

CA' Dig. Bosco PAYS:

APPELLATION

PRODUCTION: 20 000 homeilles



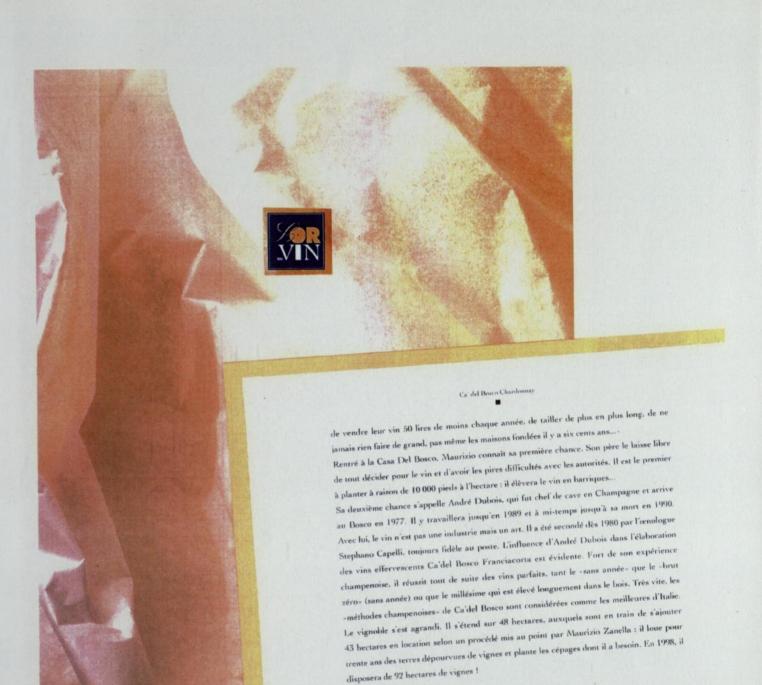
Ca' del Bosco Chardonnay



lci, 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 demihectare 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 vigaoble. 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 50 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



Le rêve bourguignon

Maurizio Zanella ne s'arrête pas en chemin. De même qu'Angelo Gaja, de même que le marquis Incisa della Rochetta, 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 glacière, 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 débourbage 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 houteilles 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.