

DÉCOUVRIR
LES VINS
D'ITALIE

ALEXIS RAUTUREAU

DÉCOUVRIR
LES VINS
D'ITALIE

L'ESSENTIEL POUR COMPRENDRE,
CHOISIR ET DÉGUSTER

DUNOD

En couverture :

Illustration :
Shutterstock/Xeyal Yaqubov & alaver

Illustration intérieure :
Shutterstock/Canicula

Portrait d'Alexis Rautureau :
© Emi Maeda

Direction artistique :
Nicolas Wiel

Pictogrammes :
Florie Bauduin

Maquette :
Julie Coinus

Cartes des régions :
Hiroshi Maeda

Mise en pages :
PCA

© Dunod, 2022

11 rue Paul-Bert, 92240 Malakoff

www.dunod.com

ISBN 978-2-10-083079-4

SOMMAIRE

Avant-propos 9

Première partie

CARTE D'IDENTITÉ 11

Italie: les chiffres clés 12

Territoire, climat et cépages 13

Les appellations 15

Les vins effervescents 18

Un mot d'histoire 21

Seconde partie

LES VINGT RÉGIONS VITICOLES D'ITALIE 25

Repérages 26

Abruzzes 29

Basilicate 35

Calabre 39

Campanie 45

Émilie-Romagne 53

Frioul-Vénétie julienne 63

Latium 73

Ligurie 79

Lombardie 85

Marches 93

Molise 99

Ombrie 103

Piémont 109

Pouilles 119

Sardaigne 127

Sicile 135

Toscane 145

Trentin-Haut-Adige 157

Vallée d'Aoste 167

Vénétie 173

Les mots du vin italien 183

Quelques adresses, livres et sites utiles 187

Remerciements 189

Crédits iconographiques 189

AVANT-PROPOS

L'Italie est le premier producteur de vin au monde (le titre, partagé en alternance avec la France et l'Espagne, est le plus souvent italien ces dernières années), pourtant l'on connaît aussi mal ses vins que l'on connaît bien sa cuisine!

Si tous les pays viticoles possèdent des *grands crus*, des vins retentissants qui nous laissent rêveurs, l'Italie et la France ont la chance d'en posséder un nombre extraordinaire. Pourquoi alors parle-t-on si peu et si mal des vins italiens en France?

Certes les amis de Rabelais ne manquent pas d'occupation, ils ne risquent pas d'épuiser les merveilles qui jaillissent chaque année des vignes hexagonales. Par ailleurs la profusion et la variété des vins italiens, ainsi que leurs appellations parfois nébuleuses, peuvent décourager les curieux. Du coup l'on s'arrête souvent à une carte postale: quelques bouteilles de vacances entre Chianti et Prosecco, et beaucoup d'inconnues...

Or nous passons à côté d'un trésor! Avec pas moins de 450 cépages, des coteaux dans chaque région, des techniques et traditions originales, des chefs-d'œuvre abordables et des délices accessibles dans tous les coins, ce vignoble italien n'en finit pas d'émerveiller... Pour s'y retrouver, il faut s'organiser et opérer quelques choix: ainsi, ce guide s'intéresse surtout aux cépages locaux et aux crus emblématiques, un peu moins aux terroirs et aux questions techniques, il préfère éclairer les icônes et partager les bonnes adresses, sans se perdre dans le fourmillement des appellations secondaires ou les nuances géoclimatiques de chaque ensemble collinaire. Comme une introduction, ce travail espère donner des repères et un bon aperçu de la géniale diversité viticole italienne – pour dépasser la carte postale et vous faire goûter ce trésor dont l'ampleur est gigantesque.

Car l'Italie concentre autant de délices à boire qu'elle rassemble de chefs-d'œuvre à voir, tant et tellement que certains ne figurent même pas sur les cartes et d'autres sont à peine protégés – certains comme le véritable Fragolino de Venise n'existe même pas officiellement. S'aventurer dans ces bouteilles inconnues nous a ouvert l'esprit et agrandi le goût – et l'on ne pouvait garder tant de réjouissances rien que pour nous!

PREMIÈRE PARTIE

**CARTE
D'IDENTITÉ**

ITALIE : LES CHIFFRES CLÉS

- 60 millions d'habitants et une superficie de 301 340 km² (par comparaison, la France compte 68 millions d'habitants pour 672 051 km²).
- Premier producteur mondial de vin (le plus souvent ces dernières années : huit fois premier dans la décennie 2010-2020, devant la France et l'Espagne). Dans ces trois pays qui produisent ensemble près de la moitié du vin mondial, les aléas climatiques font varier chaque année de façon importante la production de vin.
- Premier pays exportateur au monde en volume, devant l'Espagne et la France, et troisième consommateur en volume derrière la France et les États-Unis.
- L'Italie produit 58 % de vins blancs (les blancs dominant depuis 2011) pour 42 % de vins rouges et rosés (toujours confondus dans les chiffres de l'Institut national de statistique [ISTAT], les rosés italiens sont volontiers foncés et vineux, et la différence avec les vins rouges est moins franche qu'en France). L'Italie a récemment gagné le titre de premier producteur d'effervescents, devant la France. Ses vins se répartissent en 32 % de vin de table (*vino da tavola*), 25 % de vin avec indication géographique (IGT pour *Indicazione Geografica Tipica*) et 43 % de vin d'appellation contrôlée (DOC pour *Denominazione di Origine Controllata* et DOCG pour *Denominazione di Origine Controllata e Garantita*).
- Le vignoble italien couvre 688 985 hectares (ha), soit 9,8 % du vignoble mondial (le vignoble français compte, lui, 797 000 ha, soit 10,9 % du vignoble mondial, dont 19 % sont dédiés aux eaux-de-vie – chiffres OIV 2020). Comme en France, le vignoble tend de nouveau à croître légèrement (au rythme annuel de moins de 1 %) après des décennies de diminution.
- L'Italie possède le plus grand nombre de cépages autochtones (plus de 450 sur un total d'environ 6 000 variétés de *Vitis vinifera* – chiffres OIV).
- Sur les vingt régions italiennes, vingt produisent du vin AOP! (En France, ce sont neuf sur les treize régions métropolitaines.)

TERRITOIRE, CLIMAT ET CÉPAGES

LA GÉOGRAPHIE

- Une péninsule qui mesure au plus long 1 330 km.
- Un territoire très accidenté: 23 % de plaines, 35 % de montagnes et 42 % de collines.
- Deux chaînes de montagnes structurantes: l'arc des Alpes au nord et les Apennins du Nord au sud.
- À ce portrait physique il faut ajouter une grande plaine alluviale, la plaine du Pô, et de nombreux volcans et îles volcaniques souvent viticoles, dont deux volcans particulièrement actifs et vinophiles: l'Etna et le Vésuve.

Ce relief, avec ces milliers de collines, donne à la viticulture un atout majeur: des milliers de coteaux et autant de possibilités de planter la vigne à l'altitude et dans les conditions idéales.

L'altitude varie beaucoup: certains vignobles sont plantés au niveau de la mer (Émilie-Romagne), d'autres jusqu'à 1 300 m (Vallée d'Aoste).

D'un point de vue géologique, les sols sont d'une telle variété qu'ils interdisent toute généralité.

LE CLIMAT

L'Italie a le privilège d'un climat tempéré, avec de fortes variations régionales dues aux écarts de latitude et de relief, et à l'influence de la mer. Ainsi, le climat montagnard dans les Alpes croise ses influences avec le climat méditerranéen de la péninsule.

Le climat devient de plus en plus sec vers le sud et sur la façade orientale (l'aridité en été dure deux mois en Toscane, cinq mois en Calabre).

Les températures annuelles moyennes varient de 11 °C au nord (Turin) à 18 °C au sud (Catane), les précipitations, de 2 500 à 3 500 mm dans la zone alpine à moins de 500 mm dans les Pouilles.

Remarquons que vents et reliefs s'associent souvent pour combiner de multiples effets microclimatiques dans tout le vignoble italien.

LES CÉPAGES

L'Italie présente une extraordinaire diversité de cépages autochtones, 453 selon l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV, contre 342 en France). Cette richesse est un atout naturel qui permet la production de vins d'une formidable diversité. D'aucuns ajoutent que c'est aussi un frein, la complexité de l'encépagement décourageant les consommateurs.

L'encépagement évolue actuellement selon deux tendances: d'une part un rééquilibrage vers les cépages blancs, d'autre part un regain des cépages autochtones par rapport aux cépages dits internationaux.

Les dix cépages les plus plantés en Italie

Cépage	Surface plantée (en hectares)	Évolution depuis 2010
Sangiovese	62 850 ha	-12,1 %
Glera	41 336 ha	+110,6 %
Trebbiano Toscano	36 841 ha	-32,9 %
Catarratto (<i>lucido + comune</i>)	31 126 ha	-10,5 %
Montepulciano	30 700 ha	-11,8 %
Pinot Grigio	30 285 ha	+75,2 %
Merlot	26 359 ha	-6 %
Chardonnay	23 132 ha	+17,3 %
Nero d'Avola	19 974 ha	+20,3 %
Barbera	17 235 ha	-16,3 %

Chiffres ISTAT 2020. Ces dix cépages représentent 46 % du vignoble (par comparaison, en France les dix cépages les plus plantés couvrent 70 % du vignoble).

LES APPELLATIONS

Le système italien d'appellations s'est constitué en deux temps.

En 1963, une première mouture tente de mettre de l'ordre dans la production luxuriante et bigarrée du pays. Le système délimite des zones d'appellation et leur attribue des cépages précis, mais sans astreindre les producteurs à des méthodes qualitatives. Au cours de cette décennie, certaines appellations se révèlent (Chianti, Frascati), mais leur qualité dégringole en même temps que leur production et leur notoriété explosent. Dans les décennies suivantes, de nouveaux vins se développent, qui ne correspondent plus à leur appellation (le plus souvent parce qu'ils intègrent des cépages français ou internationaux) et qui sont donc déclassés en *vino da tavola* (vin de table). On arrive à cette situation paradoxale qui voit des vins d'appellation lamentables côtoyer des *vino da tavola* fameux...

La législation est repensée en 1992 avec succès. Cette fois le *disciplinare* (cahier des charges) de chaque appellation quadrille le territoire et l'encépagement, mais aussi les méthodes de production.

Remarquons néanmoins que les appellations italiennes ont conservé une certaine complexité – qui fait leur charme! Par exemple, nombreuses sont celles qui autorisent tous les types de vins, d'autres une variété de cépages quasiment infinie – de quelle typicité parle-t-on alors?

Les appellations italiennes sont aussi très nombreuses, sans doute trop: certaines se chevauchent, d'autres se retrouvent en concurrence... Cela fait que les unes sont largement utilisées, les autres jamais revendiquées.

Nombre de producteurs préfèrent que leur vin arbore une indication géographique régionale facilement identifiable par le consommateur, plutôt que des noms d'appellations précis mais méconnus, ce qui n'aide pas à la reconnaissance de celles-ci.

L'Italie, comme la plupart des pays producteurs de vins, a adopté la règle du 85-15: l'étiquette d'un vin peut mentionner un cépage pourvu que ledit cépage représente au minimum 85 % de l'assemblage. Les 15 % restants autorisent souvent les autres cépages régionaux, mais cette latitude n'est que peu utilisée par les bons producteurs, chez qui la plupart des cuvées monocépage ne comportent véritablement qu'un unique cépage.

Une remarque pour conclure: il y a quelques années, le grand expert en vins Hugh Johnson écrivait en tête de sa présentation de l'Italie que celle-ci était dotée de «la plus grande variété de styles de vins», mais que sa «forte