

De vigne en cave
Une appellation, deux styles

Tenuta di Capezzana et Tenuta di Valgiano

Le raffinement à la toscane

Au nord de Florence, dans des appellations discrètes, ces deux domaines cultivent le noble esprit des grands vins toscans. Une édifiante leçon de grâce et d'élégance.

Texte et photos : **Roberto Petronio**

Parmi ses trésors, la Toscane recèle de superbes vignobles répartis sur l'ensemble de son territoire. Les plus célèbres, dont le fameux Chianti, sont plantés entre Florence et Sienne. Mais aussi sur le littoral, dans la région de Maremma. C'est ici que sont nés les super toscans, très prisés outre-Atlantique. Au sud, se trouvent les vignobles historiques de Montepulciano et de Brunello di Montalcino. Dans la partie septentrionale, s'étendent l'appellation moins connue de Colline Lucchesi, non loin de Lucques, née en 1968, et celle de Carmignano située au nord de Florence.

Sur ces terres, le sangiovese est le maître même si d'autres cépages, qualifiés peut-être à tort de cépages internationaux, comme le cabernet franc (déjà mentionné en Toscane sous les Médicis) et le cabernet-sauvignon sont présents en Toscane depuis fort longtemps aux côtés de la syrah ou du merlot.

Pour cette rencontre, nous avons opté pour deux domaines situés au nord de Florence, la Tenuta di Valgiano en Colline Lucchesi et la Tenuta di Capezzana à Carmignano. Distants de quelques dizaines de kilomètres, ils privilégient la finesse à la puissance, l'élégance à l'opulence dans leurs vins.

VALGIANO SEMBLE PLUS EXTRAVERTI

Non loin de Lucques, l'appellation Colline Lucchesi s'étend sur 500 hectares. Ici, produire un pur sangiovese ou un pur merlot est autorisé, tandis que la syrah sert aux assemblages. Implantée à Valgiano, à quinze kilomètres de la mer, la Tenuta di Valgiano jouit d'un terroir original niché à 250 mètres d'altitude sur des sols argilo-calcaires et des sables. Cette composante pédoclimatique contribue à la complexité de ses vins.

En 1993, lorsque Moreno Pedrini et Laura di Collobiano, néo-vignerons, se lancent dans la viticulture, ils pensaient élaborer un simple vin de soif. Mais rapidement, ils se sont pris au jeu. De l'agriculture biologique, ils passent à la biodynamie tout en découvrant le fabuleux potentiel de leur terroir. Peu à peu, ils trouvent leurs marques et leur vin acquiert une belle notoriété. Intense et fin, ce vin est plus extraverti que le Carmignano. Un Toscan tout en élégance dans lequel se lisent le respect du fruit et la beauté du paysage.

LA NOBLESSE DE TREFIANO RISERVA

Avec ses 200 hectares, Carmignano est la plus petite appellation toscane. Outre le sangiovese, cabernets sauvignon et franc et canaiolo sont ici autorisés. La Tenuta di Capezzana est l'un des plus anciens domaines de Toscane. Des documents attestent d'une production de vin dès 804. Depuis son vignoble, on aperçoit le dôme de la cathédrale de Florence.

La famille Contini Bonacossi prend possession du lieu en 1920. Sur les 650 hectares qu'elle possède, 80 sont dédiés à la vigne, le reste aux bois et aux oliviers. Sur la mosaïque de terroirs composant leur vignoble, ils ont voulu créer un vin tout en élégance, la cuvée Trefiano Riserva. Rarement primée car aux antipodes de certains toscans corpulents et putassiers, comme le souligne Beatrice Contini Bonacossi, cette cuvée offre un équilibre qui tient sur l'élégance et la finesse. Légèrement introvertie dans son jeune âge, elle dévoile sa complexité, son raffinement et sa noblesse à mesure qu'elle avance en âge. Pas étonnant que les Médicis firent de Carmignano leur lieu de villégiature.

Tenuta di Valgiano
Agriculture en biodynamie
Bouteilles: 50 000
Via di Valgiano 7,
55012 Valgiano
Tél. : +39 0583 402271

Tenuta di Capezzana
Agriculture biologique
Bouteilles: 400 000
Via Capezzana, 100,
59015 Carmignano
Tél. : +39 055 870 6005



Véritables toiles de maître, les vins de Laura di Collobiano (à g.), Moreno Pedrini et Beatrice Contini Bonacossi nous livrent toute la beauté des paysages toscans.

Une appellation, deux styles

Le face-à-face de deux aristocrates toscans



Millésime 2016

TENUTA DI CAPEZZANA
Carmignano

Trefiano Riserva

Au nez, l'élevage sous bois prend une fine note beurrée. Elle n'entrave pas l'expression du fruit. La bouche s'appuie sur des tanins longilignes. Le fruit d'une belle maturité prend des notes de fruit plus macéré que frais. Un vin droit, équilibré par un fruit élégant.



TENUTA DI VALGIANO
Colline Lucchesi

Les épices dominent, avec une sensation minérale. Ce parfum laisse une agréable impression de fraîcheur. En bouche, il s'impose par l'épaisseur de son fruit. Ce millésime de grande maturité prend forme par un fruit étonnamment épuré. Pas encore à la vente, ce 2016 doit s'affiner en bouteille.

Millésime 2015

TENUTA DI CAPEZZANA
Carmignano Trefiano Riserva

Année de chaleur mais sans stress pour la vigne, 2015 développe un parfum d'une belle élégance, avec une pointe de réglisse. Il a besoin d'un peu de temps et d'un rien d'air pour que son fruit se libère. Malgré la maturité du millésime, il surprend par sa fraîcheur. L'attaque fine contraste avec une finale un rien abrupte à ce stade.

TENUTA DI VALGIANO
Colline Lucchesi

Année compliquée. Malgré une forte maturité, les vins ont conservé des tanins imposants. Pourtant, ce domaine pratique des extractions douces, mais la masse tannique reste supérieure au 2016. Malgré tout, il offre un joli jus et un fruit aux notes de cerise. Il trouve son harmonie grâce à sa sève généreuse.

Millésime 2005

TENUTA DI CAPEZZANA
Carmignano Trefiano Riserva

Une année pluvieuse sauvée par quelques éclaircies. Son parfum évolue sur une note de bois précieux. Une complexité olfactive qui s'enrichit d'une odeur agréable de terre humide, de fruit légèrement confit et de menthe. La bouche longiligne s'équilibre par un fruit frais, des tanins fins. Le fruit en sort renforcé.

TENUTA DI VALGIANO
Colline Lucchesi

La pluie était présente durant la vendange. Un millésime compliqué, aux notes sanguines, avec un fruit plus extraverti que pour le Carmignano. Le temps commence à faire son œuvre. Même s'il a conservé un joli fruité, son parfum évoque la pâtisserie aux fruits noirs. Le milieu de bouche, signe du millésime, accuse un léger creux.

Millésime 2003

TENUTA DI CAPEZZANA
Carmignano Trefiano Riserva

L'année la plus aride depuis 150 ans. On retrouve l'expres-

sion mentholée comme pour le 2005. Un parfum élégant, même s'il garde un profil introverti avec une touche de végétal noble. Malgré la chaleur de l'année, on reste surpris par son joli fruit plus acidulé que confit, avec une touche d'orange sanguine. Le sangiovese lui confère une belle épine dorsale.

TENUTA DI VALGIANO
Colline Lucchesi

La vigne a connu du stress hydrique. Malgré cela, on a un nez avec un fruit intense. On retrouve une touche sanguine qui précède des notes balsamiques. La bouche a gardé du charnu et, si les tanins sont gras à l'attaque, ils se raffermissent en finale. À l'air, il développe un agréable parfum de rose capiteux.

Millésime 1999

TENUTA DI CAPEZZANA
Carmignano Trefiano Riserva

Splendide bouquet : grain de café, avec une évolution qui lui confère davantage l'expression noble des très grands vins que d'un lieu de naissance singulier. La bouche est riche, soyeuse, avec une épaisseur de fruit qui participe de son élégance.

TENUTA DI VALGIANO
Colline Lucchesi

Ici, le fruit se montre toujours plus généreux. Il fait penser à une végétation toscane plus luxuriante. La bouche offre beaucoup de soyeux et s'équilibre par des tanins mûrs. Sa finale conforte ce sentiment de richesse avec une note de girotte au chocolat.

Regards croisés



Beatrice Contini Bonacossi
parle du 2008 de la Tenuta di Valgiano

« Je trouve ce vin fantastique. Son nez donne l'impression d'avoir cinq ans de moins que le mien. Même si nous ne sommes pas en présence d'un millésime où l'élégance prime, ce Valgiano se montre très raffiné. La bouche confirme mon ressenti olfactif, à savoir une expression plus sur les épices. Je suis surprise de voir un millésime comme 2008 conserver autant de jeunesse. »



Moreno Pedrini et Laura di Collobiano
parlent

du Trefiano Riserva 2008 de la Tenuta di Capezzana

Pour Moreno Pedrini : « Ce millésime a produit des raisins très mûrs. Ici, la maturité semble un rien plus décadente mais avec une acidité qui donne un sentiment de "buvabilité". Il livre une pointe de réduction et malgré une grande structure, il s'avère bien équilibré. Le style du domaine s'affirme. Ce vin a un beau potentiel de garde. Il montre des signes d'évolution tertiaire avec ses notes de confiserie ». Laura di Collobiano lui trouve « de beaux arômes d'herbes ainsi que des notes balsamiques ».

Conditions de la dégustation

Les vins ont été dégustés à la Tenuta di Valgiano par Roberto Petronio pour La RVF, par Moreno Pedrini et Laura di Collobiano pour la Tenuta di Valgiano ainsi que par Beatrice Contini Bonacossi pour la Tenuta di Capezzana.