

Italie

Détonant lambrusco

Dans ce vin rouge pétillant et sucré d'Émilie-Romagne, tout est surprenant. Aujourd'hui, il change de style, vire au sec et s'offre l'opéra.

Les bulles et la mousse abondante du lambrusco s'accordent très bien avec la riche cuisine d'Émilie-Romagne : parmesan, jambon de Parme, mortadelle... Bologne, la capitale de cette région du nord de l'Italie, fut même surnommée « la ville grasse » pour ses sauces, dont le *ragù* à la viande qui inspira les spaghettis bolognaises préparés partout dans le monde... excepté à Bologne. Le lambrusco, cet effervescent rouge, a connu le succès dans toutes les pizzerias de la planète. Puis il est passé de mode, même en Italie. Mais il n'a pas dit son dernier mot.

Aujourd'hui, le Consortium de tutelle du lambrusco di Modena recense 10 090 ha, la plupart dans des plaines fertiles d'Émilie-Romagne. En réalité, il n'y a pas une appellation (DOC) de lambrusco, mais six, selon le cépage principal ou l'origine du vin, et une IGP nommée « Lambrusco dell'Emilia ». En 2017, ces sept indications géographiques ont produit 1,245 million d'hectolitres, soit 166 millions de cols dont 125 en IGP et 41 en DOC. Le rendement moyen est, lui, de 124 hl/ha.

Le nom évoque la lambrusque, liane sauvage ancêtre de nos vignes. Mais ce sont des cépages que les vignerons cultivent : lambrusco salamino, lambrusco grasparossa et lambrusco di sorbara, ainsi qu'une demi-douzaine d'autres variétés plus rares de lambrusco. Au vi-

gnoble, il est de tradition de les alterner, par exemple deux rangs de sorbara et un de salamino chez la famille Garuti, à Sorbara, qui vendange ses 30 ha avec une Pellenc. Et pour cause : le mari d'une des sœurs Garuti est concessionnaire de cette marque. En 2018, leur récolte a été abondante avec 200 quintaux par hectare. Les Garuti se réservent 1 500 q de raisin pour leur production de vin et de vinaigre balsamique. Ils vendent le reste à une coopérative, à 0,50 €/kg. Sur les 1 500 q, ils ne gardent que les jus de goutte et la première moitié des jus de presse. Ils cèdent les jus suivants en vrac. C'est donc 100 000 bouteilles d'un lambrusco haut de gamme qu'ils produisent et vendent tous les ans dans leur boutique et dans leur hôtel-restaurant « d'agriturismo ».

Les vastes domaines privés tels que Chiarli père et fils – 120 ha à Castelvetro – vendangent aussi à la machine. En revanche, les coopérateurs récoltent plutôt à la main, comme Matteo Torelli, ses parents et son frère sur leurs 4 ha. Les raisins de cette famille partent à la Cantina Formigine Pedemontana, à Corlo di Formigine, qui réunit 380 vignerons et 600 ha de vigne. « On paie à la qualité, entre 0,50 et 0,55 €/kg, pas seulement au taux de sucre, sinon les vignerons laisseraient les raisins mûrir trop longtemps et il n'y aurait plus d'acidité », précise Alessandro Satin, directeur export de la coopérative. La première originalité de ce « champagne rouge », comme certains osent l'appeler : il est vinifié comme un blanc, ce qui explique l'absence de tanins. Les grappes sont pressées après une brève macération. Pour les

vendanges récoltées à la machine, cinq ou six heures suffisent pour obtenir une belle couleur rouge. Les rosés, eux, sont pressés directement.

Seconde originalité : la fermentation ne démarre pas aussitôt, comme l'explique Alessandro Satin : « Nous stockons les moûts dans des cuves réfrigérées grâce à l'énergie électrique fournie par nos panneaux solaires. Lorsqu'on a besoin de vin, on envoie les moûts en fermentation dans un autoclave, avec des levures sélectionnées. Un mois plus tard, c'est prêt. Ainsi, nous expédions des lambruscos toujours frais et jeunes, afin qu'ils donnent leur meilleure expression. Idéalement, il ne faut pas dépasser 18 mois avant de le déguster. »

Sous le portrait gigantesque de son ancêtre Cleto Chiarli, le jeune Giovanni Chiarli confirme que « le lambrusco est un vin nécessairement jeune ». Lui aussi stocke les moûts et les soumet, au fur et à mesure de ses ventes, à quarante jours de fermentation et de prise de mousse entre 12 et 14 °C « pour obtenir des bulles fines ». Le lambrusco se vinifie à 80 % en rouge et à 20 % en rosé, un produit plus récent. Les blancs sont des curiosités délicates à obtenir, tant les cépages sont colorés. Pour 98 % des volumes, la prise de mousse se fait en cuve close et pour 2 %, en bouteille. À



LE BERCEAU DU LAMBRUSCO se situe en Émilie-Romagne, entre Modène et Reggio Emilia, dans le nord de l'Italie, riche en plaines fertiles.

© WHITE FOX / AGF FOTO/PHOTONSTOP



MATTEO TORELLI et sa famille (ci-dessous), coopérateurs à la Cantina Formigine Pedemontana, vendangent à la main, comme la plupart des adhérents. Les grandes propriétés, elles, récoltent à la machine. © P. BOURGAULT



que, particulièrement le DOP de Modena. Les producteurs font cuire leurs moûts et le vendent aux vinaireurs. La Cantina Formigine Pedemontana en vend ainsi à 1 € le litre aux familles qui préparent elles-mêmes leur vinaigre. Quant aux marcs, ils partent à la distillerie et deviennent des grappas bues telles quelles ou sous forme de liqueur comme le

nocino, à base de noix vertes mises à macérer dans de l'alcool. Les Garuti servent un *nonno del nonno* (du grand-père) selon une recette secrète, tandis que tante Marta, 78 ans, s'active dans la cuisine du restaurant du domaine. Chez ces vignerons, comme partout dans cette région, le visiteur est toujours bien accueilli, désaltéré et nourri.

PIERRICK BOURGAULT



LES LAURÉATS (ci-dessus) des Lambrusco Awards. Un concours qui donne du prestige à cet effervescent rouge. © P. BOURGAULT

LA FAMILLE GARUTI (ci-contre), produit aussi du vinaigre balsamique, un marché important pour la région. © P. BOURGAULT



LA COOPÉRATIVE Cantina Formigine Pedemontana, à Corlo di Formigine, réunit 380 vignerons. © P. BOURGAULT

Le lambrusco s'invite à l'opéra



Pour donner du lustre à ce vin populaire qu'est le lambrusco, le consortium de cette appellation et la chambre de commerce d'Émilie-Romagne ont imaginé les Lambrusco Awards. Ce concours annuel récompense les meilleurs vins du cru, qu'ils soient DOP ou IGP, moelleux, selon l'ancien style, ou secs comme le veut la nouvelle tendance. Le 27 septembre 2018, le prestigieux Teatro Valli, l'opéra de Reggio Emilia, le chef-lieu d'Émilie-Romagne, accueillait les 9^e Lambrusco Awards. Deux cuvées de la maison Chiarli furent distinguées. Une cérémonie en robe de soirée et en costume avec une note de rouge pour les hommes, présentée par le chef Alessandro Borghese (photo), star de la télé italienne, avec sa verve habituelle. Le grand chic italien, aux antipodes des pizzerias bon marché qui vendent du lambrusco.

© P. BOURGAULT