

## « Le Chianti Classico à la recherche de ses identités ... »

Bruno Van Geyselhem – Septembre 2011

**D'un point de vue dégustatif, quand on se réfère à *La Carte des Vins DOC et DOCG* éditée par la célèbre Enoteca Italiana de Sienne, on lit à propos du Chianti Classico qu'il est *harmonieux, sapide et légèrement tannique, s'affinant avec le temps pour devenir souple et velouté. Qu'en est-il dans la réalité ? Petit tour de piste pour le découvrir...***

La première chose qui ressort des dégustations est qu'il n'y a pas UN seul type de Chianti Classico, mais un très grand nombre. En effet, la diversité de cette DOCG vient principalement de la variété de ses terroirs, répartis sur une grande aire d'appellation (7.200 ha) et situés entre 200 et 800 mètres d'altitude. Il serait donc plus juste de parler de Chianti Classicj !!!

Mais limiter la diversité aux seuls terroirs serait oublier le facteur humain. Rarement, j'ai observé une telle remise en question et un questionnement aussi profond chez les producteurs visités de cette région. Il est évident qu'ils sont à la croisée des chemins, avec un œil sur le passé et ses traditions, et l'autre sur l'avenir quelque peu incertain, ou du moins en devenir, de cette appellation en recherche de reconnaissance. Faut-il en revenir aux bons vieux cépages locaux comme le canaiolo ou le colorino, ou tout miser sur les cépages internationaux, tels le cabernet sauvignon et le merlot, à présent autorisés? Il semblerait que le premier courant refasse surface, en ne négligeant cependant pas l'apport (mais modéré) des cépages français. De plus en plus de producteurs se tournent aussi vers le bio, voire la biodynamie, sans pour autant systématiquement l'afficher, afin de « voir venir » tout en se gardant une certaine liberté d'action. C'est à ce tournant précis de l'histoire du Chianti Classico que l'on peut sentir le courage, la foi et l'humilité du vigneron face aux évolutions climatiques et aux enjeux économiques mondiaux.

### « Le Chianti Classico à la recherche de la qualité ... »

Il n'y a pas si longtemps encore, la première image qui venait à l'esprit quand on évoquait le vin de Chianti était cette bouteille empaillée au col allongé, appelée prémonitoirement *fiasco*. Heureusement, les choses ont évoluées depuis. Pour preuve, la législation pour la DOCG Chianti Classico a plusieurs fois changé depuis.

Désormais l'usage des cépages blancs trebbiano et malvasia est interdit et le minimum de Sangiovese est passé à 80%, ce qui a pour effet bénéfique d'élever globalement la qualité des vins produits.

### « Le Chianti Classico à la recherche de la fraîcheur ... »

En marge de cette quête, il est à observer que les vins servis chez les producteurs, comme au restaurant, sont souvent servis chauds, trop chauds pour nos palais nordiques, ce qui renforce le côté alcooleux des vins qui titrent déjà 13.5% et plus. Cette température de service n'est pas pour favoriser la sensation de fraîcheur du vin et hypothèque souvent son délicat caractère fruité.

## « Le Chianti Classico à la recherche du carafage ... »

Autre constatation, les vins servis jeunes ne sont jamais carafés, laissant ce privilège aux très vieux millésimes (confondant en cela décantage et carafage), alors qu'un petit passage en carafe aurait ouvert ce nez parfois fermé ou assoupli ces tanins encore jeunes.

Ces observations étant faites, place aux vigneron et pleins feux sur les Chianti Classico!

### **Castello di Meleto:**

Existant depuis le XIII<sup>ème</sup> siècle, ce vaste domaine de 1000 ha (dont 160 en Chianti Classico) est une des propriétés du Baron Ricasoli et son château médiéval richement décoré mérite une visite. Les Chianti Classico y sont souples, assez légers, sauf le Riserva 2007 100% sangiovese, mais auquel il manque quand même de la matière pour compenser la haute teneur en alcool (14%). Cotes allant de 11 à 14/20.

### **Fattoria di Rietine:**

Il a fallu 16 ans à Mario et Galina pour rénover ce petit domaine de 13 ha, dont 10 en Chianti Classico. Vendange mécanique, quand c'est possible, le reste à la main. Une bouteille par pied, 5.500 pieds à l'ha. Fermentation en cuve de béton, clarification en cuve inox. Les vins produits ont tous du caractère (entre 13 et 16+), avec un coup de cœur pour le Riserva 2007 pour son nez épicé et ses tanins fins.

### **Rocca di Castagnoli:**

Ce sont en fait 3 domaines dont Rocca di Castagnoli est le plus important. La volonté est d'y pratiquer les mêmes prix à travers la gamme des 3 estates, seuls les terroirs diffèrent. A part le Riserva 2007 Poggio a Frati qui s'en sort honorablement (13+), les autres vont dans tous les sens (acidité excessive, sucrosité résiduelle, finale sèche), mais sans présenter d'équilibre.

### **Vescine - Castelvecchi:**

Quoique le château date du XI<sup>ème</sup> siècle, le domaine de 15 ha situé entre 600 et 700 mètres d'altitude est géré par une jeune équipe dynamique, qui veut respecter le temps (vendanges par tries manuelles et successives) et donner au vin un style élégant (levures françaises, fermentation en cuve de béton, longue macération). Les vins y sont de qualité (13.5 à 15+), avec une belle expression aromatique et un beau potentiel d'évolution.

### **Villa Pomona:**

Ancienne fabrique de briques, ce petit domaine de 15.000 bouteilles est gérée par Monica, aidée par sa famille proche. En 2005, elle a pris la décision de se convertir au bio: 2012 sera son 1<sup>er</sup> vin 100% bio. Ses vins sont « féminins »: nez floral, poudré, bouche tout en fraîcheur, avec des extraits secs et des tanins en arrière-plan. Un style qui répond assez bien à la définition de l'Enoteca Italiana.

**Tenuta di Riseccoli:**

Cela fait plus de 100 ans que le destin du domaine Riseccoli est lié à celui de la famille Romanelli. Ici aussi, le domaine est tenu par une femme, elle aussi aidée par sa famille proche. Les 16 ha sont principalement plantés de sangiovese et gérés en respect avec la nature du sol, de la vigne et de l'environnement. Les vins sont assez légers, mais ne manquent pas d'élégance. Ils ne sont pas passés en fût de chêne.

**Fattoria Viticcio:**

Dans ce domaine familial qui en est à sa 6<sup>ème</sup> génération, tout est manuel, même si le vignoble est « prêt » pour la machine. Les sols sont argileux dans les parties basses et fraîches du domaine, alors qu'ils sont calcaires et caillouteux sur les coteaux, ce qui confère au vin de la rondeur et des tanins soyeux. Les nouveaux vignobles sont en bio-dynamie et les vins qui en sont issus sont assemblés avec les autres. En 2009, on change de type d'élevage pour aller vers moins de bois. Tous les vins produits sont de qualité supérieure (de 14 à 16+): parfaite expression de leurs terroirs et faisant la part belle au fruit. Tout est bon, même les vins plus puissants dont les tanins satinés restent élégants. Coup de cœur pour le Riserva 2008 Beatrice dont la finale tannique et non moins fruitée est parfaitement intégrée.

**Querciavalle:**

La philosophie de la maison Losi est basée sur deux principes : la recherche de la qualité et la préservation des traditions. Les nouvelles parcelles sont plantées avec des clones sélectionnés par le Consorzio Chianti Classico à partir de vignes de plus de 60 ans provenant du même vignoble. Tout récemment, ils ont redécouvert un vieux raisin à pulpe rouge presque disparu, appelé Graneau noir. Les vins sont bien construits dans l'ensemble, mais pèchent par excès d'alcool en final, sauf le Riserva 2005 qui réussit à intégrer tous les composants (15+).

**Fattoria di Petroio:**

Petroio est une propriété typiquement familiale située dans un ancien bourg, ayant servi de poste de garde, puis de ferme, pour devenir enfin un domaine vinicole visant la qualité depuis plusieurs générations. Tout récemment, la fille de la maison a dû choisir entre le poste de chef pâtissière à Rome ou reprendre le domaine familial, soutenue en cela par sa mère et par « Women in Wine », une association italienne valorisant le travail des femmes dans le monde du vin. Les vins servis lors du repas pris en famille présentent une acidité marquée et des tanins serrés qui s'accommodent bien avec la cuisine du terroir.

**Capannelle:**

Le domaine de 18 ha a été racheté par Mr James Sherwood qui lui a donné les moyens de ses ambitions. La villa privée a été transformée en B&B. Le chai moderne, creusé dans la roche, est équipé d'un laboratoire et d'un caveau en acier digne de Fort Nox. De tous les vins dégustés, le plus intéressant est le Classico 2009 qui présente une minéralité exceptionnelle (15+).