

Nous aimons beaucoup cette profusion de cyprès en bout de rang.

Laura di Collobiano et sa fille.



La propriété et ses vignes. Plus loin, la cité de Lucques. Au fond, la Méditerranée.



Tenuta di Valgiano

95 % en rouge,
4 cépages pour le blanc
60 000 bouteilles et aussi de l'huile
d'olive (3 000 arbres), du miel et de la
farine de vieux blés italiens pour faire
les pâtes et le pain.
Distribution : 50 % en Italie puis
en France, Suisse, Allemagne,
Belgique, Royaume-Uni, États-Unis,
Chine, Australie,
valgiano.it

Tenuta di Valgiano

La vigne par conviction

Ce domaine a été acquis en 1993 par Laura di Collobiano et Moreno Petrini, son associé et compagnon. Ils connaissaient les lieux, en rêvaient depuis longtemps. Une magnifique propriété qui surplombe la ville de Lucques, au nord de Pise et voit très loin, presque jusqu'à la Méditerranée. Ce palais Renaissance abrite un curieux et remarquable mélange de styles décoratifs successifs. Son charme tient aussi du jardin qui l'entoure, avec ses haies, ses romarins taillés en boule, ses petits points d'eau alimentés par une source, sa terrasse et sa chapelle restée dans son jus. Mais pas seulement. Sa propriétaire en a aussi beaucoup avec son élégance, sa décontraction et ses convictions. Si le vignoble est certifié Demeter depuis 2002, c'est sous l'impulsion de Laura. Quand le couple achète, ils ne connaissent encore rien au vin. Ils apprennent avec l'équipe existante et font appel aux conseils d'un œnologue réputé du Chianti. Ils commencent par réhabiliter les vignes plantées dans les années 1950 en utilisant une sélection massale de sangiovese. En même temps, ils veulent aller plus loin et se rapprochent d'Alex Podolinsky, Australien et référence de la biodynamie. Ils vont l'accueillir lors de ses séjours italiens et ainsi tout apprendre sur les bonnes pratiques. Une fois le raisin récolté à la main, il est éraflé, puis foulé au pied. Ensuite, un drap vient couvrir les jus. La fermentation intervient environ deux jours après et la maturation se fait tranquillement en cuves béton pendant un an. Le vin attendra encore un an avant d'être commercialisé. Le climat, très variable – un mètre de précipitations cette année – favorise les cinquante-cinq hectares de la propriété, dont seize de vignes, dix d'oliviers, une forêt ouverte, un champ de blé, des animaux, des ruches. Les essaims d'abeilles ont eux-mêmes choisi ce lieu très respectueux de son environnement. Le domaine se visite sur demande via le site internet. Peu sont acceptées parce que les propriétaires veulent faire bien jusqu'au bout et n'imaginent pas une dégustation sans mets afin d'accompagner le côté tonique du sangiovese. Ici, tout est affaire de convictions.

Fuori Mondo

Les terres de ses ancêtres

Olivier Paul-Morandini est belge et ignorait tout du vin. Il savait l'apprécier. Depuis 22 ans, il faisait du lobby institutionnel au Parlement européen. Grand amoureux de l'Europe, il affirme que le citoyen ne doit pas oublier qu'il a un rôle à jouer. Il a des origines italiennes par son grand-père, Lino, qui a fui Mussolini. Chaque fois qu'Olivier revient en Italie, il se sent chez lui. En 2003, lors de vacances sur la côte toscane des Étrusques, il découvre un vin qu'il aime tellement qu'il décide d'aller voir où il est produit. En arrivant sur ce chemin improbable, il a la sensation puissante d'être enfin arrivé. Liliana et Armin ont alors un hectare planté en 1930 avec dix à quinze cépages

Caberlot, n'est mis qu'en magnums, numérotés à la main par Bettina, la mère de Moritz. Il patiente encore entre 16 à 18 mois avant d'être commercialisé. Le deuxième vin, Carnasciale, passe en foudres et développe un profil bien à lui. Avec le rachat récent d'une vigne de sangiovese, le domaine produit

maintenant un autre vin nommé Ottantadue. L'avenir ? Les murs de la maison sont maintenant trop étroits et le caberlot mérite son propre lieu. La construction d'un nouveau chai va bientôt démarrer sous l'œil attentif de trois générations. Carla-Elle, la fille de Moritz est elle aussi passionnée.