

« Chianti: une appellation à multiples visages »

En marge de l'Anteprima Chianti 2013, le Consorzio Vino Chianti a ouvert les portes de 3 producteurs de Chianti. L'occasion de se rendre compte de la grande diversité au sein d'une même appellation. Pas étonnant que « Chianti » soit au pluriel !!!

Profitant de l'organisation de l'Anteprima Chianti 2013, j'ai demandé au Consorzio Vino Chianti s'il était possible de visiter quelques producteurs de Chianti, histoire de vivre sur le terrain la réalité multi-faciale de cette appellation, et c'est très élégamment qu'ils ont accepté. Qu'ils en soient remerciés !

Mais avant de les découvrir, voici quelques dates et chiffres qu'il est bon d'avoir à l'esprit pour mieux comprendre la diversité des Chianti.

Les origines du Chianti remontent à plusieurs siècles, mais c'est au 19^{ème} siècle qu'il reçut ses premières consécration.

1927 : Création du Consorzio Vino Chianti

1932 : La zone de Chianti est officiellement délimitée

1967 : Le Chianti obtient le titre de DOC

1984 : Le Chianti accède au rang de DOCG (décret revu la dernière fois en 2009)

1996 : Les réglementations du Chianti se distinguent de celles du Chianti Classico

1997 : La zone de Chianti est élargie par adjonction de la zone de Montespertoli

La région de Chianti englobe les zones spécifiques de Colli Aretini, Colli Fiorentini, Colli Senesi, Colline Pisane, Montalbano, Rufina et Montespertoli, avec des rendements plus faibles. Le Chianti Superiore réfère à l'ensemble de la région, avec des rendements encore plus faibles.

Surface totale du vignoble : 15.500 ha

Production annuelle moyenne de vin : 800.000 hl (soit 105 millions de bouteilles)

L'encépagement du Chianti est de minimum 70% de sangiovese et maximum 30% d'autres cépages, dont maximum 10% de cépages blancs et 15% de cabernet.





La première maison visitée, l'Azienda Uggiano, est bien connue du marché belge, car les vins y sont distribués par le groupe Champion-Mestdagh. De nombreuses fois médaillés au Concours Mondial de Bruxelles et au Decanter World Wine Awards, repris dans le Guide des Vins 2012 de Test-Achats et au Gambero Rosso 2010, pour ne citer que ceux-là, les vins Uggiano sont de renom international et sont largement destinés à l'exportation (environ 80%).

La maison Uggiano dispose d'un vaste catalogue de produits différents. Les vins rouges traditionnels sont le Chianti, le Chianti dei Colli Fiorentini, le Chianti Classico, le Sangiovese di Toscana, le Merlot di Toscane et le Cabernet Sauvignon di Toscana. Ils sont élaborés dans la pure tradition du Chianti et de ses monocépages. L'encépagement des Chianti est majoritairement Sangiovese (90%) avec un appoint de Cabernet Sauvignon (10%).

A noter qu'Uggiano utilise pour ses vignes des engrais organiques et non plus chimiques.



Le Chianti dei Colli Fiorentini 2010 est un Chianti présentant un joli nez fruité et épicé, et une belle souplesse en bouche. Un vin destiné à la grande distribution et offrant un très bon rapport qualité/prix.

Le Chianti Riserva 2007 a reçu un élevage en barriques, ce qui lui confère des notes subtilement boisées. La matière est bien équilibrée, avec un bon potentiel de garde.



En entrant dans le domaine de Selvapiana (*litt. forêt plane*), on entre dans un tout autre univers. En effet, la Fattoria Selvapiana est située de l'autre côté de Florence, à l'est, dans la zone des Chianti Rufina, aux pieds des Apennins. Chianti Rufina est la plus petite des zones de Chianti (avec 750 ha); elle en est aussi la plus différente. On y trouve moult collines et forêts, et la Sieve qui coule de la montagne toute proche y apporte brise et fraîcheur.

Le domaine date de 1826 et porte une dévotion particulière au sangiovese, sans exclure pour autant les autres cépages rouges, locaux et internationaux et les blancs traditionnels réservés pour le Vin Santo.

Depuis 2002, la viticulture y est organique (en cours de certification officielle). « Avec le réchauffement climatique, il faut freiner la maturité en sucre », annonce Federico Giuntini Masseti, le fils du domaine. Finies donc les vendanges vertes qui concentrent la matière à l'excès. Place à l'enherbement. Les nouvelles vignes sont plantées en plus grande densité (de 5.500 à 7.200 pieds de vigne à l'ha) et avec du sangiovese issu de sélection massale.



Dans le chai, tout est naturel. Pas de levures ajoutées. Lente fermentation. Vieillesse en foudres pour le Chianti Rufina et en barriques pour le Chianti Riserva. La volonté de Federico est de produire des vins en lien avec leur terroir, et non des bêtes de concours. La finalité de ses vins est d'être bus, en accompagnement d'une bonne cuisine. Démonstration à l'appui.

Chianti Rufina « *Selvapiana* » 2010: 95% de sangiovese et 5% de cépages rouges locaux. La présence fruitée (cerise) à la robe, au nez et en bouche est à attribuer à la culture organique. Du début à la fin, le vin garde une belle fraîcheur, typique des Rufina. Ce vin est présenté par Federico comme un vin « simple, mais pas stupide !!! »

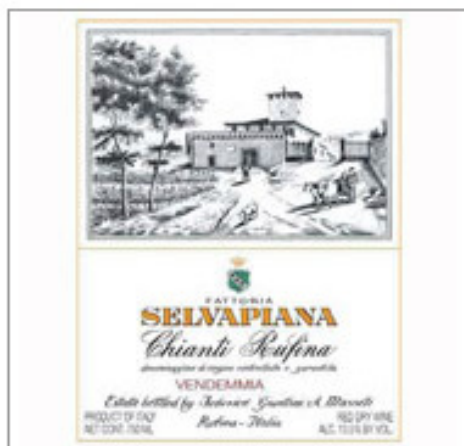
Toscana « *Fornace* » 2009: encépagement très bordelais (40% CS ; 40% M ; 20% CF) Un vin comparable à un grand Saint-Emilion, avec la fraîcheur en plus.

Chianti Rufina Riserva « *Bucerchiale* » 2009: 100% sangiovese issu de la meilleure parcelle du domaine. On y retrouve les petits fruits rouges sauvages; la bouche est charnue à souhait; les tanins sont puissants, sans excès. Un vin encore à l'âge « ado », avec sa vie clairement devant lui.

Chianti Rufina Riserva « *Bucerchiale* » 1979: le tout premier « *Bucerchiale* » produit au domaine. 30 ans les séparent et pourtant ce « papy » a encore une belle histoire à raconter. Les tanins sont complètement fondus, mais la fraîcheur est toujours au rendez-vous, comme un fil conducteur à travers le temps...

Vin Santo del Chianti Rufina 2003: Il est de tradition d'offrir du Vin Santo en fin de dégustation; Federico n'y a pas manqué. 2003 est un millésime solaire, avec une grande maturité des fruits que l'on sent au nez et qui se distille en bouche comme des notes de miel.

Qu'il s'agisse du Rufina ou du Riserva, les vins servis à parfaite température sont respectueux du cépage et du terroir dont ils sont issus. Les maitres-mots qui sautent à l'esprit quand on les déguste sont fraîcheur, équilibre et finesse, ce qui en fait des vins de bonne buvabilité (*litt. dignes d'être bus*) et de grande qualité.



Selvapiana Chianti Rufina 2010





Après la montagne, retour à la mer. Le domaine Poggiotondo se situe à moins de 40 km de la mer tyrrhénienne. Les collines y sont plus douces – Poggiotondo signifie d'ailleurs *colline ronde* – et le sol est constitué de nombreux coquillages sur une profondeur d'1,5 mètre. Le domaine est en culture organique depuis 2 ans. On y pratique l'enherbement, ce qui limite l'érosion éolienne des sols et améliore la conductivité de l'eau. Pas de levures ajoutées. Cuves en béton. Tout se fait par gravité. Pas de pompage. Les barriques sont sur roulettes. Le décor est planté, tout comme le vieux chêne qui symbolise le domaine. Place au vin.



Poggiotondo Bianco 2011: Assemblage de vermentino, d'ansonica et de malvasia. Le nez est floral et fruité à souhait. Très légèrement frizzante à l'attaque, ce vin présente en bouche ce petit gras et cette finale citronnée qui rappellent les meilleurs Muscadet élevés sur lie. Tout simplement bluffant de fraîcheur.

Le Poggiotondo Vermentino 2011 présente quant à lui une belle minéralité au nez et en bouche, avec de jolies petites notes boisées dues à 15% d'élevage en fûts de chêne français. Il ne manque vraiment pas de corps.

Le Chianti 2010 est fait de 80% sangiovese, 10% merlot, 5% syrah et 5% colorino. Un Chianti fruité, épicé, aux tanins arrondis, comme on les aime.

Le Chianti Superiore 2009 fait la part belle au sangiovese (90%) et introduit 10% de merlot, l'enfant chéri du domaine. Encore plus de fruits et d'épices au nez. La bouche est charnue, les tanins sont bien enrobés, la finale est tout en rondeur, sans manquer de finesse. On en redemande.

Chianti Riserva 2009: Même encépagement que le Superiore, mais issu des meilleures vignes (avec un sol plus riche en coquillages) et avec un élevage plus long (de 12 à 20 mois). Après le Superiore parfait dans son genre, on aurait pu craindre un Riserva avec une concentration excessive et une boisé dominant. Que nenni ! Les fruits sont bien présents, le boisé est subtilement fondu, l'attaque est de velours, la bouche est pleine, parfaitement équilibrée et termine sur des notes fruitées. Un vrai bonheur.



Chianti Riserva Vigna delle Conghioglie: 100% sangiovese, un maximum de coquillages. Que peut-il nous arriver de mieux que le Riserva précédent? Qu'y-a-t-il au dessus de la fraîcheur, du fruité, de l'équilibre, de la finesse ??? La noblesse des tanins !!! Là, on est carrément dans la cour des grands. Peut-on parler de race ou d'aristocratie au sujet des tanins ??? Ici, on touche à la perfection, non pas comme une notion théorique et inaccessible, mais comme quelque chose de profondément réel, qui se fonde sur une compréhension simplement humaine des choses de ce monde. En termes plus simples, Jonathan Thompson, le wine maker qui a fait ce vin, a tout compris de la vie et du vin. Du grand art à portée de main (de maitre) !!!

Marmoreccia Syrah 2009: La cerise sur le gâteau, ce vin 100% syrah n'a rien à envier aux grands Côte-du Rhône. Fruits noirs, épices, chocolat, une pointe balsamique. Tout y est au nez. Et la bouche n'est pas en reste. La matière est dense, les tanins sont serrés et le tout est bien intégré. Un vin bien construit avec toujours en filagramme cette acidité structurale qui le rend aimable. Que demander de plus ?

Qu'il s'agisse du premier vin blanc d'entrée de gamme ou du Chianti Riserva haut de gamme, ce qu'il y a d'impressionnant chez Poggiotondo, c'est la précision avec laquelle chaque vin est défini dans sa catégorie. Tout est excellent. Rien n'est moyen. C'est du vrai travail d'orfèvre. Total respect !!!

Force est de reconnaître, au travers des ses trois producteurs très différents que l'appellation Chianti cache bien des trésors qui ne demandent qu'à être découverts !!!