



Le fabuleux destin de l'Amarone

ŒNOLOGIE • A la veille de la St-Valentin, l'Amarone, venu de chez Juliette et Roméo, sonne comme une promesse d'un philtre d'amour. Récit d'une histoire à succès.



Cultivé sur les collines entourant Vérone, le raisin de l'Amarone est ensuite passerillé, c'est-à-dire séché sur des claies avant pressage, pour en concentrer le sucre. ALDEGHERI/DR

PIERRE THOMAS.
DE RETOUR DE VÉRONE

Il a tout pour plaire, cet Amarone della Valpolicella: des arômes de fruits compotés, des notes balsamiques, de l'alcool, de la sucrosité, du gras et du soyeux, que les Italiens nomment «morbidezza». L'Europe du Nord l'adore, et elle commence ici, outre-Sarine! Car ce vin riche et rond fait un tabac, surtout en Suisse alémanique, mais aussi en Allemagne, au Danemark et au Canada. Moins aux Etats-Unis et au Japon, où les consommateurs sont de grands connaisseurs. Et sous ses airs enjôleurs, l'Amarone se dévergonde en flirtant avec le «too much»: le tout de trop, trop d'alcool (entre 15% et 17%) et trop de sucre (entre 5 et 15 grammes). Il est alors moins facile à placer à table qu'un grand vin rouge sec.

Il y a autant de légendes autour de l'Amarone que d'églises à Vérone, la Rome du Nord, lovée dans une boucle de l'Adige. Ses arènes tiennent lieu de décor à un fameux festival d'opéra qui fêtera, cet été, sa centième

édition. Relayée par internet, la première légende de la région viticole, dans l'arrière-pays de la cité qui vit naître Juliette et son Roméo, remonte aux Romains. La douzaine de vallées descendant des Monti Lessini se nomment Valpolicella. Soit «vallée des nombreuses caves», dans un sabir de latin mâtiné de grec... Mais l'œnologue Massimo Mameli, de chez Fabiano, en rigole: Valpolicella ne serait qu'une périphrase en dialecte définissant une région par rapport à l'Adige.

Chacun veut bien croire que la technique du passerillage (lire ci-dessous) remonte aux Romains. Mais Andrea Sartori, de la maison éponyme, fait goûter ses «deux victimes», le Valpolicella Classico, rouge fait avec des raisins récoltés à maturité et non séchés, et le Recioto, vin doux, tiré des raisins passerillés. Durant des siècles, ces deux seules versions ont perduré. Il a fallu attendre les années 1960 pour voir apparaître l'Amarone. Pour preuve, l'étiquette du Sartori 1985 mentionne quatre strates: en en-tête

Recioto della Valpolicella, juste dessous, «Amarone» (entre guillemets), puis DOC, pour dénomination d'origine contrôlée, et en sous-titre, Classico Superiore - ce supérieur caractérisant la richesse en alcool.

Reconnu DOC en 1968, l'Amarone n'accèdera à la DOCG («dénomination d'origine contrôlée et garantie») qu'avec le millésime 2010, mis sur le marché l'an prochain. Car il faut près de quatre ans pour élever ce vin, qui ambitionne d'être reconnu à l'égal du Barolo ou du Brunello di Montalcino, au sommet de la hiérarchie italienne.

Paramètres complexes

En amont du passerillage qui le caractérise, l'Amarone cultive de nombreuses singularités. La qualité joue sur tous ces paramètres, de la vigne à la cave. D'abord, il y a les raisins, tirés de variétés locales. La corvina et son cousin, le corvinone, représentent aujourd'hui 70% des vignes, devant la rondinella, 23%, la molinara et l'oseleta. Ensuite, l'orientation des ceps et

l'altitude. Dans les années 1970, la vigne a conquis la plaine, délaissant la montagne. Avec le réchauffement climatique, on replante jusqu'à 650 m d'altitude!

Puis, le mode de culture, en pergola (à 80%). Tous les vigneron ne sont pas d'accord sur ses bienfaits. Certes, avec des grappes à 1,70 cm du sol, le travail manuel est facilité, mais la pergola favorise surtout de gros rendements. Et de nombreux vigneron lui préfèrent la culture sur fil en guyot. Ensuite, en cave, le mode de passerillage, plus ou moins «aidé». Enfin, le choix de l'élevage, dans des fûts, grands, en chêne de Slavonie, ou petits (barriques) en chêne français ou américain, plus ou moins neufs, pour un vieillissement entre 12 et 24 mois, avant le repos en bouteille.

L'avatar du Ripasso

Les Amarone jouent sur le fil du rasoir. Il y a un monde entre le tout-venant à haut rendement et les vins «bichonnés» par des artisans. Sans compter que ce bâtard, qui a refusé d'exister comme vin doux naturel, a en-

gendré, dans les années 1980, un descendant, le Ripasso. C'est un Valpolicella Classico qui ferme une première fois, puis une seconde fois, sur les peaux de l'Amarone, en février, une fois que ce dernier a achevé son propre cycle. L'œnologie moderne fait des miracles et, gustativement, ce Ripasso peut paraître, à 14% d'alcool, moins «chargé» qu'un Amarone, qui lui deviendra très grand avec les années - patience, vingt ans et plus! Mais ne parlez pas de Ripasso à Pietro Zanoni, un jeune passionné d'Amarone à tirage limité (4000 à 5000 bouteilles par an): «Le vin qui sert de base au Ripasso a déjà accompli son cycle naturel complet. Et on admet qu'une fois que l'Amarone a fait sa fermentation, le meilleur a été extrait. Alors, expliquez-moi comment ce qui n'est plus bon pour l'un peut l'être pour l'autre.» Les grandes caves, elles, en font leur miel: ce «petit» Amarone se multiplie à l'envi et se vend moins cher que le premier. Dans la grande famille Valpolicella, à bâtard, bâtard et demi! I

LES CHIFFRES D'UN SUCCÈS

Entre 2000 et 2012, alors qu'on parlait de crise viticole mondiale, le vignoble de la Valpolicella s'est agrandi de 5000 à 7000 hectares. En 2010, le «Consorzio per la tutela» a décidé de bloquer ce développement, de sorte qu'en 2012, moins de 50 ha ont été plantés, contre une moyenne de 200 ha par an de 2005 à 2011. La production de vin a suivi, passant de 10 à 30 millions de litres en dix ans. Les ventes annuelles d'Amarone ont progressé de 6 millions à 8 millions de bouteilles, entre 2000 et 2003, puis sont restées stables jusqu'en 2009, et se sont envolées depuis, à 13 millions ces trois dernières années! La Suisse figure au sixième rang des marchés, passant à une valeur de 20 à 40

millions d'euros entre 2003 et 2011, soit quatre fois moins que l'Allemagne. Le risque d'une croissance si rapide réside dans l'instabilité des prix, avec des Amarone à prix cassés en supermarché, en Allemagne et en Suisse. Ce nivellement par le bas a incité douze producteurs réputés (comme Allegrini, Masi, Speri, Tedeschi ou Tommasi) à renoncer aux manifestations du Consorzio, comme la dégustation de l'«anteprima», fin janvier, et à jouer leur propre carte «haut de gamme» sous le nom «Le famiglia dell'Amarone». Dernière manifestation en date de cette élite: fin janvier, une dégustation à l'hôtel Waldhaus de Sils Maria (Grisons). La Suisse, décidément, reste une cible privilégiée des producteurs. PTS

La passion de l'«appassimento»

Le climat de la Vénétie, entre le lac de Garde et les Monti Lessini, n'est pas propice à une surmaturation sur souche des raisins, comme en Sauternes ou... en Valais. Voilà pourquoi on y préfère le passerillage, l'appassimento en italien. Les raisins sont cueillis à maturité, déposés sur des plateaux, jadis de bois, aujourd'hui de plastique, empilés dans des locaux ventilés.

Longtemps, les courants d'air suffisaient à sécher les grappes. Aujourd'hui, le processus est favorisé par des installations de soufflerie (gros ventilateur ou tuyaux en plastique). De telles installations se sont avérées indispensables en 2009, puisqu'il a beaucoup plu de mi-octobre à décembre. La vinification, dans ce millésime précocé, a commencé début décembre, avec des raisins qui avaient perdu 35% de leur poids par dessèchement et gagné 280 grammes de sucre par litre, en moyenne.

La fermentation de l'Amarone est lente, pour parvenir à transformer un maximum de sucre en alcool, entre 16,5% et 17%. Au-delà, aucune levure ne parvient à «manger» le sucre, qui reste à hauteur de 5 à 15 grammes. Outre le rapport alcool-sucre résiduels, le PH et l'acidité sont des paramètres essentiels pour assurer à l'Amarone son équilibre.

Pour le Recioto (vin rouge doux), les raisins sont passerillés plus longtemps et comme le sucre de ce vin de dessert est recherché (au moins 80 grammes), l'alcool est aussi plus faible (13% à 14%). A noter que Sartori élabore une sorte d'Amarone blanc, le Marani, en passerillant partiellement le cépage local, le garganega. Et que d'autres se sont mis à l'appassimento du cabernet sauvignon, du merlot, voire du teroldego, pour des cuvées «modernes» diverses...

PTS

TROU DU FÛT

Parker est mort!

THIERRY SOZO*

Parker est mort... Vive Parker! Le pape de la critique du vin Robert Parker a vendu son fonds de commerce aux Asiatiques fin 2012. Celui qui a fait régner la pluie et le beau temps pendant plus de deux décennies dans le monde du vin tire sa révérence en s'alliant un continent acteur majeur dans le commerce du vin mondial. L'homme est devenu une marque, un label. On est «parkerisé» ou pas. La note importe peu, l'important est d'en être. Heureusement pour lui, il y a belle lurette qu'il n'est plus seul à déguster des centaines de milliers d'échantillons. Il a su s'entourer. Reste à légitimer un protocole de dégustation pour rendre le label inoxydable. C'est un autre sujet, épineux s'il en est, compte tenu de la subjectivité de la dégustation. Quid du parker-boy qui préfère un vin plus ou moins «barriqué» ou dont la sensibilité est plus orientée vers le pinot noir que le cabernet et qui influencera donc la note, dans un sens ou dans l'autre?

Si les techniques de dégustations s'apprennent dans un cours de vin, les codes sont à ériger. Ce n'est pas gagné. Mais l'homme a été visionnaire, malgré lui. Dans un monde sans repères, il a su tirer profit de la notion de marque en affichant la sienne comme un label de qualité. Affranchissant les domaines et châteaux qui ont compris que leur nom est tout aussi important que l'appellation dont ils tirent leur vin. Reste à espérer que le terroir ne soit pas oublié. Vœu pieu à l'heure où le «vin» industriel (levure œnologique, chimie, copeaux...) est largement majoritaire. Mais aussi confirmation d'un monde à deux vitesses: il y a ceux qui dégustent et ceux qui boivent. I * www.lacoleurduvin.ch

LIVRE

La bouffe selon San-Antonio

«J'ai sorti du congélateur une blanquette de veau, laquelle constitue, tu ne l'ignores pas, le chef-d'œuvre de Féloche. On l'a clapée en silence, tous les trois.» Quand San-Antonio parle boustifaille, le verbe est truculent et la lecture vous file la dalle. Mais quant à savoir où dénicher la fameuse blanquette, bernique. Heureusement est arrivée Blandine Vié, journaliste gastronomique de son état, qui publie un recueil de citations-et-recettes axées exclusivement sur l'imaginaire gustatif de Frédéric Dard. Un pavé aussi érudit que pratique. Au chapitre blanquette, donc, on y apprend que ce monument du patrimoine culinaire français était à l'origine un plat modeste, né de la nécessité d'accommoder les restes de rôti de veau. Que ce sont les morceaux moins nobles, avec cartilages et tendons, qui lui donnent son moelleux. Et que pour qu'elle reste bien blanche, mieux vaut mijoter la blanquette dans de la fonte émaillée ou de l'inox, plutôt que de la fonte tout court ou de l'aluminium. Et enfin, gros gourmands, sachez que pour ce qui est de la déguster, mieux vaudra être patient: on compte 20 minutes de préparation, 2 heures d'attente et 1 h 30 de cuisson. Et si, comme Félicie, on en a gardé une portion au congé? Alors reste à la chauffer au bain-marie, mais à feu très doux: sinon, la sauce fait des grumeaux.

ANNICK MONOD

> Blandine Vié, «San-Antonio se met à table. Les recettes des plats préférés de San-Antonio accompagnées de ses bons mots.» Ed. Fleuve Noir, 408 pp.