

## « Chianti 2011 Preview – pour un avenir meilleur ... »

Bruno Van Geysseghem – Février 2012

**Après le Chianti Classico 2007&2008 Preview et le Chianti Rufina 2010 & Riserva 2009 Preview, voici le Chianti 2011 Preview. C'est la première fois en Toscane que les Chianti sont présentés en avant-première. Petit avant-goût de ce qui va se trouver sur le marché à partir de mars 2012.**

Pour ne citer que Giovanni Busi, Président du Consorzio Vino Chianti, quand on parle de Chianti, on parle d'un vin frais, doux et bien équilibré. Un vin plaisant et accessible. Il est même question qu'il redevienne LE vin italien *par excellence*, représentant l'histoire et la culture de tout un pays. Devant une telle profession de foi, les attentes sont élevées. Le risque est grand qu'elles ne soient pas rencontrées. Ce fut hélas le cas lors de cette avant-première 2011.

Sur 32 vins dégustés parmi la cinquantaine disponible - soit un échantillonnage représentatif de plus de 60% - 1 seul s'en est sorti très honorablement, les autres étant soit moyens (2/3), sans plus, soit mauvais (1/3), c'est-à-dire avec des défauts plus ou moins prononcés. Les nez étaient peu fruités, souvent déjà évolués pour des 2011, avec des notes viandées, voire carrément tertiaires, quand ce n'était pas la pique acétique ou la présence de volatil. En bouche, là où il y avait de la douceur, il manquait la fraîcheur; quand il y avait de la fraîcheur, cela manquait de douceur ; dans presque tous les cas, il manquait cet équilibre qui fait le charme des Chianti. Certains vins ressemblaient à des Beaujolais (ce qui n'est pas un défaut en soi, mais ce n'est pas ce que le consommateur attend ni recherche en choisissant un Chianti), d'autres, tels des Lambrusco, repartaient en fermentation avec présence *frizzante* de gaz carbonique. On est loin du Chianti idéal tel que présenté ci-avant. Ce triste résultat est à mettre sans doute sur le compte des vins servis trop jeunes (à peine sortis du chai) ou du millésime 2011 caniculaire et prétendu difficile, mais on peut aussi se demander s'il n'y a pas un problème d'ordre sanitaire, de maîtrise des maturités ou de recherche identitaire. Il y a donc un énorme travail à faire par le Consortium, et les 2500 producteurs qu'il protège, pour retrouver la qualité tant attendue et pourtant promise.

Espérons que la dernière réglementation en matière d'encépagement, autorisant 10% de variétés de cépages blancs et 15% de cabernets, les aidera en cela. Si les cépages blancs apporteront arômes, fraîcheur et élégance au vin, on peut craindre que les cabernets au caractère dominant vampirisent le sangiovese au point de lui faire perdre son identité déjà si difficile à affirmer.

Gageons que les producteurs de Chianti sauront trouver la voie qui convient pour redonner à leur Chianti ses lettres de noblesse ! L'avenir nous le dira ...

Mon seul coup de cœur 2011 va au vin suivant :

Azienda Agricola Castelvechio, dont j'ai pu goûter les autres vins et millésimes avec le même plaisir, ce qui me conforte encore dans mon premier choix.