



Une vue générale depuis Poggio di Sotto, en Toscane qui abrite un beau domaine de Brunello di Montalcino.

Photos Pierre Thomas

# La famille Bertarelli investit à Montalcino

L'automne dernier, Claudio Tipa, l'oncle d'Ernesto et de Donatella Bertarelli, a racheté Poggio di Sotto. Un beau domaine de Brunello di Montalcino.

PIERRE THOMAS



Claudio Tipa, le propriétaire du domaine à Montalcino.

Si, selon une formule consacrée, tout est à vendre dans le vignoble, il y a des régions plus convoitées que d'autres. «Il y a 12 ans, quand je me suis marié et que j'ai rejoint la famille Bertarelli, Ernesto me l'avait dit: il te faut un domaine emblématique pour tirer en avant les autres vins que tu veux faire.» Claudio Tipa, 64 ans,

n'a pas écouté son neveu: «Il faut dire que dès que je me montrais à Montalcino, on me proposait des choses à un prix sans rapport avec la réalité.» Il lui a fallu cinq ans pour convaincre le propriétaire de Poggio di Sotto. L'automne dernier, ces 10 hectares, bien situés au sud-est de l'appellation de Montalcino, sont tombés dans l'escarcelle de Claudio Tipa, qui

rejoint les Gaja, Allegrini et autres Illy, parmi les familles «étrangères» devenus propriétaires à Montalcino.

## Rien à changer au service du sangiovese

«Ici, il n'y a rien à améliorer. Le mot d'ordre est le respect total de la vigne et du sangiovese. Il n'y a aucune alchimie.» Le nouveau propriétaire le proclame avec une fierté décalée. Car cette continuité contraste singulièrement avec



Une vue de la cave de Poggio di Sotto.

l'entrepreneur qu'il fut dans sa vie, et dans les autres propriétés de la famille Bertarelli, sur la côte toscane de la mer Tyrrhénienne.

«A Montecucco, j'ai repris Collemassari en 2002, un millésime catastrophique. J'ai agrandi la propriété; aujourd'hui 1400 hectares, dont 122 hectares de vignes. Et j'ai bâti une cave imposante, car je ne crois pas aux extensions par pièces rapportées. Il m'a aussi fallu 5 ans pour acheter Grattamacco.»

A Bolgheri, à côté de la Tenuta San Guido (Sassicaia), sur 12 hectares, l'exercice a été poussé au plus haut niveau, avec un deuxième vin, étiqueté Bolgheri, et un troisième, Albarello, soit le mot italien pour des ceps taillés en go-belet. Rien de tout cela à Poggio

## «Il suffisait d'attendre pour vendanger. C'est toujours un pari difficile.»

Claudio Tipa  
Propriétaire de vignobles

di Sotto. La propriété n'a que vingt ans et les vignes ne produisent que 35 hl/ha, contre les 54,4 hl/ha autorisés. La cave est fonctionnelle: les fûts, en chêne de Slavonie, sont dix fois plus grands (3000 litres) que des barriques, mais deux fois plus petits que les vases traditionnels à Montalcino.

Leur forme ovale a été dessinée pour convenir au délicat sangiovese. Après un an d'élevage, 60% du vin donne un «rosso di Montalcino», élevé encore un an dans le bois, «en fait, un petit brunello», commente le maître des lieux.

Les 40% restants seront élevés 4 ans en fûts pour le «grand vin», le brunello. Les années exceptionnelles, un an d'élevage sous bois supplémentaire, donne un riserva. Jusqu'en 2000, il n'y en eut que deux, en 1995 et en 1999. Depuis, à 500 m d'altitude, le réchauffement climatique s'est aussi fait sentir: les bonnes années se sont succédées, 2004, 2005, 2006.

## Une succession assurée à la cave

La seule chose qui va changer, c'est l'œnologue. Par nécessité: Giulio Gambelli, surnommé «bichierino» (petit verre), aussi conseiller de Case Basse (Soldara), légendaire brunello, et de Pergole Torte (Manetti), chianti 100% sangiovese, est décédé le 3 janvier dernier, à 86 ans. Le jeune œnologue toscan Luca Mar-

rone, en charge des autres vins de la famille Bertarelli, s'occupera de Poggio di Sotto. Le 2007, mis sur le marché ce printemps, confirme la finesse de ce grand vin, alliant charme et profondeur, aux goûts de cerises amarena et d'épices douces. Et 2011? «Je me suis demandé si je n'allais pas tomber, comme à Collemassari, sur le pire des millésimes... Mais il suffisait d'attendre pour vendanger. C'est toujours un pari difficile: dans le vin, il n'y a pas de marche arrière», sourit Claudio Tipa. Voilà qui rappelle Alinghi. Un défi toutes voiles dehors.

## Pêle-mêle

### Dégustation professionnelle dans le Médoc

Comptant parmi les plus anciens domaines du Médoc, le Château d'Arsac dans les environs de Bordeaux, organise du 3 au 5 avril 2012 une dégustation professionnelle des primeurs des crus bourgeois du Médoc. Chaque jour de 9 h 30 à 18 h 30, les fins connaisseurs pourront déguster à leur rythme le millésime 2011 et découvrir toute sa diversité au travers des différents AOC médocaines: Médoc, Haut-Médoc, Margaux, Moulis, Listrac Médoc, Pauillac et Saint-Estèphe. Les professionnels qui n'auraient pas reçu d'invitation peuvent la demander par courriel: communication@crus-bourgeois.com

### Chiffres pétillants pour l'importation de champagne



idd

En 2011, les importations en Suisse de champagne ont enregistré une hausse de 3,4% en volume par rapport à l'année précédente, atteignant près de 5,7 millions de bouteilles. Des chiffres donnés par le bureau suisse du champagne dans un communiqué. Les expéditions enregistrent une croissance supérieure à 7% en valeurs pour un chiffre d'affaires de 4,4 milliards d'euros. Les plus fortes hausses sont réalisées sur les marchés lointains. L'Australie se distingue avec près de 32% d'évolution.

### Le succès de la cuisine paysanne



idd

Deux brochures d'Agence d'information agricole romande (Agir) connaissent un grand succès et viennent d'être rééditées: «La cuisine au four» et «La cuisine d'été» des paysannes suisses. Agir commente cet engouement: «Dans le contexte d'une quête croissante de saveurs authentiques, les recettes paysannes qui mettent en valeur les bons produits de la ferme ont le vent en poupe.» Dans «La cuisine au four», on retrouve la tarte aux poires de l'Escalade de Genève, les striflates du Jura, la taillaule de Neuchâtel ou le pain de seigle du Valais. Les brochures sont disponibles gratuitement auprès de: info@agriinfo.com aca

# Les idées des clients ont voix au chapitre

Avec le concept «Wurst und Moritz» la culture de la «Currywurst» se profile à Zurich et permet aux clients de s'exprimer: du choix de la bière à l'agencement intérieur.

SABRINA GLANZMANN

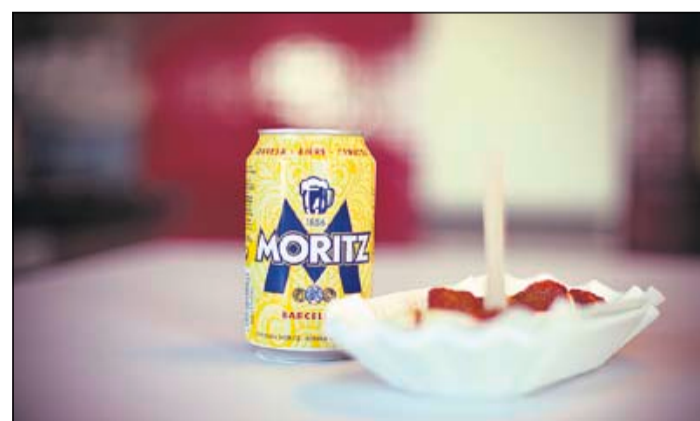
S'inspirant des exploits de Max et Moritz, Samuel Manz, Beat Otzenberger et Patrick Schneebeli, entendent implanter la culture allemande de la «Currywurst» ou saucisse au curry, à Zurich. Un concept participatif original qui, dès le début, associe les futurs

clients au processus de décisions via les réseaux sociaux. La communauté des amis de «Wurst und Moritz» sur Facebook nous a beaucoup aidés dans nos choix pendant sept mois, observe Samuel Manz. «Par exemple, lorsque nous avons demandé quels types de bières nous devions proposer à notre clientèle, nous avons reçu une vingtaine de propositions séduisantes en trois heures vingt.»

Rien d'étonnant à cela: Samuel Manz, qui a fondé plusieurs startups en ligne et s'occupe de projets d'e-marketing, s'y connaît en réseaux sociaux comme outil de fidélisation de la clientèle et d'effet multiplicateur pour la présentation d'une entreprise. «Mais cela ne fonctionne que si l'entre-

preneur et ses partenaires - en l'occurrence les restaurateurs - «vivent» pour ainsi dire quotidiennement avec eux.

Le résultat: gros succès lors de l'ouverture officielle avec plus de 200 saucisses au comptoir. «Lors de nos fréquents voyages en Allemagne, il nous est apparu que notre pays manquait d'une vraie bonne saucisse au curry», dit en souriant Beat Otzenberger. Les trois amis se sont alors mis en quête d'un lieu, de producteurs et de fournisseurs locaux. «C'était important dans la perspective d'une adaptation au marché suisse.» La boucherie de tradition zurichoise Hornecker - plusieurs fois primée pour son cervelas - a développé une saucisse au curry



Bière et saucisse adaptées au marché suisse.

idd

qui leur correspond. Des saucisses de veau, de porc, des merguez, des cervelas, mais aussi des brochettes de poulet ou des saucisses végétariennes figurent également au menu. Un chef étoilé de l'agglomération zurichoise a créé les trois sauces d'accompagnement de la saucisse au curry: classique, épicée ou fruitée. Sur les murs, on peut décou-

vrir les «7 nouveaux exploits» de Moritz, l'affreux jojo, illustrés par Raphael Gschwind et racontés par la Bâloise Daniela Dill. Mais sur Facebook, nous avons retrouvé le prénom du chef qui dirige le restaurant avec quatre collaborateurs. Devinez: Moritz!

Adaptation Françoise Zimmerli sur la base d'un texte en page 15

### Un nouveau restaurant sur le site de l'EPFL

L'offre en restauration sur le site de l'EPFL compte un nouvel établissement. Ouvert ce lundi, le «pur Innovation» répond à un concept de restauration collective innovant, reposant sur des produits de qualité, une ambiance agréable et des prix raisonnables. Le restaurant en libre-service possède une capacité d'accueil de 174 places assises, plus une trentaine au bar. Le «pur Innovation» est le deuxième restaurant de Compass Group en Suisse, le premier étant situé sur le site de Balsberg à Kloten. lb