

CAMPANIE

DES VIGNES AU-DESSOUS DU VOLCAN

Par **Pierre Thomas**
Texte et photos

Les vignes de fiano de Mura Sarno (Tenuta Sarno 1860), à Candida, dans le décor spectaculaire et montagneux de la Campanie



L'arrière-pays de Naples ressemble un peu à la Sicile. Les vignes sont plantées au-dessous d'un volcan, le Vésuve pour le premier et l'Étna pour celle-ci. Dans les deux cas, on est au cœur de l'Europe méditerranéenne. La viticulture y est présente depuis près de trois millénaires, grâce aux Grecs, qui ont colonisé la Sicile, et débarqué à Paestum, autrefois appelée Poseidonia (dès le VI^e siècle avant notre ère), au sud de la Campanie.

Dispersées dans une région vaste, les zones viticoles de la Campanie, qui ont produit 160 millions de litres de vins en 2013, pour 29 000 ha de vignes (deux fois la superficie du vignoble suisse), ne représentent que 4 % de la production italienne (2 % des DOP). Vins blancs et rouges se taillent une réputation depuis une vingtaine d'années seulement. En blanc, le Fiano d'Avellino (3 millions de litres par an), DOCG depuis 2003, couvre 550 ha sur 23 communes, et le Greco di Tufo (5 millions de litres), promu en DOCG la même année, est produit sur 800 ha, dans 8 communes. Le Taurasi, reconnu DOCG dix ans plus tôt (1993), produit sur 1000 ha et 17 communes, un volume inférieur aux blancs (entre 500 000 et 2 millions de bouteilles par an).

Depuis vingt ans, grâce à des fonds européens, les caves ont été construites et équipées avec la technologie la plus moderne. Mais la viticulture reste, le plus souvent, «de montagne», voire «héroïque», notamment pour le Taurasi. Ce rouge de garde est à base d'aglianico, un cépage encore sous-estimé, même si l'on nomme ce solide vin de garde, le «Barolo du Sud». Le fruité pimpant et la grande acidité de l'aglianico (quand il n'est pas cuvé) le destinent aussi à en faire du rosé ou du mousseux. Les blancs de cépages autochtones montrent une bonne capacité de vieillissement.

DEUX BLANCS ET UN GRAND ROUGE DE CAMPANIE

Comme toujours en Italie, trois composantes s'entrecroisent : les micro-régions, l'altitude et le climat qui font la différence ; les cépages, parfois oubliés et remis au goût du jour ; et les œnologues-conseils, à la patte reconnaissable. Un des vins qui a fait connaître la Campanie est, sans doute, Montevertrano. C'est là, près de Salerne, qu'une ex-photoreporter de cinéastes et d'écrivains, Silvia Imperato, a redonné vie à la maison de ses aïeux, et à quelques arpents de vieilles vignes (6 hectares), surgreffées en cabernet sauvignon, et replantées non pas en aglianico, mais en merlot.

À la fin des années 1980, les frères Renzo, puis Riccardo, Cotarella, déjà fameux œnologues, allaient-ils refaire le coup de Sassicaia, 500 km plus au sud, sur la côte tyrrhénienne ? Le 2005, très classique, bien marqué par le cabernet (50 %, merlot 20 %, aglianico 30 %), à la discrète «signature» de fumée froide, rappelle bel et bien son aîné toscan, dont le premier millésime remonte à 1968, contre 1991 pour Montevertrano (30 000 bouteilles). «Dès que Robert Parker lui a attribué 95 points, je suis devenue une diva, une *people* !», rigole la productrice qui affirme, à l'heure de l'apéro «a la fresca», «je suis une passionnée, pas une vendeuse». Dans la cave transitent deux vins, Core, un rouge tiré de raisins aglianico achetés dans la région de Benevento, et un tout nouveau blanc, à base de fiano et de greco. Preuve s'il en est que les cépages blancs, aujourd'hui, sont à la mode.

Sur les hauts d'Avellino, Maura Sarno, a aménagé sa cave dans le sous-sol de la villa de feu son père, notaire et notable. Juriste, elle l'a assisté, mais a raté, «cinq fois» dit-elle en éclatant de rire, ses examens d'État. Depuis 2009, elle met sur le marché un unique Fiano d'Avellino (18 euros, prix public), cultivé à 630 m d'altitude, sur un sol argilo calcaire et volcanique. «Un vin de montagne», au nez floral, de tilleul, aux arômes de pêche blanche, d'abricot, frais et d'une bonne acidité, avec des nuances d'amande après quelques années. Maura Sarno n'hésite pas à faire déguster les cinq derniers millésimes...

DEUX GRANDS BLANCS APTES À VIEILLIR

Les Italiens, portés sur le rouge d'abord, se découvrent un grand intérêt pour les vins blancs matures. Dans son pavillon de chasse de la noblesse locale, Roberto di Meo fait goûter un fiano d'Avellino de 2003, actuellement en vente (à 40 euros), resté plus de dix ans en cuve inox. Une sélection faite à la vigne, légèrement surmaturée, puis une macération pelliculaire, une fermentation longue et un élevage sur lies jusqu'à quatre ans, pour un vin à la robe dorée, au nez de fleurs blanches, de miel d'acacia, à la structure presque tannique, riche et long. Une autre sélection de 2012 offre des arômes de mandarine, de fruits jaunes, du gras et une belle fraîcheur : ce blanc n'est pas encore en vente ! Au contraire du Greco di Tufo 2007, au nez d'hydrocarbure, qui rappelle le riesling, à l'attaque fraîche, sur le citron confit, la pomme verte, bien soutenu par l'acidité. «Le greco est plus puissant et plus aromatique jeune et le fiano paraît moins expressif mais va plus loin dans le temps. Ce sont des blancs qu'on peut élever comme des rouges», explique le propriétaire, qui est aussi le président des œnologues de Campanie.

Chez Roberto di Meo, les trois DOCG cohabitent, pour une proportion de deux tiers de blanc. À noter que les trois exigent 85 % du cépage principal. Et donc, seulement, 85 % d'aglianico dans le Taurasi, obligatoirement élevé trois ans en cave (quatre ans pour la riserva), dont un an sous bois (contenant non précisé : barriques, demi-muids ou grands fûts ; 18 mois pour la Riserva). Ici, le Taurasi Riserva 2006, puissant et mentholé, se vend à 30 euros la bouteille. Doubler la mise pour un Don Generoso 2010, 75 % d'aglianico complété par de vieux cépages locaux, et pour le Taurasi Sélection Hamilton 2008, au beau nez complexe, à l'attaque riche et patinée, où se mêlent la cerise amarena, l'amande amère et l'orange sanguine, avec une note finale poivrée, caractéristiques de l'aglianico.

Les caves modernes et fonctionnelles de Villa Raiano sont spectaculaires et accueillent des événements dans les espaces de vinification.



UN ROUGE QUI EXIGE LONGUE PATIENCE

Pour déjouer le piège du long élevage imposé au Taurasi, les producteurs peuvent mettre en marché des aglianico sous la DOP Irpinia, ou sous le nom d'une sous-zone, élargie à 24 communes (dont les 17 du Taurasi), dénommée Campi Taurasini. Dans la vaste cave moderne et spectaculaire de Villa Raiano, que conseille le jeune œnologue Fortunato Sebastiano, c'est autant le «parcellaire» que la technique qui différencient les rouges. Le Taurasi 2011 (20 euros), qui a passé 18 mois en barriques de chêne français et 18 mois en bouteilles, offre déjà des arômes de tabac, de cuir, sur une belle puissance et une acidité fraîche. L'œnologue a choisi, pour le Campi Taurasini 2012 (15 euros), un aglianico passé en «œufs» en ciment, qui préservent sur ce rouge un fruité frais, une belle acidité, des tanins serrés mais fins, et une finale sur la cerise amarena.

La plus jeune des trois caves citées, celle de Michele Contrada et ses frères, que conseille l'œnologue Carmine Valentino, vient de simplifier ses étiquettes, jusqu'ici ornées de noms de fantaisie. On y goûte la Falanghina del Sanio, le troisième cépage blanc autochtone en importance, encore sur des notes fermentaires en 2015, des grecos et des fianos, bien faits. Et, dans les rouges, un aglianico de bataille IGP 2013, de jeunes vignes, à trois (!) euros, réservé à la restauration locale, au nez poivré, fruité, rustique, mais d'un imbattable rapport originalité-prix ! Le Taurasi 2008 a été élevé deux ans en fûts de Slavonie et offre un nez de pâtisserie, de moka, avec des notes balsamiques, une structure puissante, et une finale sur le tabac et le cuir, avec un bon équilibre entre tanins et acidité.

Deux éléments dont regorge l'aglianico et qui le «condamnent» à un long élevage pour l'assouplir, comme le montre le Taurasi Riserva 2007 d'une autre cave, située en altitude, à 700 m, Colli di Castellfranci, conseillée par le même œnologue. Un beau vin complexe et puissant, sur des arômes de cerises au marasquin, des épices, et un boisé un brin asséchant. Le fils du propriétaire, Sabino Colluci, 25 ans, termine ses études à Bordeaux. Il y mettra bientôt son grain de sel ! Son père, jusqu'ici, a fait un énorme travail de reprise des vignes où chaque cep est attaché par un rameau d'osier à un tuteur en châtaigner, pour faciliter la mécanisation dans ces abrupts vallons. On y voit encore de grands ceps cultivés en parapluie, en hauteur, sorte de «pergola» locale... Une viticulture «héroïque» pour des «vins de montagne», juste au revers du Vésuve, loin de la côte amalfitaine et des délices de Capoue. **VV**

Dans la région du Taurasi, de vieux ceps sont encore cultivés en hauteur, parmi les oliviers, et attachés à leur tuteur de châtaigner par de l'osier.



L'autre richesse de la Campanie : la mozzarella. Près de Paestum la nouvelle cave San Salvatore 1988 non seulement produit des vins, notamment un rosé pimpant (et un mousseux brut) à base d'aglianico, mais entretient un troupeau de 450 bufflons.