

Vin Brunello, béni des dieux

Né en Toscane mais inventé par des négociants américains, ce vin rouge et phénomène est célébré dans le monde pour son explosivité.

Par JÉRÔME GAUTHERET Rome, correspondant



Prestigieuse appellation de Toscane, le brunello est produit dans le village de Montalcino. FORGET-GAUTIER/SAGAPHOTO

C'est un coin de Toscane à la beauté surnaturelle, posé sur une butte dominant un paysage grandiose. Un bourg médiéval de 5 000 habitants surmonté d'une forteresse du XIV^e siècle, un palais municipal et une petite place couverte, des églises un peu austères, des maisons de pierre et au-delà, le val d'Orcia, qui apparaît comme un rêve lorsque se -dissipent les brumes du matin... A Montalcino, chaque chose semble à sa place et, s'il n'y avait pas cette concentration de magasins de souvenirs ainsi que ces agences immobilières où l'on parle plus anglais qu'italien, on se sentirait presque hors du temps.

Production limitée

D'où vient alors ce sentiment d'étrangeté ? C'est qu'on était venu goûter sur place le brunello, ce vin encensé par les critiques et célébré dans le monde entier pour son explosivité et sa force aromatique. Bien sûr, les caves et les espaces de dégustation ne manquent pas et on ne craint pas de mourir de soif. En revanche, malgré ce point de vue imprenable, les vignes, on ne les voit pas. Lorella Carresi, responsable de la communication de la Banfi, l'une des maisons les plus prestigieuses des environs, s'amuse qu'on s'en étonne : « *C'est vrai que d'ici on ne voit rien. La vigne ne représente que 15 % des terres cultivables et nous faisons attention au paysage.* » Ce n'est pas demain que ces bois et ces terres alanguies se couvriront de rangs de vignes, comme les vignobles français de Bordeaux, de Champagne et de Bourgogne, où, depuis des décennies, la monoculture du

FACE À UN PROSECCO AU BORD DE LA SURPRODUCTION, LE BRUNELLO DE MONTALCINO EST RARE ET CHER, ET ENTEND BIEN LE RESTER.

Pas question ici de se laisser griser par le succès et de planter massivement, à l'exemple d'autres régions d'Italie, comme la zone de culture du pétillant et populaire prosecco, qui sont aujourd'hui au bord de la surproduction. Le brunello est rare (9 millions de bouteilles par an, quatre fois moins que le plus connu des chianti, le chianti classico), et cher. Il entend le rester, et les habitants sont d'autant plus prudents qu'il n'en a pas toujours été ainsi.

C'est que, malgré ces vieilles pierres et cette impression d'opulence, la fortune du brunello est plutôt récente. Tout est parti du savoir-faire d'un viticulteur de génie, Ferruccio Biondi-Santi, qui, dans les années 1870, choisit pour replanter ses vignes une variété particulière de sangiovese (le cépage dominant en Toscane), appelée « sangiovese grosso », ayant la particularité d'être plus résistante aux ravages du phylloxéra. Cette variété fait vite montre de capacités de vieillissement hors norme, mais jusqu'à la seconde moitié du XX^e siècle, l'horizon des vins de Montalcino reste local. A Florence, on ne connaît que le chianti, qui s'épanouit plus jeune. Le brunello reste un vin de connaisseur, sans véritable diffusion, et le bourg de Montalcino l'un des plus pauvres de Toscane, à peine électrifié et desservi par des chemins de terre.



24 000 hectares servent à la production du brunello. DAVID SILVERMAN / GETTY IMAGES

La vraie révolution vient d'Amérique. Elle est tardive. En 1978, deux frères aux origines italiennes, John et Harry Mariani, importateurs de vins italiens aux Etats-Unis, rachètent et restaurent un château situé dans la partie sud de Montalcino. Leur projet est limpide : il s'agit de faire un vin très haut de gamme, puissant et agréable. Là où les viticulteurs locaux produisaient peu, faute de débouchés commerciaux, les Mariani ne partagent pas ces inquiétudes : les clients, ils les ont déjà. Il suffit de produire. Et sur ces terres bénies des dieux, l'entreprise est nettement plus facile qu'ailleurs.

Avec l'aide d'un des plus grands œnologues italiens, Ezio Rivella, les Mariani conquièrent vite les faveurs des critiques. Suprême ironie, leurs vins deviennent célèbres aux États-Unis avant même d'avoir été reconnus à Rome ou à Florence. Les producteurs locaux comprennent vite le profit à tirer de la brèche ouverte par Banfi : les décennies 1980-1990 sont celles de l'explosion mondiale du brunello. En quelques années, Montalcino passe de la gêne à l'opulence. Aujourd'hui, on trouve rarement le brunello à moins de 30 euros en Italie (compter plutôt 50 en France) et 85 % de la production part à l'étranger.

Un grand vin sans tradition séculaire, « inventé » par des marchands américains ? L'histoire manque de romantisme et elle a de quoi heurter les puristes. Le phénomène est tout sauf exceptionnel : au fond, sans les navires britanniques et hollandais, ouvrant la route des grands marchés du nord de l'Europe, le bordeaux n'aurait jamais acquis ses lettres de noblesse. De même, c'est le débouché de la cour des rois de France qui a fait décoller les vins de Champagne. Comme le rappelait le géographe Roger Dion, auteur d'une superbe *Histoire de la vigne et du vin de France* (rééd. CNRS, 2010), « *le terroir est un fait social et pas géologique* ». Bref, les Mariani n'ont rien inventé ; depuis toujours c'est le client qui « fait » le vin.

Cela n'empêche pas, tout de même, qu'il faille des vigneron. Au fil des années, et à mesure du succès grandissant des vins, le consortium gérant l'appellation brunello di Montalcino (née en 1980, c'est la plus ancienne dénomination d'origine contrôlée et garantie – DOCG – d'Italie) a accueilli 250 producteurs, qui s'engagent à respecter à la lettre les règles, et à vinifier dans les limites de l'appellation. Cette population est un étrange mélange entre grandes dynasties capitalistes (ces dernières années, la famille Descours, propriétaire des champagnes Piper-Heidsieck, a ainsi acquis le vénérable domaine Biondi-Santi, et la famille Illy, le domaine Mastrojanni), et familles locales implantées depuis plus ou moins longtemps.

Etonnante homogénéité

A côté de mastodontes comme Banfi (2 800 hectares, dont un tiers planté de vignes), on trouve aussi bien des dizaines de tout petits domaines, certains encensés par la critique comme Sesta di Sopra. Son propriétaire, Ettore Spina, ne tire que 4 000 bouteilles de brunello, dont à peine 15 % restent en Italie... Ici l'argent n'achète pas tout. Le prix des vignes a explosé ces dernières années (500 000 euros à l'hectare au minimum, beaucoup plus pour les meilleures parcelles), mais le consortium fait tout pour maintenir le caractère paysan des exploitations, malgré les tentations. « *Pour s'installer ici, la plus grande erreur serait d'être pressé et de croire que l'argent suffit. Il faut cinq ans pour faire le vin, dix ans pour monter un domaine et il faut au moins ça pour se faire un ami...* », confie en souriant le journaliste italien Dario Pettinelli, spécialiste du brunello, qui arpente inlassablement la ville et ses environs depuis une dizaine d'années.

Au milieu de ces considérations, on en viendrait presque à oublier l'essentiel : le vin. Constitué uniquement de sangiovese et cultivé à l'intérieur d'une aire assez étendue (24 000 hectares) avec des rendements très contraints (moins de 40 hectolitres à l'hectare), le brunello vieillit au minimum deux années en barriques, la plupart du temps françaises, avant d'être mis en bouteilles et « oublié » jusqu'à atteindre les cinq ans d'âge. Ainsi la maigre récolte de l'automne 2017 ne sera-t-elle pas commercialisée avant 2022. Avec des normes de vinifications aussi radicales, on pourrait craindre de se trouver face à des vins artificiellement gonflés, « bodybuildés ». Mais le brunello a les épaules assez

larges pour supporter le traitement : il sort de l'épreuve avec une amplitude impressionnante et la vigueur d'un jeune homme.

D'UNE BELLE COULEUR RUBIS POUVANT TIRER SUR LE GRENAT, LES VINS DÉGAGENT AU NEZ DE TRÈS INTENSES ARÔMES DE FRUITS MÛRS, NOTAMMENT LA CERISE ET LA MÛRE.

On a eu la chance de goûter une large palette des 2012 : même si les différences entre les domaines sautent aux yeux – au nord, des vignes plantées en hauteur, donnant des crus légèrement plus équilibrés et élégants, et au sud, des vins plus solaires et explosifs –, le plus frappant est l'étonnante homogénéité de la production. D'une très belle couleur rubis pouvant tirer sur le grenat, les vins dégagent au nez de très intenses arômes de fruits mûrs, notamment la cerise et la mûre. En bouche, les tannins sont étonnamment souples et malgré la longueur de l'élevage en barrique, le boisé n'a rien d'écrasant. A cinq ans d'âge, les brunello sont encore en pleine jeunesse. Mieux que ça : ils semblent avoir l'éternité devant eux.

Par JÉRÔME GAUTHERET Rome, correspondant
Publié Le 15.12.2017 à 20h15