

# Tendances Trends

## Maurizio Zanella

### *L'éclaireur de Franciacorta*

*Ne parlez plus jamais de spumante en évoquant un franciacorta.*

*Depuis fin 1995, la région de Franciacorta en Italie bénéficie  
d'une protection légale pour ses vins mousseux,  
au même titre que le champagne en France et le cava en Espagne.*

TEXTE : HENK VAN NIEUWENHOVE / PHOTOS : JAN VERLINDE



Maurizio Zanella, ex-enfant terrible et champion de motocross, dans les vignobles d'Erbusco.

# Style

Les normes retenues pour garantir la qualité sont parmi les plus sévères au monde. Et la cheville ouvrière de cette évolution est l'ex-enfant terrible Maurizio Zanella, patron de la maison Ca' del Bosco.

Maurizio Zanella a davantage contribué au rayonnement du vin italien qu'Angelo Gaja, que l'on considère généralement comme "le pape" en la matière. Il faut se rendre dans une capitale culturelle comme Copenhague pour entendre cette étonnante affirmation proférée par Elvio Milleri, le chef du prestigieux Era Ora, sacré meilleur restaurant du Danemark en 1995. Mais Milleri est un ami de Maurizio Zanella. Il reste que la crème de la gastronomie mondiale, et pas seulement les chefs italiens, connaît Zanella. Même Gérard Boyer, chanteur du champagne et propriétaire du trois étoiles "Les Crayères de Reims" propose des vins Ca' del Bosco à côté de tous les grands et "véritables" champagnes. Bel hommage pour Maurizio Zanella.

**La région de Franciacorta** s'étend au sud du lac romantique d'Iseo et à l'ouest de la ville de Brescia en Lombardie, à peu près à mi-chemin de Milan et Vérone. Le paysage se caractérise par d'innombrables vallées, bordées par des collines basses. Le sol fertile se prête merveilleusement à l'agriculture et les pentes ensoleillées sont idéales pour la viticulture. Berlucchi est la plus ancienne maison vinicole de la région ; Bellavista, Gatti, Cavaleri sont autant de noms connus ; et Ca' del Bosco est le porte-drapeau de la production locale. Les touristes qui se rendent à la riviera ou dans les villes d'art de Toscane traversent en général rapidement cette région. Grand tort, car la Franciacorta possède de nombreux trésors cachés : de



21<sup>e</sup> ANNÉE N° 18 MARCHÉ FRANÇAIS 1995 - 21 MARS 1996

## Tendances Trends

vieilles abbayes et de petits villages où le temps semble s'être arrêté, des auberges accueillantes aux délicieuses spécialités, sans oublier le temple culinaire trois fois étoilé de Gualtiero Marchesi, classique des classiques italiens. Son restaurant se trouve à Erbusco, dans une majestueuse villa aux chambres luxueuses où les épicuriens aiment faire étape. Le décor est fascinant et la terrasse romantique est l'endroit rêvé pour un tendre tête-à-tête, dont l'enchantement n'est rompu qu'au moment de l'addition, qualifiée avec beaucoup d'à propos de "dolorosa" par les Italiens.

**Erbusco** serait demeurée une simple bourgade anonyme si Marchesi, à l'instar de Zanella, n'avait décidé de s'installer à proximité immédiate. Le village compte 6.431 habitants et bénéficie d'un microclimat favorable, car il est situé entre les vallées du Pô et de l'Oglio, à l'abri d'un relief d'origine glaciaire. Erbusco évoque "le bois", ce qui nous ramène à Maurizio Zanella, dont les frasques de jeunesse excédèrent à un point tel ses parents que ceux-ci, en désespoir de cause, finirent par le mettre au vert dans leur maison de campagne de Ca' del Bosco, une abréviation de Casa del Bosco ou "maison des bois". Zanella père, qui possédait une entreprise de transport à Milan, avait fait l'acquisition de cette maison entourée de 2,5 ha afin de s'y retirer plus tard loin de la ville, d'y cultiver ses propres légumes et d'y élever des poulets et des lapins. Le retour à la nature était à la mode, mais les barricades l'étaient également, en cette fin des années 1960. Maurizio passait plus de temps à manifester qu'à étudier. Quant il eut 14 ans, le jeune révolté fut donc exilé à Erbusco, où il fréquenta l'école d'Iseo. C'est là que Maurizio se découvrit une passion pour les sports mécaniques. Il commença à faire du motocross et à prendre part à des épreuves d'endurance, pour être rapidement sacré champion d'Italie. Avec quelques viticulteurs du village, il décida à cette époque de participer à un "voyage d'étude" en France, alléché par la perspective de deux journées libres à Paris. La Romanée-Conti était le premier domaine vinicole inscrit au programme des visites. Je n'avais même pas envie de descendre de l'autocar, car je n'y connaissais rien au vin. Mais ce premier contact a été pour moi une véritable révélation. J'ai décidé ce jour-

STYLE 117

**Un indiscutable** talent pour le marketing et un choix judicieux de collaborateurs ont permis l'envolée du domaine Ca' del Bosco. Maurizio Zanella engagea le célèbre œnologue français André Dubois — qui avait fait pendant 30 ans les beaux jours de Moët Chandon — pour produire un vin sans compromis. Il introduisit en outre la technologie californienne en s'adjuant les services de deux Américains : André Tsjellitsjev et Brian Larky. "Cette alliance de tradition française, de technologie américaine et de sensibilité italienne a donné naissance à un vin au style très particulier : élégant, agréable en bouche et plein de caractère. C'est le vin que je voulais. Je ne fais pas du champagne, je ne fais pas de spumante, je fais du franciacorta."

Sur ces mots, nous avons goûté un Franciacorta Dosage Zéro de 1991. Il a l'élégance de la femme italienne et le caractère d'un joueur de football transalpin. La tentation et la conquête associées dans le verre : on comprend aisément que l'AC Milan ait choisi le Ca' del Bosco comme vin fétiche. Aux murs du bâtiment principal de Ca' del Bosco sont d'ailleurs accrochées des photographies de Franco Baresi et d'autres vedettes de la grande équipe italienne, qui n'hésite jamais à fêter ses titres ou ses coupes en débouchant des bouteilles géantes du vin de Maurizio Zanella. Maurizio Zanella n'a que 39 ans — "mais je suis dans le vin depuis 25 ans" — et dirige son entreprise à un rythme étourdissant. Avec dynamisme, passion et élégance. Il parcourt le monde, de Tokyo à New York, pour assurer la promotion de ses produits. Ce qui ne l'empêche pas, de temps à autre, d'enfourcher à nouveau sa moto pour parcourir son domaine. L'histoire de Ca' del Bosco est synonyme de succès. Les énormes investissements (estimés à plus de 35 millions de dollars) ont été rendus possibles grâce à des mises de fonds d'Industria Zignago, qui a acquis une participation majoritaire, tandis que Zanella conserve la direction de l'entreprise.

**Un portail doré**, Canello solare, œuvre du sculpteur Arnaldo Pomodoro, signale l'entrée du domaine. Un chemin serpente à flanc de colline entre les vignes, qui s'étendent sur 96 ha et huit communes au total. Le cépage dominant est le Chardonnay (23 hectares), viennent ensuite le Pinot blanc, le Sauvignon blanc, le Cabernet sauvignon et le Cabernet franc, le Merlot, le Nebbiolo, le Barbera et le Pinot noir. Il n'y a pas de Pinot meunier. "J'ai choisi le Pinot blanc au détriment du Pinot meunier, il apporte un goût italien typique au franciacorta." La production totale atteint 500.000 bouteilles par an. La propriété possède son héliosurface et, dans le jardin, se dressent d'imposantes œuvres d'art. Le vaste complexe est doté d'énormes caves s'enfonçant à 17 mètres sous terre, où des millions de bouteilles reposent sur les pupitres. Ca' del Bosco est surtout connu pour son franciacorta, mais produit également d'excellents vins rouges et blancs. Le rouge Maurizio Zanella, associant le Cabernet sauvignon, le Cabernet franc et le Merlot, fait l'orgueil du maître des lieux. En dégustant ce vin souple et puissant dans les appartements privés de Zanella qui dominent toute la vallée, on peut admirer des œuvres de Tiziana De Baj, des assemblages qui révèlent un intérêt certain pour l'art minimal et conceptuel : du Marcel Broodthaers, du Luciano Fontana. Tiziana De Baj n'est autre que madame Zanella. Elle expose à Milan et Monaco. Le vin et l'art vont souvent très bien ensemble. □

Importateur pour la Belgique : Selezione Vini Italiani, Minderbroederstraat 37, 3500 Hasselt. Tél. (011) 24.22.80 ; Fax (011) 23.27.77.

A gauche : le domaine Ca' del Bosco avec ses 96 hectares de vignobles. En haut : les caves de 17 mètres de profondeur contiennent des millions de bouteilles. En bas : la tentation et la conquête captives d'un même verre.



Une œuvre de l'artiste polonais Igor Mitoraj et au fond, la maison des bois de Zanella.



L'impressionnant portail à l'entrée du domaine : Canello solare, du sculpteur Arnaldo Pomodoro. Un hommage au soleil.

là que j'allais consacrer ma vie au vin. Mes compagnons de voyage ne comprenaient pas que la production de cet illustre vin était si limitée. J'ai acheté trois bouteilles de Romanée-Conti, pour 500 FF de l'époque, et tout le monde a trouvé ça stupide, car j'aurais pu obtenir 200 bouteilles de leur vin à ce prix-là. Cela m'a fait réfléchir. La visite aux caves de Romanée-Conti a marqué ma vie."

La décision était prise. A 15 ans, Maurizio Zanella demande un peu d'argent à son père pour acheter une petite vigne et il se met à étudier le vin. Albano Zanella ne reconnaissait plus son fils et lui donne carte blanche. Les premières vendanges ont lieu en 1972 et, en 1978, le premier franciacorta de la maison Ca' del Bosco était commercialisé. Pour un coup d'essai, ce fut un coup de maître. "J'ai eu de la chance", reconnaît Zanella. "D'abord, mes vignes n'étaient pas plantées n'importe où. La région de Franciacorta bénéficie de caractéristiques spécifiques, excellentes pour le vin. Nous sommes situés dans une cuvette entourée de montagnes, où l'ensoleillement est intense. L'humidité est idéale et la structure du sol intéressante, puisque dominée par des débris volcaniques. Ensuite, je me suis lancé à un moment opportun. Après une période noire, où il n'était pas question de qualité, le vin italien commençait à remonter la pente et un marché semblait s'ouvrir aux produits de qualité. Je ne connaissais rien à ce marché, mais j'ai su profiter de l'absence d'antécédents négatifs pour parvenir à me positionner dans le segment des vins de haute qualité. En y réfléchissant, il fallait un certain culot."