

Méditations au sortir des chais toscans

Le vendredi 16 septembre 2005 à midi, il fait grand soleil à Castagneto Carducci. On monte sur le toit en gazon de la maison des marchandages (Ca' Marcanda), pour voir les collines à l'Est et deviner le littoral à l'ouest. Au chai, la partie centrale des tonneaux est passée à l'huile de lin, marron. À Bordeaux, elle est rouge, car la teindre entièrement au vin était la meilleure façon de cacher les gouttes éparpillées sur le chêne, élégance oblige.

Michele Satta a cinq filles et un garçon, le plus jeune. Michele Satta est un homme heureux. Il dit « je » dans sa brochure et inclut des textes du poète Carducci (accolé à Castagneto) : *Dalla natura tua, forte e cortese, l'ombra resto nel memore, come il tuo vino, o moi dolce paese, il mio verso fervea gentile e auster !* (Pour toute traduction : Marie-Claire et Joël Damond, Tél. (+33) 02 4390 2216)

Suite au (quasi) tête-à-tête de Lincoln et de Klaus au dîner à *Le Versegge*, l'Australien déduit que l'Allemand a une forme de pensée plus indienne que germanique. On n'aurait peut-être pas dû boire tous les vins de Klaus, ou alors se passer des deux premiers Moris Farms compris au menu. Moris n'est pas un nom anglais mais celui d'une famille espagnole installée à Bolgheri il y a 150 ans.

Samedi matin 17/9 à 7h12, la tête au carré (on n'aurait pas du boire tous les vins de Klaus...), un soleil rouge perce entre deux ifs presque noirs, l'ocre des villas passe au vermillon, la piscine est bleu-David Hockney, un rame de train passe, grise. Avant d'entrer dans l'eau, plus froide que la mer à Populonia hier, Jean-Michel dit : « *je vais mourir. Mais ce matin je n'ai pas le temps* ».

Sur le chemin caillouteux, à la recherche de Poggio San Polo, l'expression « la carte n'est pas le territoire » fait sens. Lou et Patrick suivent sans (se) crever. La vue sur les collines vaut déjà la moitié du repas, *mezzopane*, et c'est ainsi que Mauro Fertanoni a baptisé son vin de Toscane. Il est propriétaire et œnologue, son consultant est Lucca La Toma, ils travaillent avec M. Labourdière, professeur à Bordeaux. La femme de Mauro porte des lunettes noires, elle est blonde, elle est grande, elle sourit, elle est belle. Mauro tourne amplement un peu de vin d'un verre à l'autre pour le préparer avant de verser de la bouteille. Il a des barriques « cigare », des 300 litres, des 500 litres, a essayé des 3000 litres, pour en revenir aux contenants standard.

Stella a des reflets d'or dans le regard. Elle est brune, *black and gold fantasy*. Stella, comtesse di Campalto, fait du vin en biodynamie. Le guide lui offre un Pape Clément 1996.

Montalcino. « *Encore un peu plus de ce chianti ?* » : le chianti classico *San Leonino* que nous sert Francesco Vitulli est parfait, c'est un hôte parfait, un directeur export parfait. Son français est parfait. Les vins de Tenimenti Angelini sont parfaits.

Vers 17 h, le ciel est à la pluie, Claudia Boccardi nous montre la partie nord du vignoble de Siro Pacenti, puis la partie sud là-bas sur la hauteur. À côté, des champs

vallonés ratissés, couleur daim. Lunettes noires ôtées, on voit ses yeux bleu pastel. L'assemblage des deux parties du vignoble (7 et 13 ha) va donner le meilleur Brunello (que j'ai bu) - fin, végétal, tannins déjà adoucis, soyeux, juste un peu boisé, harmonieux, comme vanillé - que Claudia sort à la pipette, le 2004 puis le 2003. Le 2000 en bouteille est plus tannique et puissant. Christian aimerait savoir si Claudia est la fille de Siro ou la femme de Giancarlo, son fils, ou quoi ou qu'est-ce.

Pendant ce temps, dans son azienda agricola, Theresia « Tessie » Baijens-Genazzani, fonctionnaire européenne d'origine néerlandaise, dit à Odette-Marie souhaiter « *extinguere vostra soif con il vino di Scopone* ». Son raisin de table a goût de fraise.

Au village de Pienza, mi-médiéval mi-Renaissance, Danièle et Jean-Jacques se laissent eux aussi photographier sous la plaque de la *via della fortuna*, qui débouche sur la *veddutta* dominant une vallée d'Orcia brumeuse. Durant l'office à la cathédrale déambulent plus de touristes que de fidèles sont assis. Un *caffè corretto* est un café-grappa. « *Nous étions littéralement «incarcerati entre due muri»* explique Joël au téléphone pour prévenir de notre retard à la prochaine visite à Montepulciano, suite à l'emboîtement du minibus dans une ruelle plus étroite que lui, sans possibilité d'avancer ni de reculer.

Arrivée à Valdipiatta. Yves Glory y est l'œnologue-conseil (chez Siro Pacenti aussi). Guido Capitani, ingénieur retraité et propriétaire de ce vignoble en terre étrusque, comme l'atteste une fresque qu'il décroche du mur de son chai humide. La brochure cite Dante : ... *Guarda il calor del sole che si fa vino, giunto a l'umor che de la vite cola* (Purgatorio XXV vv 77-78; pour toute traduction, voir plus haut). Ses vins lui ressemblent, un peu farouches. Marie-Odile n'en dit rien.

À la dégustation dans le chai historique Del Redi, rattaché à la coopérative de Montepulciano, nous sommes placés en amphithéâtre derrière un groupe de russes. C'est la première fois que je vois une rousse russe (*red russian* en anglais ?). Le vino nobile « Briaero » sent le mammoth et Monique est pliée de rire.

Lundi matin à Nottola, Jérôme et Bénédicte demandent à quoi a servi le guide.

Dans le Chianti, enfin parvenus à Cennatoio, Emiliano Alessi trouve que l'€ a réduit les fluctuations de change des monnaies européennes, ce qui l'arrangeait bien, et que la chute des tours du WTC a entraîné celle de ses marchés à l'export. Il nous manœuvre la dégustation la plus rapide du monde, sept vins en 25 minutes. Etienne goûte tout, pense à tout, note tout. Bully a choisi entre boire et conduire.

C'est Carlo Fabbri, maire de Greve in Chianti à la fin du XIXème, qui a planté les premières vignes à Savignola, dont certaines produisent encore cent ans après. Paolina, sa fille, a développé le domaine dans l'entre-deux guerres. Son neveu, Carlo à nouveau, a pris la suite, qu'il a confiée il a deux ans à Ludovica, sa fille. Leur confiture de poivrons aux piments sur le fromage de brebis est une découverte.

Giacomo Fani est *Pubbliche Relazioni* des *Marchesi de' Frescobaldi* (tel. 348 860 6484). Pourquoi les noms de famille italiens sont-ils si souvent au pluriel ? On devrait dire Giacomo « Fano », Guido « Capitano », Mauro « Fertonano », Francesco « Vitullo »,

etc. : Stella s'appelle-t-elle « di Campalti » ? Non, mais les Frescobaldi !... Si, ma c'est une si vieille lignée (pour toute traduction...).

*« Je me sens toujours bien en Toscane. L'histoire et la géographie s'y conjuguent à merveille. Il y a une sorte de bonheur dans la lumière. L'harmonie de cette colline de Santa Cristina (Antinori) est construite de vignes, d'ifs et d'oliviers. Quelle chance pour l'œnologue d'exercer son métier dans la capitale artistique de l'ancien monde ! Je voulais que le vin, ce vin florentin que j'allais y faire, soit digne d'un Dante ou d'un Léonard de Vinci » (Emile Peynaud, *Œnologie dans le siècle*, Ed. La Table Ronde, 1995, p. 139).*

db 30/09/2005