

« Chianti Rufina ou Pinot Noir d'Ontario ? »

Bruno Van Geysseghem – Novembre 2011

En voilà une drôle de question ! Quel rapport peut-il bien y avoir entre le sangiovese du Chianti Rufina avec le pinot noir du lointain Ontario ? A priori, pas le moindre, mais à la dégustation, il semble qu'il en soit autrement. Envie d'une petite démonstration ?

Le Consorzio Chianti Rufina en est à la 5^{ème} édition de son Preview, qui s'est tenu cet automne dernier à Florence; c'est dire qu'il n'est plus à son coup d'essai. A l'affiche, les millésimes 2010 et 2009 riserva. De plus, chaque année, le Consorzio invite une autre appellation à présenter ses vins en prologue du preview. Cette année, et pour la 1^{ère} fois en Italie, il a invité des producteurs de pinot noir d'Ontario, et non des moindres : Malivoire, Cave Spring Cellars, Flat Rock Cellars et Norman Hardie.

Six Chianti Rufina Riserva 2008 ont été confrontés à six Pinot Noir d'Ontario 2009. Certes, le sangiovese à la base du Chianti Rufina et le pinot noir d'Oregon n'ont aucune parenté ampélographique, mais présentent quelques similitudes organoleptiques, notamment le côté souple, fruité et croquant du vin. Mon tiercé gagnant est :

1^{er} : Frascole versus « L » Pinot Noir Norman Hardie

2^{ème} : Marchesi de Frescobaldi Nipozzano versus Pinot Noir Cave Spring Cellars

3^{ème} : Podere Il Pozzo versus Gravity Pinot Noir Flat Rock Cellars (qu'il a fallu un peu attendre pour qu'il s'ouvre pleinement)

Fort de cette expérience enrichissante, j'ai personnellement « poussé le bouchon » en dégustant par la suite des Pinot Noir d'Orégon, autre terroir du pinot noir, et des Spätburgunder de la vallée de l'Ahr, connue des allemands et des autres connaisseurs pour la qualité et la finesse de ses vins rouges. De très belles découvertes qui confirment une fois encore que le pinot noir est un très grand cépage, capable du meilleur.

Mais revenons-en au preview du Chianti Rufina ! A l'est de Firenze, le Chianti Rufina est une des 7 zones d'appellation Chianti (mis à part le Chianti Classico), et probablement la plus réputée. Il en est aussi la plus petite. Ce n'est donc pas tant par la quantité que par la qualité que ses vins sont reconnus et appréciés. Les vins de Chianti Rufina présentent en effet une constante aromatique fruitée et épicée, ainsi qu'une acidité naturelle qui les rend élégants et raffinés. Les millésimes proposés à la dégustation en primeur ne dérogent pas à cette longue tradition.

Mes coups de cœur vont aux vins suivants :

Tenuta Bossi, Azienda Agricola Frascole, Cantine Bellini et Fattoria Castello del Trebbio, avec une mention spéciale pour le Marchesi de Frescobaldi qui nous a dignement reçus le dernier jour en petit comité pour une double verticale Nipozzano et Montesodi 2006 – 2001 – 1999 fort intéressante, le tout couronné par un Vin Santo del Chianti de l'année de naissance du Marquis, tout en équilibre !