurizio Zanella se donne les moyens de ses ambitions, les artistes sont ses amis et il le prouve : outre son amour pour la sculpture, Maurizio fait aussi la part belle à la photographie. Il s'est investi dans la réalisation d'un magnifique livre, *11 photographes, 1 vin* afin de mettre en valeur son patrimoine. Il a ainsi engagé quelques-uns des plus grands photographes de notre temps pour qu'ils offrent leur vision de Ca' del Bosco. Chaque année, l'un d'entre eux a été invité au domaine pour interpréter les lieux. Parmi eux, l'Italien Mimmo Jodice, le Suisse Georg Gerster, le Japonais Eikoh Hosoe, l'Américain William Klein, l'Australo-Allemand Helmut Newton, son épouse Alice Springs... Résultat : un ouvrage en noir et blanc où chacun a pu exprimer son style.

Pour Maurizio Zanella, le vin s'accorde parfaitement avec les autres formes artistiques : tel le marbre qui attend d'être sculpté, la vigne attend d'être transformée en vin pour révéler le meilleur d'elle-même. Alors, l'âme du vigneron s'élève, comme celle de l'artiste, pour toucher le public.

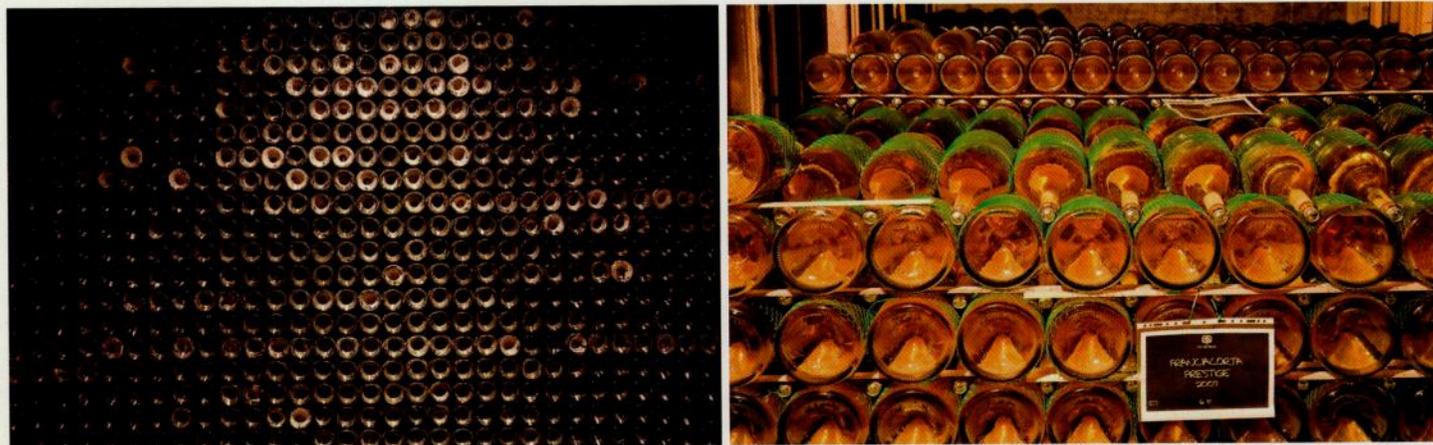
Et le vin, justement ? Jeune homme, Maurizio ne se destinait pas franchement à devenir vigneron.

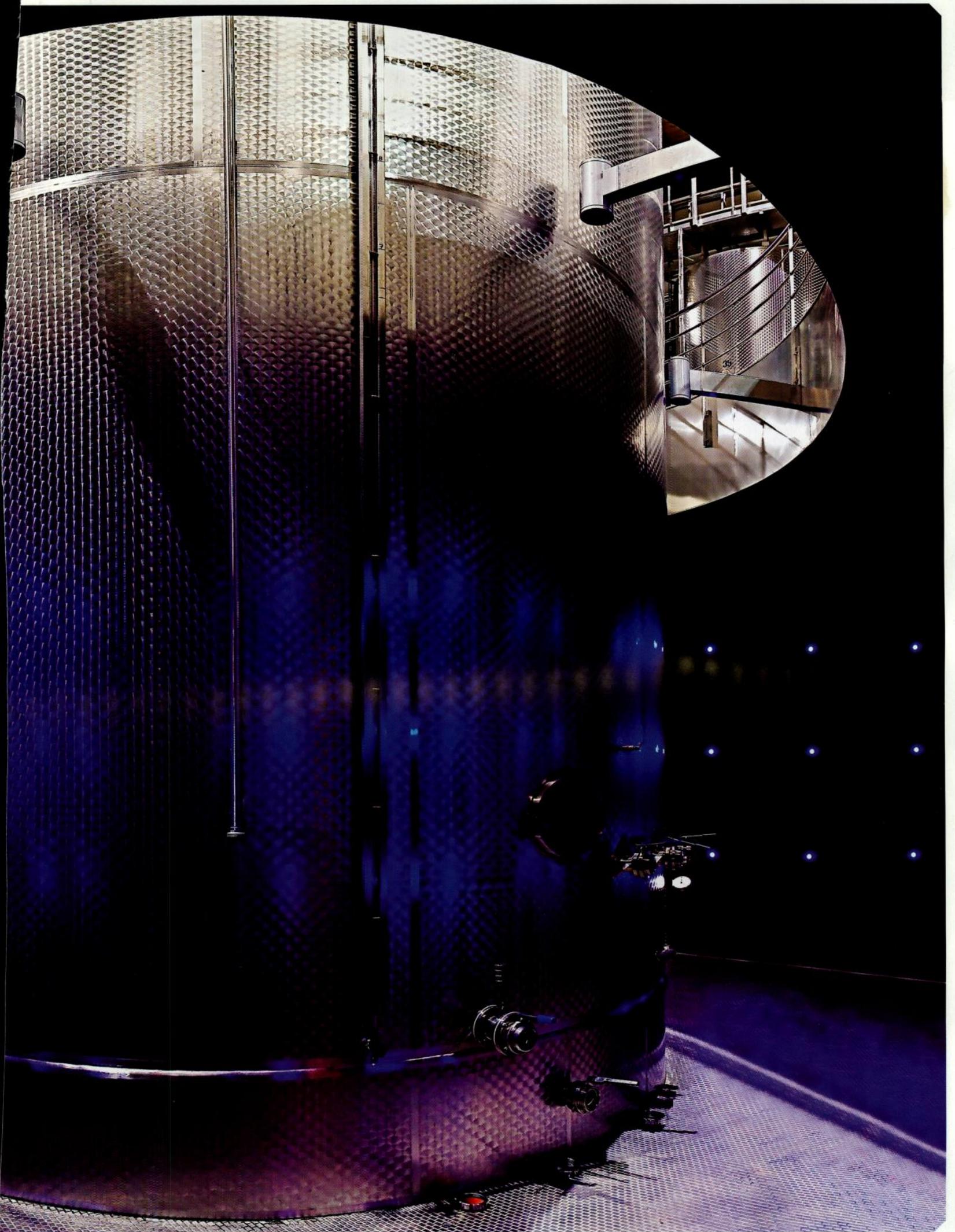
Les Zanella ont fait fortune dans les transports maritimes et aériens dans les années 1960. À l'époque, la famille habite Milan, mais Maurizio est envoyé par ses parents à la campagne à la suite de diverses frasques qui lui ont valu des démêlés avec la police. À Ca' del Bosco, "la maison du bois", modeste demeure familiale posée sur une colline au milieu d'un bosquet de noisetiers, il est loin des tentations de la grande ville. Les résultats scolaires ne s'améliorant guère, il profite d'une opportunité offerte par le département d'agriculture lombard pour visiter des vignobles français. Le demi-hectare de vignes que possède la famille à Ca' del Bosco lui donne accès à ce voyage.

"Tout ce qui m'intéressait était de voir Paris, où l'on devait passer deux jours", se souvient-il. Voyant là un moyen d'échapper quelque temps à l'école, Maurizio prend le bus avec une trentaine de vignerons italiens chevronnés. Parvenu à destination, il refuse tout d'abord de descendre du car pour déguster les vins. Déguster à 11 heures du matin ? En voilà une idée ! Le groupe est devant les grilles du Domaine de la Romanée-Conti. Après s'être fait sermonner par le responsable, il rejoint ses camarades italiens. Là, il n'entend de leur part que des critiques : greffes des plants, moisissures dans les caves, petites pièces bourguignonnes, tout leur semble rétrograde, eux qui achètent leurs ceps à la pépinière, qui ont tapissé leurs chais de céramiques, qui font vieillir le vin dans d'immenses cuves en béton. Quant aux différents crus de la Romanée (Échézeaux, Richebourg, La Tâche, Romanée-Conti, etc.), les Lombards ne comprennent pas pourquoi ils ne forment pas un seul et même vin : après tout, il ne se compose que de pinot noir ! Ce serait tellement plus simple !

Maurizio se remémore cette scène avec beaucoup d'amusement. À l'époque, lui ne s'intéresse pas vraiment aux questions techniques, il déguste et pense : "Ces gens-là savent faire du vin." Alors, en bon touriste qui souhaite rapporter un souvenir de son séjour, il décide d'acquérir

LES BOUTEILLES ET MAGNUMS, DANS LEUR GRACIEUX ÉCHAFAUDAGE, VIEILLISSENT DANS UN ENVIRONNEMENT CONTRÔLÉ PAR ORDINATEUR.







*Maurizio Zanella,
qui a l'œil à tout, aime
soigner ses éclairages.*



œnologue de Dom Pérignon afin de perfectionner l'élaboration de sa "méthode champenoise". Ainsi naît, en 1976, la Cuvée Prestige, la plus connue du domaine, disponible en bouteilles de 375 ml à 9 litres. Quant à la forme de la bouteille, c'est Maurizio qui l'a dessinée lui-même. Vous avez dit perfectionniste ?

Pour transformer le raisin en vin, Maurizio Zanella ne ménage pas sa peine pour accomplir ce qu'il considère encore comme un miracle. La cave est en effet d'une modernité stupéfiante. Les ordinateurs sont omniprésents et l'automatisation est généralisée. Trois personnes travaillent à plein temps dans le laboratoire au sous-sol, les barriques sont permutées grâce à des ascenseurs automatiques, un appareil envoyant de la vapeur permet de maintenir le niveau d'hygrométrie partout, le parcours du raisin est traçable du pesage jusqu'à la bouteille ... et le système de bouchage est particulièrement ingénieux.

Depuis Dom Pérignon, on sait que le dégorgement est un moment critique dans l'élaboration d'un champagne. L'oxygène, entrant alors en contact avec le vin, fait vieillir très rapidement le champagne, qui doit généralement être consommé dans les deux ans qui suivent. La date doit donc être choisie avec soin afin que le consommateur puisse profiter de toute la fraîcheur de sa bouteille. En effet, en raison de cette opération de dégorgement, l'oxygène représente près de 25 ml au final dans une bouteille d'effervescent, contre 5 ml pour les vins "tranquilles". "Et encore, les calculs habituels prennent uniquement en considération l'oxygène dissous dans le vin, et non pas celui – plus important – enfermé dans l'espace de tête", regrette l'œnologue Stefano Capelli. En pratique, cet espace entre le vin et le bouchon contient de l'oxygène qui va s'infiltrer dans le champagne au fur et à mesure des années et flétrir l'effervescence.

C'est là que la technologie intervient. Pour être sûr d'éliminer ces encombrants millilitres, Maurizio Zanella fait fabriquer une cabine saturée d'azote dans laquelle se trouvent deux tourelles. La première injecte de l'azote dans le col de la bouteille afin que le souffle chasse l'oxygène et le gaz carbonique. Dans la seconde a lieu le rebouchage avec un système de scanner. "L'azote remplace le soufre, utilisé ordinairement pour garantir la longévité d'un vin", affirme Stefano Capelli. Cette méthode permet de choisir très exactement la quantité d'oxygène souhaitée à l'intérieur de la bouteille, qui tourne en principe autour de 4 ml. Car, en petite quantité, l'oxygène est nécessaire pour apporter de l'expression au vin, surtout lorsqu'il vient de passer six ans sur lies.

On obtient ainsi des vins qui ressemblent rigoureusement à ce que Maurizio ambitionne : beaucoup de fraîcheur et une sublimation du terroir. Un résultat optimal pour des vins de grand prestige réservés aux connaisseurs, car absents des supermarchés et peu exportés (moins de 20 % de la production).

Mais Maurizio Zanella ne se contente pas de mettre en avant ses vins, il arbore aussi les couleurs d'ambassadeur de la Franciacorta à travers le monde. Fin 2009, il est devenu pour trois ans le président du consortium

qui regroupe tous les producteurs de cet effervescent transalpin. Un rôle que Maurizio prend très au sérieux.

La région peine à valoriser la qualité exceptionnelle de ses vins comparativement aux chiantis et barolos, plus prisés. Ils sont aussi souvent confondus avec le prosecco bas de gamme et autres spumanti. De plus, le franciacorta est tout jeune et n'a pas encore la réputation suffisante pour rivaliser avec ses concurrents : "Dans les grandes occasions, les Italiens préféreront toujours impressionner leurs convives avec du champagne", déplore Maurizio, qui n'a pas dit son dernier mot.

Le franciacorta, seul pétillant italien refermenté en bouteille, est désormais classé en DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita), l'équivalent de notre AOC. "La Champagne a mis quelque trois cents ans à se faire connaître, j'espère que la Franciacorta n'en prendra que cinquante", s'amuse-t-il. Et d'expliquer : "Nos règles de production sont les plus sévères au monde. Elles sont nécessaires et bénéfiques pour que tous les acteurs de cette région aillent dans la même direction. Mon rôle, en tant que président, est de leur montrer l'exemple. Notre chance est de n'avoir que des vigneron, pas de cave coopérative ou de négociants, nous avons donc tous les mêmes intérêts économiques."

Le chemin parcouru par Maurizio est impressionnant lorsque l'on sait que, dans la région, la commercialisation du vin ne date que des années 1970. Il s'efforce aujourd'hui d'aider les plus jeunes vigneron, car, pour lui, la concurrence permet l'émulation : "La concentration, c'est la mort d'une appellation."

Au sommet de sa gamme, on trouve le Annamaria Clementi, en hommage à sa mère, dont le prix (environ 80 euros) est justifié par les huit mois passés en barrique, six à neuf ans sur lies, un packaging de luxe. On y retrouve des arômes de tabac et d'abricot, relevés par quelques notes d'aubépine et de la vanille apportée par le chêne. Une petite merveille d'équili-

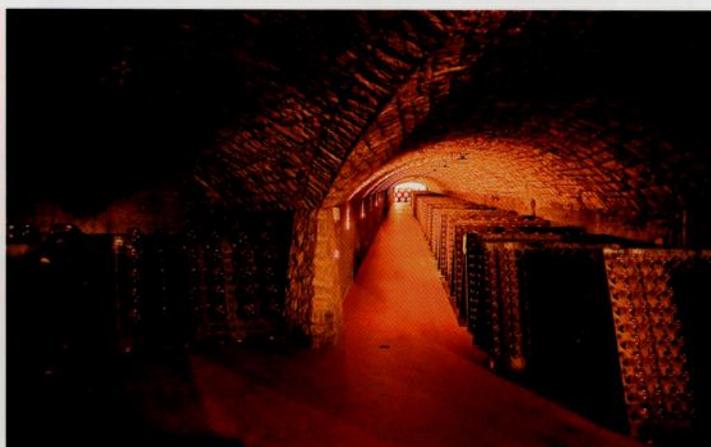
bre où le fruité, le fleuri et le tannique se rejoignent dans une explosion de saveurs champêtres. Cette cuvée séduit d'ailleurs régulièrement le *Gambero Rosso*, le célèbre guide des vins italiens, qui lui a attribué à de nombreuses reprises les "tre bicchieri" (trois verres), la plus haute distinction. Il est le seul avec Angelo Gaja, le roi du barolo et du barbaresco, à avoir obtenu plus de vingt "tre bicchieri" depuis la création de l'ouvrage.

Si le franciacorta est son fer de lance, c'est pourtant à un vin rouge que Maurizio Zanella a donné son propre nom. Un rouge de classe internationale aux allures de bordeaux, composé à 45 % de cabernet sauvignon, 30 % de cabernet franc et le reste de merlot. "C'est un vin très réussi, j'en suis assez fier, il symbolise bien le renouveau de la viticulture italienne", déclare Maurizio. Et puis, dans un sourire : "Mais, ce que je voudrais vraiment faire, c'est un pinot noir comme en Bourgogne ! Pour moi, c'est le seul vin pour lequel il n'y a pas de recette, on ne peut pas le 'codifier', il est insaisissable." On s'étonne, car il en élabore un depuis trente ans, le Pinéro. "Oui, mais je n'en suis pas encore totalement satisfait."

À ces deux vins viennent s'ajouter un Curtefranca rouge plaisant, un Curtefranca blanc aux senteurs de poire et d'ananas et un Chardonnay rond évoquant la noisette, en plus de ses six effervescents, le fleuron de la cave : la cuvée Prestige, qui reflète l'identité de Ca' del Bosco, une version rosée, le Brut Millésimé provenant de vieilles vignes, le Dosage Zéro Millésimé (sans ajout de liqueur d'expédition), très pur, très précis, admirable avec les poissons de la région, un Satèn millésimé plus féminin, plus crémeux, et enfin la fabuleuse cuvée Annamaria Clementi. Autant de personnalités différentes, qui expriment toutes une facette de cet homme avant-gardiste à la bonne humeur communicative, généreux, "bigger than life", comme disent les Américains. Et qui sait rester modeste : "L'orgueil est la plus grande limite de notre monde, affirme-t-il. Je ne pense jamais avoir touché au but, je veux sans cesse monter en qualité, sinon, à quoi bon ?" ⇨

(Bon à savoir, pages 134 à 138)

LA SOMPTUEUSE CAVE CONSTRUITE SUR UN MODÈLE TRADITIONNEL NE DATE QUE D'UNE VINGTAINNE D'ANNÉES ET, À L'IMAGE DES CAVES CHAMPENOISES, EST L'OBJET DE NOMBREUSES VISITES.



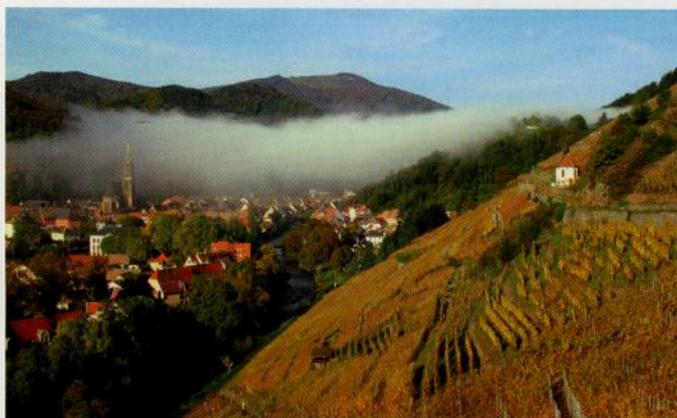


*Stefano Capell, le pétillant
œnologue doublé
d'un chercheur passionné.*

Olivier Humbrecht

UN DOMAINE ALSACIEN MONDIALEMENT CONNU.
UNE AFFAIRE DE FAMILLE DEPUIS QUATRE SIÈCLES.
VOICI L'HOMME DE LA DOUZIÈME GÉNÉRATION.

PAR SYLVIE BONIN - PHOTOS GIANNI VILLA



UNE GRANDE FAMILLE ALSACIENNE

OLIVIER HUMBRECHT EST UN GÉANT, au propre comme au figuré : c'est l'un des plus grands vignerons d'Alsace, à la tête du Domaine Zind-Humbrecht. Il a travaillé aux côtés de son père dès 1989 et lui a succédé il y a dix ans, tout en continuant à l'associer à la plupart des décisions. Sachant que la taille moyenne d'un vignoble en Alsace est d'un demi-hectare, il s'agit d'un "grand domaine" dans tous les sens du terme. Il s'étend sur 40 hectares répartis entre Thann, Hunawihir, Gueberschwihr, Wintzenheim et Turckheim, où sont installés depuis 1992 les caves et les bureaux un peu à l'écart du village, au milieu des vignes. Il produit essentiellement du riesling, du gewurztraminer et du pinot gris (en tout 180 000 à 200 000 bouteilles par an). Certains terroirs sont classés grands crus d'Alsace :