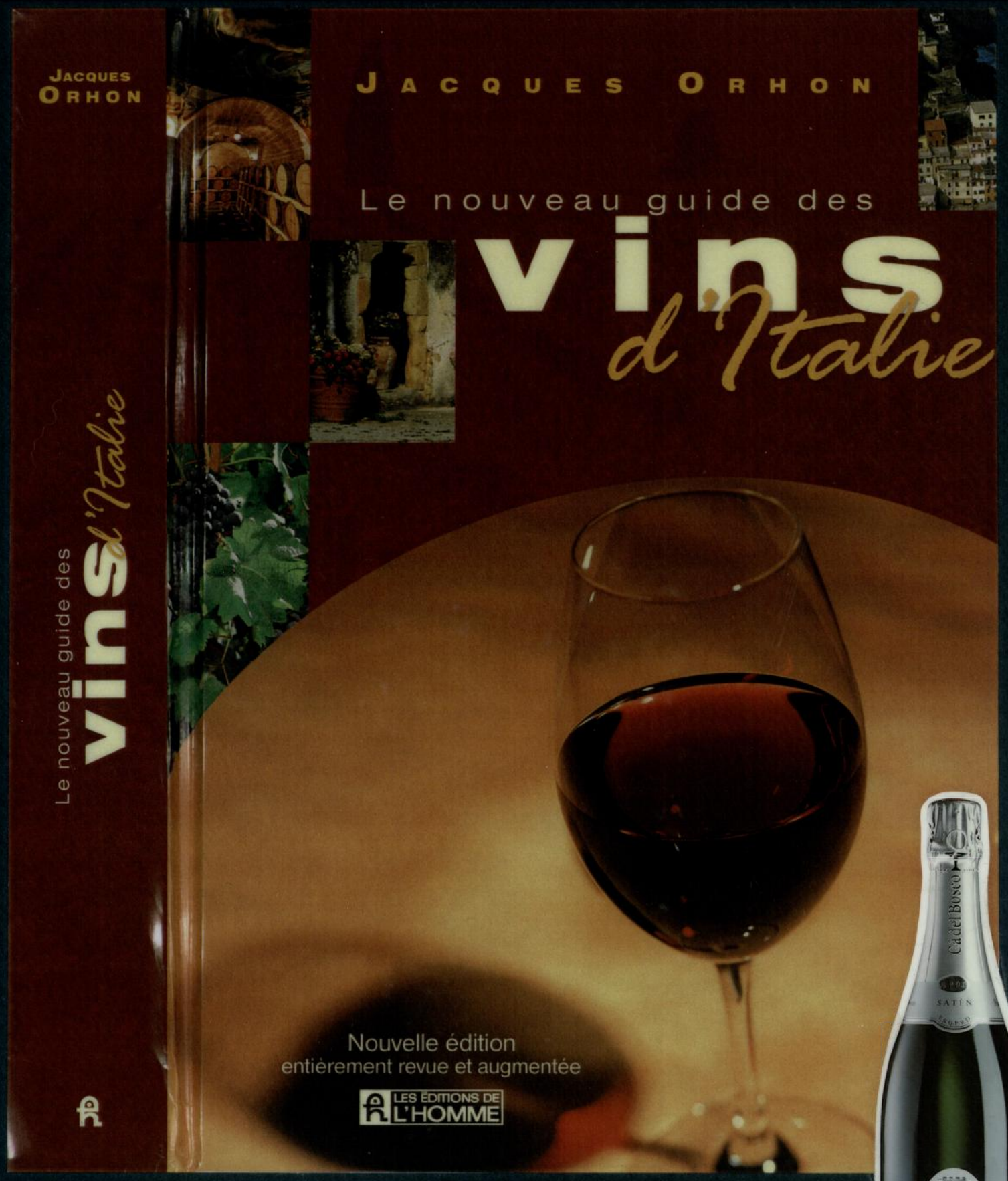

FRANCIACORTA

DOCG

Lorsque j'ai rencontré Maurizio Zanella pour la première fois, il y a plus de 10 ans, celui-ci était déjà convaincu de faire de son Franciacorta le Champagne de son pays. Cinq ans plus tard, il gagnait son pari haut la main. Il faut dire qu'il ne manquait pas d'enthousiasme et qu'il avait les moyens financiers pour faire avancer sa cause. En écoutant cet homme passionné nous confier ses secrets lors de la visite à Ca' del Bosco, on comprenait déjà qu'il allait se passer quelque chose. Les ingrédients de cette réussite: un encépagement peut-être moins traditionnel mais combien plus intéressant sur le plan qualitatif, une conduite de la vigne efficace, de petits rendements et des conditions d'élaboration remarquables. Ajoutez à cela un dynamisme communicatif et le tour était joué. Aujourd'hui, les vins tranquilles (non effervescents) font partie de la DOC Terre di Franciacorta, et la DOCG Franciacorta est réservée au seul Spumante obtenu par la méthode traditionnelle de prise de mousse en bouteille (comme en Champagne…). Dommage de ne pas avoir ailleurs l'idée brillante, comme ici, de créer des appellations distinctes lorsqu'il s'agit de décerner à certains vins la fameuse DOCG. Aujourd'hui, Maurizio et ses voisins sont heureux quand quelqu'un leur demande: « Du Franciacorta, tout simplement ! » lorsqu'ils veulent se délecter avec les meilleures bulles de l'Italie.

Année du décret : 1996 (1995-1967)
Superficie : 940 ha (1 015)
Encépagement : Chardonnay et/ou Pinot bianco et/ou Pinot nero
Rendement : 65 hl/ha
Production : 43 500 hl
Durée de conservation : 1 à 4 ans
Température de service : 8-10 °C

Vins blancs ou rosés de grande qualité obtenus à partir de la méthode traditionnelle (deuxième fermentation et prise de mousse en bouteille). L'affinement en cave obligatoire est de 18 mois avant le dégorgement et la commercialisation. Fruité, élégance et délicates bulles sont habituellement au rendez-vous.

Si le vin est exclusivement issu de Chardonnay et/ou de Pinot bianco, le Franciacorta a droit à la mention ***Satèn,*** *qui équivaut à l'expression française Crémant.*

Le Pinot nero doit être utilisé dans une proportion de 15 % minimum dans l'élaboration du Franciacorta rosé.

Le vin peut être millésimé s'il contient au moins 85 % de vin de l'année de référence.

Idéal à l'apéritif – Crustacés et fruits de mer – Allumettes au fromage – Acras de saumon fumé – Beignets de crabe – Canapés à la mousse de foie gras – Apéritif et tartes aux fruits rouges pour le rosé

TERRE DI FRANCIACORTA

Lorsque les producteurs, avec à leur tête un Maurizio Zanella convaincu, ont demandé une appellation spécifique pour le Franciacorta spumante, il a été intelligemment décidé de créer cette nouvelle dénomination. Celle-ci est donc réservée aux vins tranquilles rouges et blancs, élaborés pour la plupart par les producteurs de Franciacorta *(voir page 170).*

Année du décret : 1995
Superficie : 720 ha (840)
Encépagement : B : Chardonnay et/ou Pinot bianco et/ou Pinot nero
R : Cabernet franc et Cabernet sauvignon (25 % minimum) – Barbera/Nebbiolo/Merlot (10 % minimum chacun) – Autres cépages autorisés
Rendement : 75 hl/ha
Production : 36 800 hl
Durée de conservation : B : 1 à 3 ans
R : 3 à 5 ans

Bianco : Jaune paille avec des reflets dorés – Sec, fruité et souple, avec une acidité en équilibre – Très fin en général

Rosso (58 %) : Robe foncée intense – Arômes marqués de fruits rouges – Tanins présents et soyeux – Bonne structure – Bon rapport tanin-acidité-moelleux

Blanc : Coquillages et crustacés (coquilles Saint-Jacques au gratin) – *Scaloppa di salmone* (poissons meunière et pochés) – *Involtini di Petti di Pollo* (blancs de poulet farcis)

Rouge : Viandes rouges rôties – Gibier à plume (salmis de canard) – *Nocette di agnello al forno in salsa di asparagi* (noisettes d'agneau) – Fromages moyennement relevés

Voir Franciacorta