

CERBAIONA

LE RÊVE TOSCAN DE MATTHEW FIORETTI

Petite par la taille mais grande par sa renommée au sein du mythique Brunello di Montalcino, elle a longtemps produit des vins mémorables, preuve de son grand terroir, mais irréguliers, preuve d'une viticulture pas forcément réfléchie. Avec Matthew Fioretti, Cerbaiona entame sa mue au fil de travaux titanesques.

PAR JÉRÉMY CUKIERMAN MW
PHOTOS LEIF CARLSSON

La colline de Montalcino, jadis recouverte de forêts de chênes verts, incarne aujourd'hui toute la grandeur et la noblesse de la Toscane viticole. La bourgade éponyme nichée à 567 mètres d'altitude et coiffée par sa forteresse médiévale domine la plaine et veille sur les vignobles qui enfantent le cru le plus célèbre de la région. Si Montalcino est mentionnée pour la première fois dans les livres d'histoire en 814 lorsque Louis le Pieux, fils de Charlemagne, cède la colline et les terres environnantes à l'abbaye de Sant'Antimo, il faudra attendre le XV^e siècle pour que les vins du secteur suscitent l'attention des gourmets. Les oliviers, les châtaigniers et les champs de sangiovese grosso sont depuis lors venus recouvrir les paysages accidentés de la *denominazione di origine controllata et*

garantita (DOCG) la plus prestigieuse de Toscane. Une colline qui cache sur ses pentes des trésors de vignobles, reclus, à l'abri des regards. L'Azienda Agricola Cerbaiona est l'un des plus beaux symboles de cette noblesse, de ce mystère toscan, de cette mystique du grand terroir isolé. Regardant Pienza et le mont Amiata, orienté est, ce vignoble miniature de moins de 3 hectares est dominé par un vieux bâtiment datant de 1600, assis sur des fondations du XIV^e siècle. Une chapelle, la brique rouge toscane, le sangiovese grosso et les sols de galestro – formation géologique schisto-argileuse typique de la Toscane –, voilà un environnement privilégié qui donne naissance à des brunellos di Montalcino intenses et profonds. Cerbaiona est ici un nom qui résonne, un des sommets de l'appellation.





UNE CHAPELLE, LA BRIQUE ROUGE TOSCANE, LE SANGIOVESE GROSSO, LES SOLS DE GALESTRO : SUR LA COLLINE DE MONTALCINO, CERBAIONA ENVOÛTE.

De nombreux écrits attestent de l'implantation de vignes et de la qualité du site, bien avant la reconnaissance de la DOC Brunello en 1968. Le véritable envol de Cerbaiona n'a pourtant démarré qu'en 1977 lorsque Diego Molinari, pilote de ligne pour Alitalia et passionné de vin, décide de changer de vie et de racheter pour une somme dérisoire cette petite parcelle pentue, plantée de vigne, faisant face au levant à 350 mètres d'altitude. À l'époque, il y a moins de 30 producteurs de brunello di Montalcino. Diego Molinari, amoureux des grands bourgognes, s'attache à élaborer à Cerbaiona des vins élégants et fins pour son plaisir et bientôt celui de quelques clients inconditionnels. Il fait appel à un des maestros du sangiovese, le célèbre Giulio Gambelli, pour apprendre son nouveau métier. Un conseiller de choix et pourtant l'approche de la viticulture de Diego Molinari reste pour le moins "romantique". Le matériel végétal est choisi sans trop de repères, la densité de

plantation définie un peu au hasard. La période est très compliquée pour la viticulture en Toscane. La loi de 1964 a interdit les contrats de *mezzadria* (métayage), système d'exploitation viticole jusqu'alors privilégié dans les domaines italiens. La viticulture rapporte peu et n'intéresse quasiment plus personne. La main-d'œuvre est rare et les hommes quittent les campagnes pour travailler dans les villes et les usines.

Diego Molinari, de son côté, se retrouve les manches : la greffe prend et les galestros de Cerbaiona font rapidement des merveilles. La chimie et les levures sélectionnées sont bannies de son vignoble de poche et les vins parlent rapidement, et avec éloquence. Des vins profonds et honnêtes qui reflètent tant le millésime que la philosophie poétique et hédoniste de leur producteur. Une mystérieuse alchimie qui oublie parfois la technique et ne donne pas toujours satisfaction mais résulte pourtant souvent de vins mémorables, aériens,

subtils, qui jouent plus sur le toucher que sur la chair, à l'instar de ces bourgognes tant appréciés par Molinari. Lorsque les éléments collaborent, la magie opère. Les années passent et la réputation de Brunello di Montalcino et de Cerbaiona se confirment. En 1980, la DOC Brunello di Montalcino devient DOCG tandis que le nombre de producteurs se multiplie dans l'appellation. Ils seront plus de 200 pour célébrer le nouveau millénaire. Malgré cela, Cerbaiona conserve un statut à part, celui d'un vin adulé. Les clients vouent un véritable culte à ce nectar toscan. Même le scandale du "Brunellogate", qui impliquera en 2008 des producteurs de l'appellation peu inspirés – ayant frauduleusement assemblé le sangiovese à des cépages bordelais –, nécornera pas la réputation du mythique domaine de Diego Molinari.

Depuis l'automne 2015, Cerbaiona vit un nouveau départ. Malgré les fondations, les racines et l'histoire, le vignoble



De grands travaux sont à l'œuvre, au vignoble mais aussi sur les bâtiments historiques, préservés mais optimisés.



LA DÉGUSTATION | JÉRÉMY CUKIERMAN MW

Brunello di Montalcino 2016 Cerbaiona

Un millésime très équilibré. Nez floral et acidulé, sur la violette, la cerise griotte et le balsamique. Bouche d'une finesse superlative. Grand équilibre acidité-alcool-tanins. Extraction très fine. Finale structurée, mais longue, avec des tanins fins, crayeux, mûrs et enveloppants. Le style très élégant et précis est là. Un bébé qui doit s'assagir mais qui deviendra très grand.

Rosso di Montalcino 2014 Cerbaiona

Pas de brunello di Montalcino produit sur cette année très humide et compliquée. Un millésime de transition guidé d'abord par Diego Molinari puis par Matthew Fioretti. Nez très frais et à nouveau très floral, sur la pivoine, la rose, la framboise. Pointe végétale, marqueur du millésime, mais sans pour autant durcir le vin. En bouche, l'attaque est tendre, la texture soyeuse puis la tension prend le dessus. Le vin est étiré, droit, le grain de tannin est précis et fin. Un grand 2014 dans ce contexte climatologique délicat, issu d'une sélection drastique. S'il n'a pas la profondeur des grandes années, il compense par son charme et son élégance.

Brunello di Montalcino 2012 Cerbaiona

Millésime classé excellent par le consortium de la DOCG, dans un registre plus charnu, plus mûr et moins tendu que le grand 2010. Vin commercialisé début 2016 comme l'exige le cahier des charges de l'appellation. Nez d'un grand classicisme toscan : cerise griotte,

balsamique, herbe coupée, garrigue, profond et pourtant aérien. Bouche à l'unisson, intense, multidimensionnelle, sur les fruits acidulés, la noblesse végétale, la réglisse. Les tanins sont marqués mais gras et épais, ce qui confère au vin une certaine rondeur. Vin profond, dense et tellement digeste. Un brunello noble et généreux.

Brunello di Montalcino 2005 Cerbaiona

Une très belle saison végétative clôturée par des pluies lors des vendanges. Un millésime qui aurait pu être exceptionnel sans ces précipitations. Robe pâle et grenat. Un style résolument classique qui s'exprime sur le cuir, la cerise noire et le balsamique. Le tertiaire commence à se livrer. Il y a de l'acidité volatile, mais elle est intégrée et apporte même de la complexité. Bouche sur le sous-bois et la prune. Subtiles notes végétales. Malgré ses 12 ans, il semble si jeune. Beaucoup de fraîcheur en finale. Un très beau Cerbaiona.

Brunello di Montalcino 1995 Cerbaiona

Très beau millésime de l'époque, plutôt ferme dans sa jeunesse. Robe claire aux contours orangés. Cette fois nous sommes passés sur le tertiaire. Vin très tellurique sur la truffe, le sous-bois, le cuir. L'acidité volatile est à nouveau là, mais elle est fondue et ne durcit pas le vin. La bouche est encore très énergique alors que le vin a plus de 20 ans. La qualité du vignoble parle. Les tanins sont encore bien présents, mûrs et nobles. Très grande longueur. Un glorieux Cerbaiona d'une grande complexité qui n'a pas pris une ride.

CERBAIONA



VIGNOBLE REPLANTÉ, TERRASSEMENT TITANESQUE, CONVERSION EN BIO : À LA MAGIE DU TERROIR ON AJOUTE PROFESSIONNALISME ET MÉTHODOLOGIE.

est en train de faire sa mue, de renaître. Diego Molinari, le propriétaire historique, a tiré sa révérence, vendu son petit vignoble, laissé place à de nouveaux guides et l'ambition n'est pas en reste. Cerbaiona a déjà prouvé son incomparable potentiel, pour autant ce n'est que le début de la route et le plus grand reste à venir. C'est la conviction de Matthew Fioretti, qui préside désormais à la destinée du domaine toscan. Directeur technique, il considère son rôle à Cerbaiona comme une véritable mission d'excellence. Fils d'immigré italien installé aux États-Unis, il a débuté son parcours viticole dans la Sonoma, avant de s'orienter très vite vers son pays d'origine. D'abord importateur de vins italiens outre-Atlantique, il reviendra vers ses racines transalpines en 2010 pour travailler à Biondi Santi, domaine fondateur de Montalcino. En 2015, lorsque Diego Molinari, âgé de 84 ans, décide de céder sa propriété, il acquiert Cerbaiona avec un groupe d'investisseurs : "L'Italie n'est évi-

demment pas une coïncidence, ce sont mes racines. Cerbaiona est un endroit très spécial, une opportunité évidente de faire quelque chose de grand. Diego Molinari a produit ici des vins magnifiques mais nous voulons continuer à avancer. Restructurer dans un endroit dont le potentiel a été prouvé est évidemment une sécurité. Il faut protéger ce joyau mais ça ne doit pas être la seule finalité : le plus important, c'est de le sublimer, et cela passe par le travail."

Matthew entreprend donc immédiatement de grands travaux. La volonté de transmettre de l'émotion est toujours là mais agrémentée dorénavant d'un extrême professionnalisme. Il décide tout d'abord de replanter progressivement le vignoble, sévèrement touché dans certains secteurs par l'esca, et d'étendre les plantations au secteur le plus pentu et le plus élevé qui n'était pas exploité jusqu'alors malgré une exposition et une géologie particulièrement propices. "Nous avons aussi choisi un nouveau matériel végétal, plus qualitatif, sélectionné par la

pépinière Guillaume, résultat d'un long travail initié par Paolo di Marchi [vigneron à Isole e Olena, ndlr]. Nous avons augmenté sensiblement la densité de plantation et changé le système de taille. Les plaies de taille étaient trop importantes et la taille trop proche des bois anciens. Nous laissons aujourd'hui mieux circuler la sève, ce qui permet de lutter contre l'esca." De nouvelles plantations, une approche de la taille plus pointue et un travail de terrassement titanesque, le bas de la côte étant composé d'une cuvette qui favorise les maladies cryptogamiques : "Le bas du vignoble accumulait trop d'eau et nous avons donc accentué la pente, ajouté des drains sous le sol et construit un grand mur de pierre pour soutenir l'ensemble." Enfin Cerbaiona entame également sa conversion en bio dès la fin de l'année 2015.

Il s'agit d'apporter de la méthodologie à une magie déjà existante : "Cerbaiona est un tout petit domaine et chaque détail compte pour produire de grands vins. Ce



Le style historique sera respecté, notamment l'élevage en botte traditionnels en bois slavonien.

CERBAIONA



« MÊME LES TERROIRS LES PLUS SPÉCIAUX, LES TERRES PUISSANTES ONT BESOIN D'ÊTRE ENTENDUES, COMPRIS ET TRAVAILLÉES COMME IL SE DOIT. »

n'est pas parce que l'exploitation a déjà produit des brunellos di Montalcino de classe mondiale qu'il ne faut pas remettre des choses en question et avancer. Il y a des terroirs très spéciaux, certes, mais ces terres puissantes ont besoin d'être entendues, comprises et travaillées comme il se doit. Un endroit magique ne veut pas dire qu'il faut rester statique. L'exigence érigée en leitmotiv et un regard lucide sur les méfaits du succès d'une appellation grandissante. *"Ce que nous observons, à Montalcino, c'est que le succès a aussi de mauvais côtés. Il empêche parfois de se donner autant de mal que nécessaire. Pourquoi faire plus lorsque le succès est déjà là ? Pourquoi changer si c'est gagné d'avance ? Je pense pour ma part qu'il faut continuer à se remettre en cause sans cesse. Les vins les plus fascinants peuvent être produits avec une philosophie traditionnelle mais il faut aussi de la précision. Rien ne remplace le travail."* Matthew habite déjà à Montalcino et s'installera bientôt à Cerbaiona lorsque les travaux seront achevés. Il veut être sur

place en permanence afin de ne rien laisser au hasard et a décidé de s'entourer de viticulteurs aguerris, notamment Riccardo Bigi, qui travaillait auparavant aux côtés du non moins célèbre Gianfranco Soldera du domaine Case Basse. Un transfuge qui ne cache pas son enthousiasme : *"C'est un moment de reconstruction intense, mais nous travaillons dans la sérénité. Après Case Basse je voulais continuer à exercer dans un vignoble de très haut niveau. Ici, nous allons maintenir la réputation et aller encore plus loin."*

Les travaux ne concernent pas seulement le vignoble. Matthew a décidé de reconstruire la bâtisse historique et le chai : *"Le stockage des vins était un problème. Ils étaient conservés dans la chapelle : c'était charmant, certes, mais avec très peu d'inertie thermique. Nous allons donc nous doter d'une cave adaptée."* Pour autant, point de matériaux modernes qui dénatureraient le lieu, les murs seront en galestro ou composés de blocs calcaires de la région. Au niveau vinification, le style

historique très élégant est respecté : *"Je fais un foulage très léger pour avoir quelques baies intactes et un peu d'intracellulaire. Cela amène encore plus de floral au style final. L'extraction est ensuite très douce, avec peu de remontages et de pigeages pour affiner les tanins du sangiovese."* S'ensuit un long élevage sans aucun bois neuf, uniquement dans les botte traditionnels en bois slavonien. Pour finir, seuls les très grands millésimes porteront le sceau de la DOCG. Toute année qui n'atteint pas le niveau d'excellence requis est déclassée en rosso di Montalcino. *"Nous avons décidé de ne pas faire de brunello en 2014, année trop humide, puis en 2015, année trop chaude à nos yeux. Ici, à Cerbaiona, nous ne pouvons pas transiger avec l'excellence."*

Les diamants sont éternels. Cerbaiona continue de donner au sangiovese grosso son éclat sans pareil. La minutie et les éléments naturels se sont désormais alliés pour le meilleur, voire l'exceptionnel, année après année. ❖

(Bon à savoir, page 217)