

Ne dites plus « Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene » Dites simplement « Valdobbiadene » !

Bruno Van Geysseghem

Depuis le 1^{er} avril 2010, la DOC Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene est passée au rang de DOCG, sous le nom (trop long) de Conegliano-Valdobbiadene Prosecco Superiore, rejoignant ainsi le club très fermé des 43 autres appellations d'origine contrôlée ET garantie. Exit le cépage, place au terroir! Cela faisait 40 ans que les producteurs de cette appellation œuvraient pour faire reconnaître, au-delà du cépage, la qualité et la spécificité de leurs vins produits sur les 101 collines des 15 communes joliment situées entre Conegliano et Valdobbiadene. A noter que la région au paysage unique fait l'objet d'une demande de classement au Patrimoine Mondial de l'Unesco. Quant aux autres Prosecco, jusqu'alors identifiés comme IGT et produits dans les 9 provinces de Vénétie et de Frioul, ils accèdent fièrement au statut de DOC.

Le vin blanc tranquille est produit par assemblage de minimum 85% de cépage Glera (l'autre nom du Prosecco) et de maximum 15% de cépages locaux. Mais le style de vin le plus connu est certainement la version *spumante* du Prosecco. Ce vin effervescent produit selon la méthode de Charmat (ou de cuves) se décline sous 3 types, Brut, Extra Dry et Dry, selon la teneur en sucre résiduel pouvant aller jusqu'à 32g/l.

Dans la foulée du nouveau décret est également apparue la notion de « Rive » qui consacre les meilleurs crus de la région produisant les vins effervescents les plus fins et les plus élégants. Au sommet de cette pyramide qualitative, on retrouve le Superiore de Cartizze, issu d'une seule colline de quelques 100 hectares de vignobles situés au cœur de la commune de Valdobbiadene.

Au-delà de toutes ces considérations, il faut savoir que, vu leur faible teneur en alcool, ces vins s'apprécient à toute heure du jour, aussi bien seul pour apporter un peu de douceur dans la grisaille du quotidien, qu'avec des amis pour faire la fête.

Producteurs à recommander: Bisol, Col Vetoraz et Le Colture.