

Brunello di Montalcino – Millésime 2006

« Back to the fruit »

par Bruno Van Geyselhem

Quand on pense aux Brunello du siècle passé, il y a grand chance qu'on ait à l'esprit des vins puissants, voire excessifs, d'une tannicité telle qu'ils en étaient presque imbuables. Rien n'est plus faux aujourd'hui. Avec le millésime 2006, le Consorzio del Vino Brunello di Montalcino (qui représente 100% des producteurs), démontre à travers les vins présentés cette après-midi au Palais des Colonies à Tervuren, une maîtrise des tanins et un retour sur le fruit.

A force de parkeriser les vins issus de sangiovese (qui porte localement le petit nom charmant de brunello), le bois avait fini par masquer totalement le fruit, au détriment de l'essence même du vin, c'est-à-dire être une boisson digne d'être bue, à base du fruit de la vigne et du travail des hommes, et non des bêtes de concours au goût de planche qu'on regrette dès la troisième gorgée.

2006 sur cette DOCG prestigieuse ne sera sans doute pas un très grand millésime de longue garde (comme c'est le cas par contre sur les Barolo et Barbaresco plus nordiques). Soit, mais il a le grand avantage (pour la majorité des vins) d'être prêt à la dégustation dès aujourd'hui, avec un potentiel de 5 à 10 ans, selon les producteurs. Voilà qui plaira aux amateurs de vins qui n'ont ni de cave à vin, ni l'envie d'attendre une génération pour apprécier les vins achetés 20 ans plus tôt.

Un flash back sur 2000 et 1995 montre de façon unanime que le millésime solaire de 2000 n'a pas résisté aux charmes de 1995 qui a su garder son équilibre et sa relative puissance, ce qui prouve encore que rien n'est jamais joué à l'avance et que ce ne sont pas nécessairement les vins puissants qui s'en tirent le mieux.