

Les 100 vins les plus prestigieux du monde

B
blanc

L'OR
DU VIN

Pierre Casamayor
Michel Dovaz
Jean-François Bazin

Ca' del Bosco Chardonnay

L'enthousiasme d'un homme



CA' DEL BOSCO

PAYS :
Italie

APPELLATION :
Franciacorta bianco - chardonnay

PRODUCTION :
20 000 bouteilles



Ici, l'allée de buis remplace les rangées de cyprès. Tout est résolument contemporain. Un pont de style japonais enjambe un ruisseau domestiqué. Plus haut, la piste d'hélicoptère et la maison moderne en pierre, bois et verre. Au centre de l'entrée, un coffre très ancien, portes ouvertes et serrure à levier d'une complication extrême. Un seul objet au cœur du coffre : une bouteille de brut de Ca' del Bosco Franciacorta. Sous la maison, chai, salle de dégustation et laboratoire. Un laboratoire de rêve. Tous les paramètres de chaque vin alimentent un ordinateur. Chaque barrique porte un numéro. On peut, en l'appelant sur écran, connaître l'évolution de son contenu. Tout est archivé, l'ensemble de la production de toutes les années est analytiquement à disposition. Une mine d'investigation pour le vinificateur. Tout cela est dû à la volonté et à l'enthousiasme de Maurizio Zanella. «A mon inconscience, ajoute-t-il. Je ne le referai jamais, mais je ne regrette rien, je suis heureux.» Rien ne prédestinait Maurizio Zanella à la vigne. Son père, qui s'occupait de transport, avait acheté une propriété en Lombardie «pour avoir des produits naturels». Une petite vigne d'un demi-hectare complétait l'ensemble. En 1968, Maurizio est plus ou moins étudiant à Milan. Son père le fait rentrer à Bosco. Maurizio fait du motocross et explore le petit vignoble. En 1972, les instances vigneronnes organisent avec lui un voyage en France. Première cave visitée, La Romanée-Conti. Les experts italiens rient de ce vignoble complanté de 10 000 pieds à l'hectare pour produire 30 hectolitres de vin, alors qu'eux, avec 2 000 pieds, en vinifient 150. Maurizio achète 3 bouteilles pour 250 francs et songe... «Et si c'était les Français qui avaient raison et si c'était les Italiens qui avaient tort, obligés

H
HACHETTE



Ca' del Bosco Chardonnay

de vendre leur vin 50 lire de moins chaque année, de tailler de plus en plus long, de ne jamais rien faire de grand, pas même les maisons fondées il y a six cents ans...»

Rentré à la Casa Del Bosco, Maurizio connaît sa première chance. Son père le laisse libre de tout décider pour le vin et d'avoir les pires difficultés avec les autorités. Il est le premier à planter à raison de 10 000 pieds à l'hectare : il élèvera le vin en barriques...

Sa deuxième chance s'appelle André Dubois, qui fut chef de cave en Champagne et arrive au Bosco en 1977. Il y travaillera jusqu'en 1989 et à mi-temps jusqu'à sa mort en 1990. Avec lui, le vin n'est pas une industrie mais un art. Il a été secondé dès 1980 par l'œnologue Stephano Capelli, toujours fidèle au poste. L'influence d'André Dubois dans l'élaboration des vins effervescents Ca'del Bosco Franciacorta est évidente. Fort de son expérience champenoise, il réussit tout de suite des vins parfaits, tant le « sans année » que le « brut zéro » (sans année) ou que le millésime qui est élevé longuement dans le bois. Très vite, les « méthodes champenoises » de Ca'del Bosco sont considérées comme les meilleures d'Italie. Le vignoble s'est agrandi. Il s'étend sur 48 hectares, auxquels sont en train de s'ajouter 43 hectares en location selon un procédé mis au point par Maurizio Zanella : il loue pour trente ans des terres dépourvues de vignes et plante les cépages dont il a besoin. En 1998, il disposera de 92 hectares de vignes !

Le rêve bourguignon

Maurizio Zanella ne s'arrête pas en chemin. De même qu'Angelo Gaja, de même que le marquis Incisa della Rocchetta, il connaît les vins du monde entier. Il rêve aux chardonnays du père Ramonet ! Il va donc vinifier ses chardonnays (la D.O.C. Franciacorta lui en donne le droit) à la bourguignonne. Ses chardonnays sont italiens, c'est-à-dire que ce sont des sélections clonales italiennes, complantées sur une moraine glaciaire, donc du calcaire, du sable et des cailloux. Ces terres, plutôt riches, sont filtrantes ; elles se drainent naturellement. Les vignes ne sont pas désherbées mais labourées. La densité de plantation de ce vignoble de dix-huit ans s'élève à 4 000 pieds à l'hectare. Taillées à 2 coursons de 10 yeux, une taille généreuse, les vignes ne produisent que 2 kilos par pied, soit de 55 à 66 hectolitres à l'hectare. Les vendangeurs disposent de cagettes et trient à la récolte. Les raisins sont à nouveau triés sur table. Vingt-quatre heures de macération pelliculaire précèdent l'introduction des grappes dans un pressoir Willemetz de 2 000 kilos qui permet le fractionnement du pressurage. Seule la première presse, légère, soit 50 % du moût, est retenue. Après débouillage à froid, le moût fermente en barriques neuves. Le vin est bâtonné et élevé sur lies. Après fermentation malolactique et une filtration éventuelle sur Keselghur, le vin est mis en bouteilles au mois de juin (et parfois plus tôt). Le résultat est à la hauteur des ambitions de Maurizio Zanella : un vin gras au boisé juste, dont les bouquets et les arômes sont fruités et riches, et dont l'élégance rivalise avec la persistance.