

Une adresse à noter

24 Le Jaloa nouveau
est arrivé



L'élégance pour credo

Les amateurs de vin situent la Toscane, le Piémont et même les Pouilles. Mais les Marches? Cette région vallonnée du centre de l'Italie, entre les Apennins et l'Adriatique, est bordée au nord par l'Emilie-Romagne et San Marino, à l'ouest par la Toscane et l'Ombrie, et au sud-est par les Abruzzes et le Latium.

«Mon rêve, ce serait de ne pas devoir toujours expliquer où se trouvent les Marches par rapport à Rome ou à Venise!» s'exclame Michele Bernetti en riant. Avec son père Massimo, il dirige, depuis les années 90, l'Azienda Vinicola Umani Ronchi, la maison viticole la plus importante et la plus connue des Marches. Au niveau international, Umani Ronchi est un nom qui fait écho chez les amateurs. On l'appelle le «roi du Rosso Conero», une de leurs spécialités. L'Azienda propose un assortiment varié de vins, tant élaborés sur base des classiques cépages Montepulciano et Verdicchio

Pour nombre d'amateurs de vin, les Marches restent inconnues. Pourtant, l'Azienda Umani Ronchi est une star italienne.



Frank Van der Auwera
journaliste vin

qu'en assemblage, avec des variétés internationales telles que Chardonnay, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon ou Merlot. Leur grand atout: 250 hectares de vignes propres, réparties sur 12 districts dans les Marches et les Abruzzes, avec chacun leur terroir typique. La maison décroche régulièrement des prix internationaux, comme avec leur Pelago. Le fait que la région des Marches soit encore une belle endormie n'enlève rien à la fierté de Michele Bernetti: «La force de notre région viticole, c'est la qualité des cépages: le Verdicchio et le

Montepulciano sont des variétés d'une étonnante qualité, dotées d'un potentiel énorme, qui n'est pas encore suffisamment apprécié et exploré. Mais j'en suis fier, tout comme de nos terroirs. Nous vivons en effet dans une «in between area». Nous ne souffrons pas de la chaleur extrême comme le sud de l'Italie, mais nous ne connaissons pas non plus de longues périodes de mauvais temps, comme dans le nord. La proximité de la mer Adriatique apporte suffisamment de fraîcheur dans les vignes pendant la saison de croissance. Résultat: plus d'élégance et de constance dans la qualité.»

Non aux blockbusters

Selon Michele, cette situation unique se traduit également dans le style de tous les vins Umani Ronchi. «Notre credo: grandi vini ma non grossi vini. Nous voulons faire des grands vins, pas des blockbusters surconcentrés. Beaucoup de producteurs et de journalistes ont «poussé» le marché vers les vins musclés, avec une surextraction et un degré d'alcool élevé. Mais depuis que l'œnologue Giacomo Tachis nous a conseillés, entre 1992 et 2002, nous avons délibérément continué à nous concentrer sur davantage d'équilibre et d'élégance. Dans un cru, nous sommes même prêts à sacrifier un peu de concentration pour gagner en finesse. N'oubliez pas que des cépages tels que le Verdicchio ou le

Umani Ronchi
Pelago 2006
Marche Rosso (Italie)
39,47 euros



Cette cuvée de prestige est devenue une icône lorsqu'elle a remporté, en 1997, l'International Wine Challenge à Londres et s'est retrouvée dans le top 100 des magazines viticoles. Les cépages, Cabernet Sauvignon (50 %), Montepulciano (40 %) et Merlot (10 %), poussent à 150 mètres d'altitude, sur des sols d'argile marneuse. Le vin disparaît 14-18 mois en petit fût de chêne, avant de séjourner encore un an en bouteille, dans une cave à température contrôlée. Rendements, extrêmement bas.

Dégustation: robe rouge violacée 100 % intacte, aux larmes vives. Riche profil aromatique de fève de cacao, légèrement terreux et fermé au départ, avec le Cabernet en pole position, avec beaucoup de fruits noirs, de griotte et de prune, de la réglisse ainsi qu'une légère note de tabac sucré. En bouche, une véritable explosion d'élégance et de finesse: extrêmement charnu, avec des impressions de moka, cassis, cerise noire et minéraux, généreux en termes de corps, avec une fine touche de chêne en finale. Magnifique acidité. Un vin italien style bordelais, qui associe finesse et fruit.

Accord mets et vin: tournedos, rosbif, faisan grillé, râble de lièvre, pigeon ramier et fromages.

Température de service: 17 °C

Potentiel de garde: 2016

Distribution: La Casa Italiana (1000 Bruxelles): 02/733.40.70 – Maison Rossi (1330 Rixensart): 02/653.75.08 – Caffè Al Dente (1180 Bruxelles): 02/343.45.23

Umani Ronchi
Costamorro 2004
Montepulciano d'Abruzzo Colline
Teramane (Italie)
22,90 euros



Ce n'est que le deuxième millésime de cette cuvée, qui possède une D.O.C.G., soit la norme de qualité la plus élevée en Italie. Les raisins proviennent d'une vigne orientée au sud-ouest, sur le domaine de Montipagano, où un ensoleillement maximal permet aux grappes de mûrir parfaitement. Après un séjour de 12 à 14 mois en barriques françaises, ce vin repose encore 6 mois en bouteille.

Dégustation: vu son millésime, robe rouge rubis encore extrêmement épaisse, sans trop de vieillissement, opaque, aux larmes généreuses. Bouquet complexe, dominé par des impressions tabac saucé, réglisse, marmelade de prune, avec une fine note toastée. En bouche, fruit très velouté, très équilibré, avec des impressions d'amande et de noisette grillées, de chêne fumé, mais aussi beaucoup de baies rouges et bleues. Excellente fraîcheur et agréable finale d'espresso. Pour ceux qui veulent enfin découvrir de quoi le cépage Montepulciano est capable, en dehors du fruité amusant et direct.

Accord mets et vin: filet de bœuf, filet pur, rosbif, pasta al ragù, caille, perdrix, coucou de Malines et fromages à pâte dure.

Température de service: 17 °C

Potentiel de garde: 2014

Umani Ronchi
Casal di Serra 2008
Verdicchio dei Castelli di Jesi
Classico Superiore (Italie)
10,93 euros



Casal di Serra fut, en 1983, la première sélection 100 % à base de Verdicchio à être mise en bouteille dans cette région. Ce Classico Superiore, le degré supérieur de l'appellation, doit sa personnalité principalement au fait qu'il reste en contact avec ses ferments naturels pendant les cinq mois qu'il passe dans des cuves en inox.

Dégustation: robe cristalline jaune paille, avec des larmes abondantes sur la paroi du verre. Bouquet intense, avec des impressions de fleurs sauvages, fleurs de pommier, nectarine, fruits jaunes et poire. En bouche, véritablement juteux, gras et mûr; avec à nouveau une profusion de fruits blancs et jaunes (pomme, pêche) extrêmement opulent en termes de texture, mais en même temps doté d'une très vive fraîcheur d'agrumes ainsi que d'une longue finale minérale. Une bouteille de caractère où tout est parfaitement équilibré. Un vin de repas idéal, qui poursuivra sa belle évolution longtemps encore. Même Slow Food a octroyé un «premio speciale» à cette cuvée. Pour ceux qui sont lassés du Sauvignon, du Chardonnay et du Pinot Grigio.

Accord mets et vin: apéritif, spaghetti alle vongole, sole pochée ou grillée, turbot grillé, veau et fromages frais (fromage de chèvre).

Température de service: 10-12 °C

Potentiel de garde: 2014

Montepulciano doment des vins naturellement puissants et extrêmement concentrés. Le deuxième pilier de notre style familial, c'est que le caractère du cépage et son terroir spécifique doivent impérativement être reconnaissables.»

De plus en plus de jeunes vignerons s'alignent sur cette philosophie, explique Michele: «Certes, ils disposent de techniques viticoles et de moyens technologiques plus perfectionnés que les générations précédentes, mais ils font souvent preuve de davantage de respect pour la matière première, le raisin et son potentiel. Ils travaillent également dans un autre contexte de consommation. Autrefois, et surtout dans les Marches – qui connaissent toujours l'une des consommations de vin par habitant les plus élevées d'Italie –, le vin était plutôt considéré comme un produit «alimentaire». Aujourd'hui, par contre, la production vise davantage le plaisir de la dégustation du vin.» A cet égard, la viticulture biodynamique peut être un outil: «Potentiellement, je considère ces méthodes écologiques comme un élément positif. Moins nous «ajoutons» dans nos vignes et notre processus de vinification, plus nous sommes heureux. Mais il ne faut jamais exagérer, ni dans une direction, ni dans l'autre. Le viticulteur doit se focaliser sur le plaisir et la qualité de ce qui se retrouve dans le verre.»

Un plaisir qui peut être encouragé par l'œno-tourisme croissant: «Nous recevons nos bons clients dans la Villa Bianchi, notre résidence secondaire, qui appartient depuis longtemps à notre famille. Elle est entourée d'une nature magnifique et il est également possible de la louer. Le tourisme viticole permettra de donner à notre région et nos appellations la renommée qu'elles méritent.» 5