

LE TERROIR

tion de mono-cépage, comme en Bourgogne ou chez nous. La zone du barolo compte onze villages, et l'on sait depuis toujours qu'il existe des nuances. Mais c'est seulement depuis une vingtaine d'années qu'on a vu apparaître des bouteilles de barolo ou de barbaresco portant un nom de cru. La tendance s'est accentuée avec l'arrivée sur le marché de viticulteurs devenus vignerons et disposant souvent d'une seule vigne. On en arrive donc à une « exaspération » du concept de cru, avec des auances toujours plus infimes. Est-ce le désir du consommateur ? Ce n'est pas dit. Mais on peut occuper solidement la place avec des quantités très petites. Le rôle de la presse a été déterminant en ce sens ».

Luciano Sandrone – un de ces - petits - producteurs piémontais émérites dont les vins s'arrachent – le confirme : - L'idée de cru a toujours existé chez nous et les zones propres à chaque cépage étaient

très respectées. Après une période d'innovation, on y revient aujourd'hui, on est plus strict entre autres sur les superficies. Le Piémont a une demi-douzaine de cépages originaux : moi, je m'en tiens la... pour le moment! du chardonnay ou du cabernet partout. Je crois aû terroir au sens le plus large : la morphologie du sol et les conditions climatiques doivent être exceptionnelles. Mais on n'est pas obligé de penser que le pinot noir ne peut se cultiver qu'en Côtes de Nuits! La France a réussi à maintenir le concept fondamental du terroir à travers les siècles et c'est remarquable. Mais je suis sûr qu'on obtiendra un jour de très grands vins sur une colline de Chine où il n'y a jamais eu un cep.

Quant à la Sicile, elle cumule les contradictions : on y trouve des terroirs et des cépages réputés depuis deux mille ans, un océan de vins de chaudière, des appellations sans vignerons, voire sans vin. Les champions de la qualité s'y comptent sur les doigts de la main. Certains ont choisi de sauver un partimoine glorieux de la disparition – comme Carlo Hauner pour l'antique malvoisie des îles Lipari – ou de la honte – que serait Marsala sans les

La Toscane est certainement – avec le Pièmont et le Frioul – la région d'Italie ou la notion de terroir viticole a le mieux survécu.

Même Maurizio Zanella a mis du terroir dans sa philosophie. Lui qui, à partir d'une région à tradition viticole zéro (la Franciacorta), a réussi à propulser ses vins (*spumante* de luxe à la champenoise et cépages français) au zénith du marché international, déclare : - C'est une folie de planter du chardonnay ou du cabernet partout. Je crois au terroir au sens le plus large : la morphologie du sol et les conditions climatiques doivent être exceptionnelles. Mais on n'est pas obligé de penser que le pinot noir ne peut se cultiver qu'en Côtes de Nuits! La France a réussi à maintenir le concept fondamental du terroir à travers les siècles et c'est remarquable. Mais je suis sûr qu'on obtiendra un jour de très grands vins sur une colline de Chine où il n'y a jamais eu un cep.

