

## **A propos de Sarteano...**

Quand des zozos dans mon genre débarquent dans ce paradis qu'est la Toscane, peu importe où que l'on tombe, tout est "bello" et il y est possible de trouver du vin de qualité partout. Tout de même, votre serviteur avait échoué près d'un joli village prénommé Sarteano, pile au beau milieu d'un triangle composé de Montalcino, de Montepuciano et de Sienne, où il ne semblait pas (vu de Bruxelles) que "olio et vini" soient les maîtres mots de l'agriculture locale.

J'ai bien dû me faire une raison du genre "si tu vas pas aux vignes, elles viendront à toi", vu que notre lieu de retraite estivale était tout de même situé au beau milieu de 100 hectares de vignes... Même si ce qui nous entourait avait l'air "bien sur soi", on ne l'a fait pas à des vitibarbouzes comme mes joyeux camarades et moi, fallait alors trouver où il y avait du bon... et là, quand on ne connaît que dalle au coin, y a qu'un moyen pour être rencardé rapidos.... sympatiser dans la première bonne osteria venue. Ce fut chose faite à l'Osteria Da Gagliano à Sarteano (à conseiller et à reconseiller) dont l'appartenance au réseau Slow Food m'avait fait penser que je devrais y trouver réponse à ma quête du bonheur à 75 cl.

Parmi les conseils du maître des lieux, nous fûmes attirés par un flacon "local" à 30 euros à la carte qui se détachait, en terme de prix, des autres toscans à +- 20 euros, d'autant plus que, je le rappelle, on était pas sensés être dans un eden de la vigne toscane.

Il s'agissait de Il Cuppole 2006, une cuvée de la Tenuta Trinoro, fort bien cotée dans le Gambero Rosso. La quête se précisais donc... seul hic, aux dires de notre gentil sommelier, bien que le graal local ne se situait qu'à quelques bornes, il était enfoui dans une vallée perdue au bout d'une route de montagne qu'Annibal lui-même aurait hésité à faire emprunter à ses pachydermes et de plus, à ses dires, la maison ne semblait pas être pliée à l'accueil permanent de joyeux touristes comme nous. L'affaire se présentait donc comme une gageure, tant mieux !



## **Aux portes du Graal**

Muni du véhicule approprié, nous fîmes bien le lendemain (un samedi) une reconnaissance des lieux (compter tout de même une petite heure aller-retour pour 10 bornes), mais notre tentative de béotiens s'arrêta à la grille ou une voix parlophonique nous invita à retenter notre chance par téléphone, le lundi suivant aux heures ouvrables.

Pas qu'on avait perdu notre temps, parce que, tudieu, ce genre de vallée perdue, dans cette campagne toscane, c'est beau à en oublier le vin !

Une petite précision pour les puristes, bien que Sarteano soit dans le Val di Chiana, la Tenuta se trouve dans le Val d'Orcia, vallée qui abrite pienza et Montalcino, entre autres.

Malgré un septiscisme modéré de mes collègues, je fis donc, dès le lundi, l'assaut téléphonique des lieux, jusqu'au moment, où une charmante voix, en français dans le texte, me dit "je peux vous recevoir cette après-midi".

Nous repartimes donc à l'a redécouverte de cette vallée du Monte Amiata, vers ce nowhere land qui désormais nous ouvrait ses portes et surtout sa grille. C'est avec bonheur que je puis aussi mettre un visage fort amical sur la voix précitée, un visage, fort sympathique, un nom "Erika Ribaldi" qui officiait en ces lieux en qualité de gestionnaire, son français provenant de l'époux d'origine parisienne qu'elle s'était choisi.

Et c'est donc une vibrante et passionnée Erika qui nous fit découvrir l'entièreté du domaine et de sa production, fruit de la volonté et la créativité de son propriétaire, Il Signore Andrea Franchetti.



### **La Tenuta di Trinoro**

Originaire d'une noble lignée comme seule l'Italie en possède, Andréa Franchetti n'a qu'une passion, le vin, et a décidé de mener un rêve à réalité, faire un vin dans cette vallée perdue où même le vent est source de chaleur avec des cépages, pas obligatoirement locaux, mais capables de résister aux conditions locales. Et malgré cette inébranlable chaleur estivale, les vignes plantées en coteaux y ont un comportement assez tardif, jugez plutôt par la date moyenne des vendanges :

- les merlots (majoritaires) d'octobre à novembre
- les cabernets franc et sauvignon en début novembre
- les petit verdot, cevanese et uva di troia mi-novembre

Tout cela avec des rendements assez faibles où deux pieds sont quelquefois nécessaires à l'obtention d'une bouteille.

Les vins sont élevés après erraflage et triage, dans des futs de 1 à 3 passages, sans rechercher absolument le marquage du bois, puis assemblés et mis en cuves 2 mois avant la mise. Les conditions imposées par la vallée font que les vins sont proposés à des prix très élevés pour la région.

A titre d'anecdote sur le climat local, pendant notre entrevue, Erika prévient une journaliste que son mari viendra la chercher avec une voiture non pas pleine de poussière mais couverte de "terroir"....



Deux cuvées sont proposées, la classique il Cupole au prix de 24 euros à la propriété et la rarissime "Tenuta di Trinoro" où le prix ne nous a pas été communiqué, vu que le vin n'est pas en vente à la propriété (compter environ 120 euros)

**Il Cupole 2006** (47 % Cabernet Franc ; 30% Cabernet Sauvignon; 13.5% Merlot ; 9.5% Petit Verdot - 30hl/ha)

Le vin se présente avec une robe assez claire pour le rendement annoncé et d'emblée, on est frappé par un fruité presque inhabituel pour les vins toscans, fruité qui fait penser bien plus à un beau cabernet de Loire. Le vin exprime aussi de belles notes de cacao mais, à ma grande joie, on est loin des notes boisées que certains trop nombreux super-toscans proposent habituellement. Comme le dit Jancis Robinson au sujet de ce vin, on n'est surement pas en Bordelais, mais pas non plus en Toscane, on est chez Andrea Franchetti !

En bouche, le vin est d'une suavité et d'un croquant incroyables, les tanins ne faisant que mettre en relief la fraîcheur inébranlable qu'apporte l'acidité, toutefois sans excès. Il s'agit là d'un vin que l'on aime boire, dès son ouverture, et qui ne dure pas sur la table; à découvrir sans hésitation!



**Tenuta di Trinoro 2007** - sur fût - (40% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Petit Verdot - 15hl/ha)

Ce vin nous est présenté comme le fruit de l'absolu pour son créateur. Il est vrai que la couleur est annonciatrice. On est sur un rouge extrêmement sombre d'une densité impressionnante. Au nez, la chose est tout aussi dense, bien qu'un peu fermée au début, on arrive assez vite sur une mine de fruits rouges. En bouche, les tanins sont encore très présents sous leur forme serrée mais ils

cotoyent une matière gigantesque qui fait penser à un tout tout grand vin. A retrouver peut-être un jour sur une belle table, en y mettant sûrement le prix et avec beaucoup de chance, en plus, vu que seulement 9000 bouteilles devraient être produites.

Nous avons aussi goûté les vins de l'Etna du domaine Passopisciaro appartenant aussi à Andrea Franchetti sur lesquels je reviendrai un jour ou l'autre.

En conclusion, nous avons trouvé là un domaine rare, fruit d'une passion et d'un acharnement redoutables, auxquels nous n'avons strictement rien regretté, à commencer par l'accueil d'Erika qui nous a élevé d'emblée au rang d'invités plutôt que de visteurs et à laquelle je me suis juré de faire profiter de chocolateries lors de notre prochain passage.... **mille grazie Signora Erika !**