Territoires du vin
ISSN : 1760-5296
: Université de Bourgogne

8 | 2018
Patrimoine et valorisation des territoires de la vigne et du vin

Barolo et Brunello di Montalcino : symboles d'excellence vitivinicole italienne

01 February 2018.

Giorgio Masellis

http://preo.u-bourgogne.fr/territoiresduvin/index.php?id=1361

Licence CC BY 4.0 (https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)

Giorgio Masellis, « Barolo et Brunello di Montalcino : symboles d'excellence vitivinicole italienne », *Territoires du vin* [], 8 | 2018, 01 February 2018 and connection on 04 May 2024. Copyright : Licence CC BY 4.0 (https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/). URL : http://preo.u-bourgogne.fr/territoiresduvin/index.php?id=1361

PREO

Barolo et Brunello di Montalcino : symboles d'excellence vitivinicole italienne

Territoires du vin

01 February 2018.

8 | 2018
Patrimoine et valorisation des territoires de la vigne et du vin

Giorgio Masellis

http://preo.u-bourgogne.fr/territoiresduvin/index.php?id=1361

Licence CC BY 4.0 (https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)

Introduction
Géographie physique de Barolo et Montalcino
Tissage du paysage viticole
Avant l'affirmation du Barolo et du Brunello
Histoire et évolution du Barolo et Brunello
  Barolo
  Brunello di Montalcino
Commercialisation et valeur des terres
Indication géographique supplémentaires et micro-zones
Conclusion

Introduction

1 Cet article a pour objectif de retracer le parcours historique et l'évolution du paysage qui ont touché le territoire des Langhe et de Montalcino au cours des XIXe et XXe siècles. Il s'agira donc de mettre en exergue les éléments de distinction ou les points communs marquant l'affirmation du Barolo et du Brunello dans le secteur vitivinicole italien durant cette période.

2 Dans le cadre de la viticulture italienne, le Barolo et le Brunello di Montalcino contribuèrent à répandre la culture et la tradition du vin partout dans le monde et ils sont devenus ainsi des symboles authen-

tiques de qualité et d'excellence. Historiquement, il n'est pas commun de juxtaposer ces vins car ils sont caractérisés par des évolutions assez différentes et si aujourd'hui nous les comparons, c'est parce qu'au niveau national ils sont les vins les plus connus et renommés par les spécialistes.

3 La construction du paysage viticole, dans les deux cas soumis, s'établit sur la base du trinôme composé par le sol, le climat et le savoir humain. Nous verrons ensuite comment le développement de ces territoires est dû à l'esprit d'initiative de certains personnages, qui virent, d'une part, l'énorme potentiel des endroits où ils habitaient et, de l'autre, qui eurent les moyens de transférer les connaissances, les techniques et le savoir-faire de la France. En effet, ce n'est pas un hasard si le Barolo et le Brunello naquirent dans cette période, au cours de laquelle la chimie et la physique participèrent de plein droit à l'œnologie moderne.

4 D'une certaine manière, nous sommes donc en mesure de souligner la façon dont le Barolo et le Brunello se différencient et surtout le contexte dans lequel ils virent le jour.

Géographie physique de Barolo et Montalcino

5 Le Barolo est produit en plein cœur des Langhe, au sud du Piémont et il prend son nom du petit village de Barolo ; au contraire, le Brunello di Montalcino est produit dans la vallée d'Orcia, au sud de la Toscane, non loin de Sienne. Pour le deux, l'aire géographique est caractérisée par des collines qui ont une altitude généralement inférieure à 600 mètres.

6 En ce qui concerne le climat, il y a des caractéristiques communes, même si dans les Langhe il est typiquement continental-tempéré et à Montalcino il est de type méditerranéen. Dans les deux cas, nous avons la proximité des montagnes, les Alpes à Barolo et le Mont Amiata à Montalcino, lesquelles offrent une grande protection contre des phénomènes météorologiques extrêmes qui pourraient provoquer de sérieux dommages à la culture de la vigne.

Licence CC BY 4.0

7 Ensuite, la proximité de la mer, qui est située à moins de 100 kilomètres à vol d'oiseau, est vraiment importante car elle apporte en été une brise légère et constante dans l’après-midi, ce qui contribue à réduire la colonne de mercure afin d'avoir une importante amplitude thermique entre le jour et la nuit. Enfin, ce qui est fondamental surtout pour Montalcino, c’est que la bande de moyenne colline n’est jamais affectée par le brouillard, le gel ou le gel tardif au printemps et que la présence fréquente de vent garantit les meilleures conditions pour la santé des pieds tout au long de la période phonologique.

8 La texture des sols est très complexe dans les deux territoires et elle montre une richesse géologique extraordinaire. À Barolo il y a une nette prédominance de l'argile, du sable, du calcaire, de la marne bleue et de la craie. Il y a 5 millions d'années, la partie sud du Piémont était recouverte par la mer. Les collines ont été formées en raison des mouvements tectoniques et un type très spécial de sol s’est créé. En effet, dans certaines zones nous avons des couches inférieures de roches compactes, qui se sont générées par l’argile comprimée, et d'autres zones avec des sols plus sablonneux. Enfin, le dépôt constant de sédiments, provenant des rivières qui se jetaient dans la mer, a contribué à déplacer progressivement la côte vers l’est, de plus en plus éloignée du relief de la montagne, et de cette façon la mer se retira de la Plaine du Pô [1].

9 Aussi à Montalcino il y a plusieurs environnements pédologiques, caractérisés par la présence d'argile, de sable, de tuf, de marnes et de lias. Il y a 5 millions d'années, la mer a commencé à se retirer : sables et argiles se déposèrent et ils ont ainsi donné naissance à la couche superficielle des vallées. De plus, l'activité de deux volcans, le Radicofani et l’Amiata, chevauchait une nouvelle couche de lave sur les roches préexistantes, puis des phénomènes d'érosion débutèrent, favorisés par la nature friable des roches. La partie la plus au sud de Montalcino est constituée de sols meubles pour les coulées de débris avec une profonde couche active. Sur le côté nord, le sol devient dense avec la présence de formations rocheuses, tandis que la couche active diminue car ces sols sont formés par la décomposition des roches très anciennes comme le calcaire et les marnes.

Licence CC BY 4.0

Tissage du paysage viticole

10 Pour bien comprendre les différences entre les deux vins, il faut tout d'abord comparer certaines données qui regardent en général l'aire de production. Le Barolo et le Brunello sont tous les deux des vins mono-cépages, le premier est produit avec le *nebbiolo* sur onze villages et le deuxième a comme base le *sangiovese grosso* qui se cultive juste sur le territoire de Montalcino. La surface totale de production du Barolo est de 2.073 hectares par rapport aux 2.100 hectares du Brunello. Le nombre d'établissements viticoles dans les deux zones de référence montre une différence fondamentale : 676 producteurs de Barolo, dont 321 embouteilleurs, et 278 de Brunello, dont 208 embouteilleurs. Il s'ensuit une surface moyenne par domaine de 3,06 hectares dans la région de Barolo et de 7,5 hectares dans le village de Montalcino, avec une production totale par an qui se situe en général autour de 13 millions de bouteilles pour les deux vins [2].

11 Le nombre de domaines qui différencie les deux territoires et le nombre d'embouteilleurs sur la totalité de producteurs sont deux données qui ne peuvent pas passer inaperçues. Pourquoi une différence si marquée ? Quel est l'élément qui a favorisé une évolution de ce type ? De toute évidence, ces deux économies se basent sur l'agriculture avec une prédominance forte de la monoculture de la vigne dans la zone de Barolo ; en effet, le nombre de caves d'un côté et la monoculture de l'autre sont étroitement liés. Dans ce cas, l'histoire et la connaissance humaine ont particulièrement joué un rôle-clé et il faut se référer aux différentes méthodes de conduite des sols qui se sont développées dans l'Italie du Nord et Centrale à partir du Moyen-Âge. Dans les Langhe, à côté des grands domaines nobiliaires, la petite propriété paysanne s'était répandue et la plupart des agriculteurs donnaient ainsi leurs raisins aux riches propriétaires. En revanche, à Montalcino les agriculteurs travaillaient directement les terres des propriétaires fonciers à travers le contrat de métayage, qui prévoyait une répartition à peu près équitable des bénéfices obtenus par la vente de tous les produits agricoles. Ces conditions ont eu un impact important dans la construction et dans le tissage actuel du paysage mais elles expliquent aussi le nombre élevé de producteurs de raisins qui continuent de vendre aux embouteilleurs.

Licence CC BY 4.0

Paysage de monoculture dans les Langhe - Cliché de l'auteur

Paysage de polyculture à Montalcino - Cliché de l'auteur

Avant l'affirmation du Barolo et du Brunello

12 Le XIXe siècle marque une période cruciale dans l'histoire de la viticulture italienne et ce n'est pas un hasard si, durant cette période, les deux principaux et plus renommés des vins italiens virent le jour : le Barolo et le Brunello di Montalcino. Grâce à l'aristocratie du Piémont, liée en partie à la famille royale, et grâce à la bourgeoisie intellectuelle de Toscane, ces deux vins devinrent synonymes de qualité, puis

Licence CC BY 4.0

de prestige et, enfin, de réussite sociale et culturelle. Le contexte ne favorisait pas une viticulture de qualité et destinée à la commercialisation : les techniques culturales étaient restées inchangées depuis des siècles, les capitaux d'investissement manquaient dans les campagnes, les vins produits étaient destinés à une consommation locale et rapide. Enfin, dans la seconde moitié de ce XIXe siècle, les maladies les plus dangereuses pour la vigne sont apparues : l'oïdium, le mildiou et le phylloxéra.

13 Au XIXe siècle, la viticulture italienne était caractérisée par des différences régionales considérables, dues à l'hétérogénéité morphologique et climatique de son territoire, à l'existence de modèles de conduite défavorables au développement d'un système vitivinicole moderne mais aussi au morcellement administratif qui a marqué l'histoire politique italienne depuis ses premières origines. En ce qui concerne la plantation de la vigne, des techniques anciennes comme la culture mixte et la présence de plusieurs cépages dans le même vignoble avaient traversé les siècles et elles représentaient le modèle d'une viticulture paysanne dédiée à l'autoconsommation et à la consommation rapide de vins. Nous étions donc globalement face à une viticulture de quantité plus que de qualité [3].

14 La présence contemporaine de la vigne associée à d'autres cultures, en particulier les céréales, a occasionné, de surcroît, une distribution par capillarité parfois en conditions climatiques défavorables. Les modèles de plantation envisageaient, pour la plupart, des vignes accrochées à des supports vivants contribuant ainsi à créer les paysages viticoles de la *piantata* et de *l'alberata* [4].

15 De toute façon c'est l'affirmation des vins liquoreux qui avait précédé le succès des vins rouges secs : le Vermouth dans le Piémont, le Vin Santo en Toscane mais aussi le Marsala en Sicile. Des raisons d'ordre commercial avaient forcé la création de vins capables de garder leur qualités durant les voyages pour atteindre les marchés de destination ; parfois les pays importateurs ont contribué à améliorer les techniques de vinification mais aussi à modifier le vin sur la base de leur propre goût [5].

16 Notons cependant que, au XIXe siècle, dans certaines zones bien localisées du Piémont, des Langhe, et de la Toscane, Montalcino, il était déjà possible d'identifier des cas plutôt étendus de viticulture spécia-

Licence CC BY 4.0

lisée et commerciale, qui était défini comme « française » et ainsi vouée à des productions de qualité avec flux d'exportation surtout vers la Suisse, l'Allemagne et l'Autriche. Au début du XIXe, les lois napoléoniennes exproprièrent les biens ecclésiastiques et favorisèrent cette évolution. La bourgeoisie et l'aristocratie auparavant actives dans le secteur viticole purent donc acquérir de vastes parcelles et ce n'est pas un hasard si, juste durant les années 1830 et 1840, dans le Langhe, est né le Barolo, l'un des premiers vins italiens qui a construit une image viticole de qualité. Au même moment, mais cette fois en Toscane, s'imposèrent aussi les expériences œnologiques de Bettino Ricasoli, le baron qui a établi la formule du Chianti Classico en 1872, de Vittorio degli Albizi, qui a emmené en Italie plusieurs cépages d'origine française, et Clementi Santi, qui a sélectionné le clone de *sangiovese grosso* avec lequel il a commencé à produire le Brunello en 1888.

Histoire et évolution du Barolo et Brunello

17 L'histoire du Barolo et du Brunello est inextricablement liée à celle de leurs territoires. Dans une perspective exclusivement diachronique, il n'y a que quelques points de contact entre ces deux réalités. Dans les deux cas, nous sommes en présence d'une culture en mono-cépage avec le *nebbiolo* à Barolo, où la vigne est presque totale, et le *sangiovese grosso* à Montalcino, où la vigne s'alterne au bois et à la culture du blé.. En revanche, les modes historiques de faire-valoir des terres ne sont pas identiques, déterminant de réelles différences dans le tissage du paysage agricole. Dans les Langhe, au côté de quelques domaines nobiliaires, s'est développée une petite propriété paysanne composée d'agriculteurs dont la plupart vendait leurs raisins aux grands domaines. À Montalcino, ainsi que dans toute l'Italie centrale, les agriculteurs travaillaient la terre des propriétaires fonciers selon le principe du contrat de métayage qui prévoyait un partage plutôt équitable des bénéfices issus de la vente de produits agricoles [6]. Ces conditions eurent des répercussions importantes dans la construction et dans le tissage actuel du paysage mais aussi dans la philosophie de production. Dans les Langhe la notion de cru est historiquement partagée, résultat d'une parcellarisation qui a ses origines dans

Licence CC BY 4.0

les petites propriétés agricoles, tandis que le Brunello est traditionnellement un vin mono-cépage mais en même temps un assemblage de différentes parcelles.

Barolo

18 Au début du XIXe siècle, le Barolo était considéré comme un vin doux et enrichi avec la quinquina et l'alcool car les basses températures des caves au cours de la période de fermentation ne permettaient pas la transformation complète du glucose en alcool ; en effet le *nebbiolo* est un cépage à maturation tardive et les vendanges ne commençaient généralement pas avant la moitié du mois d'octobre. De plus, le Barolo était réputé pour être un vin sec seulement depuis que Louis Oudart, œnologue de Vitry-le-François, a amélioré les techniques de vinification en 1847. Jusqu'à récemment, on croyait que Camillo Cavour fit venir Oudart en 1840 dans les Langhe pour lui confier la conduite de ses vignobles de Grinzane et que donc la façon dont nous connaissons le Barolo vient de lui.

19 *Lorenzo Dalmasso, auteur de l'œuvre Storia della Vite e del Vino in Italia, a consacré Oudart à être le créateur du Barolo et ainsi il écrivit : « s'il était français de naissance, on peut bien dire que son meilleur travail s'est passé dans le Piémont (pas compris).* En 1840, Camillo Cavour fit venir Oudart, mathématicien mais surtout vigneron et œnologue encore plus distingué, de Reims, sa ville natale, à Gênes et il lui a confié la conduite de ses vignobles à Grinzane »[7]. A travers ces quelques lignes, Dalmasso voulait souligner le rôle essentiel d'Oudart dans les Langhe et le prestige qui lui était associé pour avoir été appelé par l'un des hommes les plus importants du royaume. Il convient toutefois de remarquer que de nouvelles recherches d'archive ont complètement renversé ce qu'on croyait être l'histoire du Barolo et de Louis Oudart, qui a toutefois le grand mérite d'avoir encouragé les vins de ce territoire avec une passion qui est loin d'être négligeable.

20 Dans le cadre qui relie l'Italie à la France, Oudart occupa une autre place importante en témoignage de l'influence française sur la production et la commercialisation des vins de qualité. En effet, à Gênes, la Maison Oudart et Bruché travaillait depuis 1833 et elle produisait environ quinze mille bouteilles de champagne par an ; à ce stade, la

Licence CC BY 4.0

question de savoir pourquoi à Gênes et pourquoi ce vin se pose également.

21 Tout au long du XIXe siècle, le champagne avait régné sans partage d'un point de vue commercial sur tous les autres vins européens, en gardant une relation élevée entre les coûts de production et les revenus ; ainsi, les producteurs ont pu réaliser de bons profits principalement grâce aux exportations vers l'Angleterre, l'Amérique et la Russie. Pour ceux qui travaillaient dans ce domaine, l'objectif légitime était donc de réduire les coûts de production, afin d'élaborer des produits d'une qualité irréprochable et ayant le goût du vin original.

22 Oudart et Brouché, nés en Champagne, trouvèrent donc économiquement attrayant d'aller à Gênes, où une communauté de français était déjà implantée, et fonder une maison qui produisait des vins mousseux. En effet, la capitale de la Ligurie n'était pas très loin des Langhe, le territoire où Oudart et Brouché achetaient les raisins pour leur « Champagne italienne (*ou champagne italien* ?)», et elle pouvait également profiter d'un port, qui inévitablement favorisait la commercialisation. On montre ensuite une incohérence dans les paroles de Dalmasso : Cavour n'a pas fait venir Oudart de France, parce qu'il était déjà à Gênes, et Oudart, quand il a commencé la collaboration avec Cavour, offrait déjà son service au château royal de Pollenzo, où l'œnologue Francesco Staglieno travaillait de manière stable. Le Barolo est devenu un vin sec grâce aux améliorations techniques que Staglieno lui avait apporté, même si pendant des décennies on en a attribué le mérite à Oudart.

23 De nouvelles recherches d'Anna Riccardi Candiani en 2011[8] montrent en effet l'importance de Staglieno, dans le développement de cette mutation du Barolo, remettant en cause l'influence pionnière d'Oudart. Les préconisations de Staglieno développées dans un texte intitulé *Istruzione intorno al miglior metodo di fare e conservare i vini in Piemonte*, datent de 1835[9], huit ans avant l'arrivée de Louis Oudart dans les Langhe. Il n'empêche que Louis Oudart, a toutefois le grand mérite d'avoir encouragé les vins de ce territoire avec une passion qui est loin d'être négligeable.

24 Au regard de ces découvertes, il est alors intéressant de se demander alors pourquoi l'influence française est régulièrement mise en avant dans le développement du Barolo. Camillo Cavour fait sûrement appel

Licence CC BY 4.0

à Louis Oudart pour travailler au château de Grinzane mais c'est surtout avec Juliette Colbert de Maulévrier, marquise de Barolo[10], que l'œnologue français établi une collaboration étroite. Oudart, au service du domaine Marchesi di Barolo, dont Juliette Colbert était propriétaire, a contribué à développer les techniques de Staglieno en prolongeant le temps de macération et en modifiant les techniques de vente, se basant sur le savoir-faire bourguignon. À ce niveau, les deux français ont bien permis la diffusion du Barolo au sein des cours européennes et des classes plus aisées de la société, faisant de lui, comme pour le Tokaj Hongrois 150 ans auparavant, *le roi des vins*, *le vin des rois*. C'est sans doute l'influence décisive de ces deux français qui a contribué à développer cet imaginaire collectif autour du Barolo.

25 Jusqu'à la moitié du XXe siècle, la production de vin dans l'aire du Barolo a été dominée par des grands négociants, qui achetaient les raisins provenant de petits propriétaires afin de les élaborer et de les vendre surtout dans le marché intérieur. Après la grave crise de dépeuplement qui toucha les campagnes italiennes à partir de la Deuxième Guerre mondiale, les années 1970 et 1980 furent un moment décisif pour le développement de la production et de la commercialisation du Barolo. Le domaine Fontafredda, qui était un ancien bassin de chasse de la famille royale, est maintenant le plus répandu avec environ 100 hectares de vignobles et c'est grâce à lui si le Barolo est devenu si connu dans le monde entier. De toute façon, même les petits propriétaires ont commencé à mettre en bouteille leurs propres vins et à valoriser la production d'un vin provenant d'un seul vignoble. Puis le Barolo a obtenu la D.O.C. le 15 Juin 1966 et la D.O.C.G. le 22 Janvier 1981. Cette dernière appellation a conduit à la croissance d'une nouvelle conscience productive et par conséquent un large éventail de producteurs a commencé à discuter de la possibilité de développer une classification sur la base du concept de cru bourguignon pour tous les vignobles de Barolo. Nous assistons ainsi à la naissance de la D.O.C.G., puis à la genèse d'une nouvelle conscience productive et enfin à l'émergence d'un territoire devenu l'image et l'élément constitutif des vins qu'il produit. Ce sont là les éléments qui ont permis de consacrer mondialement le Barolo et le Brunello.

Licence CC BY 4.0

Brunello di Montalcino

26 L'économie viticole de Montalcino a vécu des périodes de crises et des phases plus favorables jusqu'au début du XIXe siècle. Traditionnellement, les principales ressources financières étaient vouées à la terre, mais l'économie agricole locale s'est retrouvée fossilisée dans les mains d'une seule classe sociale, satisfaite par des profits « automatiques » pourvus d'une agriculture archaïque, où le métayage représentait les 95% des formes de conduction agraires [11].

27 Une nouvelle génération de vignerons *montalcinesi* émergea dans les années 1880. À la tête de ce groupe il y avait Ferruccio Biondi Santi qui consacra ses compétences au domaine de famille, le « Greppo ». Il entama une sélection méthodique du cépage *sangiovese* en arrivant à replanter complètement tous ses vignobles ; ainsi, Ferruccio Biondi Santi, en suivant cette méthode, porta au baptême son premier Brunello en 1888 et deux bouteilles de ce mémorable millésime sont encore conservées dans le caveau du domaine, qui est géré maintenant par ses héritiers [12].

28 Cependant, la Première Guerre mondiale mena plusieurs viticulteurs de Montalcino à abandonner les vignobles et à remplacer les vignes par des cultures de première nécessité. Ferruccio Biondi Santi mourut en 1917, tandis que d'autres importants viticulteurs de l'époque vendirent leurs domaines et partirent de Montalcino [13].

29 La fin de la guerre ne changea pas beaucoup la situation ; par contre, les abandons des vignes devinrent encore plus diffusés quand le gouvernement fasciste, en 1925, lança la « Bataille du blé ». Dans le but d'assurer l'autosuffisance de l'Italie pour la production du blé, même les paysans de Montalcino étaient encouragés à la production céréalière, principalement avec des prix en argent dispensés par de nombreuses compétitions provinciales.

30 Pour ces raisons, dans la première moitié du XXe siècle, l'intérêt pour le vin de Montalcino, né à la fin du XIXe, s'affaiblit considérablement ; même le phylloxéra, apparu en Italie dans les années 1870, réussit à enrayer de manière vraiment déterminante le développement de la viticulture.

Licence CC BY 4.0

31 Tancredi Biondi Santi, le fils de Ferruccio, a été le seul qui, malgré toutes ces difficultés, n'a jamais abandonné la production de vin et, surtout, du Brunello. Il a même été le moteur de l'entière communauté, en jouant un rôle clé dans la création de la coopérative viticole en 1926. À partir de ce moment l'histoire du Brunello de Montalcino se lie intrinsèquement à l'histoire de la famille Biondi Santi, jusqu'à Franco Biondi Santi, le véritable gardien de la tradition la plus authentique du Brunello. Sa mort récente, en avril 2013, impose une réflexion sur la philosophie que la nouvelle génération de la famille décidera de poursuivre dans le futur [14].

32 Toutefois, jusqu'aux années 1950-1960, ces expériences de la famille Biondi Santi représentaient encore des exceptions dans un contexte viticole peu développé. La ligne de front, lors de la Seconde Guerre mondiale, a occasionné de larges dégâts dans la campagne Toscane et pendant les années de guerre il a été impossible d'apporter des améliorations qualitatives et quantitatives aux vignobles de Montalcino. Par conséquence, dans l'après-guerre, les conditions économiques du village étaient encore plutôt stagnantes. En 1951, le recensement de la population comptait 10.203 habitants, dont la majorité était encore des métayers qui ne soutenaient plus les rudes conditions imposées par les propriétaires. Seulement vingt ans plus tard, on enregistra une baisse de la population de 38,2% par rapport à l'année 1951, un véritable effondrement démographique touchant toutes les classes sociales.

33 Dans les années 1960, la loi-cadre pour la protection des vins d'Appellation d'origine contrôlée (D.O.C. en italien) vint au secours des producteurs de Montalcino ; le Brunello fut chronologiquement le septième à recevoir l'appellation d'origine contrôlée le 28 Mars 1966 et il obtint un cahier des charges rigoureux afin de décourager une production de masse. Le Ministère de l'Agriculture approuva en bloc le cahier soumis par les producteurs de Montalcino régenté sur le standard de production suivi de Tancredi Biondi Santi.

34 Les nouveaux viticulteurs, fils de la renaissance agricole de Montalcino, entamèrent ce parcours conscients des difficultés qu'ils allaient rencontrer ; pour ceux qui nécessitaient de planter à nouveau leurs vignes il a fallu attendre sept ans pour la première bouteille de Brunello : trois pour la production des raisins aptes à être vinifiés et

Licence CC BY 4.0

quatre pour le vieillissement imposé par les règlements. On peut facilement comprendre les grands efforts financiers affrontés par les producteurs, aussi bien grands que petits, et les raisons pour lesquelles a été encouragé la mise sur le marché d'un vin, le « Rosso di Montalcino », provenant des mêmes raisins du Brunello, mais vieilli en fût seulement pendant un an[15].

35 Après quelques années il devint évident que l'appellation D.O.C. ne suffisait pas à protéger la qualité du vin de Montalcino. D'autre part, même la loi 930 du 1963 relative aux appellations D.O.C., prévoyait déjà une certification supplémentaire plus prestigieuse pour les vins de haute qualité : l'appellation D.O.C.G. (Dénomination d'Origine Contrôlée et Garantie). Cette nouvelle certification est accordée exclusivement aux vins qui présentent des caractéristiques incontestables de qualité et qui ont acquis une vaste notoriété sur les marchés internationaux. Le décret d'attribution de l'appellation D.O.C.G. a été signé le 1 Juillet 1980 et le Brunello de Montalcino devint ainsi le premier vin italien à mériter cette certification.

36 Les années 1970 et 1980 ont représenté une période de grand essor pour la viticulture de Montalcino. Les certifications D.O.C. et D.O.C.G. ont assuré la légitimation législative d'une production de haute qualité ; la famille Biondi Santi symbolisait l'histoire d'un vin de niche qui était en train de séduire le marché international[16] ; les anciens métayers, au prix d'efforts énormes, réussissaient à acheter les domaines où ils avaient toujours travaillé. Il fallait seulement un développement commercial vigoureux. Mais, cela ne tarda pas à venir : la charge fut prise par Villa Banfi qui transforma pour toujours le petit village rural de Montalcino.

37 La société américaine, appartenant à la famille italo-américaine des Mariani, entreprit ses achats de terrains à Montalcino à partir de Mai 1977 ; au bout de six ans, en 1983, elle avait déjà acquis 2830 hectares de vignoble et au centre de leur domaine se dressait le merveilleux Château de *Poggio alle Mura*. Villa Banfi s'introduisit dans un contexte encore naïf, mais elle a joué un rôle décisif dans le processus de croissance et de visibilité internationale dont le Montalcino nécessitait. Les portes du marché américain s'ouvrirent au Brunello et seulement une entreprise provenant des États-Unis y pouvait réussir[17].

Licence CC BY 4.0

38 Dans les dernières années, Montalcino a dû se battre pour défendre la tradition vitivinicole du Brunello. La bataille du goût a été très rude même à Montalcino ; les factions en lutte étaient très loin d'un accord et le tourbillon lié à la globalisation du goût a déclenché l'un des scandales les plus inouïs du panorama œnologique italien des dernières années. Le Brunello de Montalcino qui, conformément au cahier des charges, peut être vinifié exclusivement à partir des raisins du cépage *sangiovese*, il était devenu un *supertuscan* coupé avec des cépages internationaux [18].

39 Les premiers articles publiés sur le sujet remontent aux jours précédents le Vinitaly 2008 [19], la plus importante exposition vitivinicole italienne. L'enquête de police était en train de découvrir une fraude commerciale sans précédents : les 30 à 40% du Brunello produit en 2003 risquaient de ne pas obtenir pas l'appellation D.O.C.G. et même de perdre le droit à la dénomination Brunello. Les raisons du frelatage se retrouvent dans des quantités insuffisantes pour satisfaire une demande toujours en accroissement et dans une question de goût.

40 En tout, environ 1,3 millions de litres de Brunello ont été déclassés à l'appellation I.G.T. Rosso Toscana [20] ; une quantité colossale en considérant les domaines impliqués et en sachant qu'ils étaient des vins parmi les plus réputés et le plus exportés au monde. Ces bouteilles auraient dû exprimer le *Made in Italy* le plus authentique, qui ne se certifiait pas seulement le lieu de production, mais aussi l'intégrité du producteur, dans laquelle le consommateur plaçait sa confiance et pour laquelle il était prêt à payer des sommes importantes.

Commercialisation et valeur des terres

41 Villa Banfi a été la première entreprise étrangère à investir des sommes importantes à Montalcino, mais après elle, dans les dernières décennies, sont arrivées plusieurs entreprises de Suisse, d'Allemagne, d'Angleterre et plus récemment d'Argentine, de Panama et du Brésil. Au début de l'année 2013, des brésiliens ont acheté pour 50 millions d'euros le domaine d'Argiano, l'une des propriétés les plus anciennes

Licence CC BY 4.0

de Montalcino, composée par plus de 100 hectares de terrain surmontés par une merveilleuse maison style Renaissance.

42 À partir des années 1970 le panorama socio-économique de Montalcino a radicalement changé. La ville est devenue très riche, la plus opulente du département de Sienne. Les investissements réalisés sur les vignobles et les caves de Montalcino s'élèvent à un chiffre compris entre 1,2 et 1,4 milliards d'euros ; la seule société Banfi y a investi environ 200 millions. Ce sont des chiffres exceptionnels, sans pareil pour la viticulture italienne. Le Brunello, symbole de Montalcino, est désormais considéré comme une valeur refuge, de la même manière que des actions à fort rendement, qu'ils soient des millésimes historiques de la Tenuta Greppo Biondi Santi ou des ventes *en primeur* ou encore des *warrant* liés aux emprunts obligataires. Examinant l'évolution des valeurs foncières dans les quarante dernières années on peut facilement comprendre l'extraordinaire croissance économique de Montalcino. En 1967 un hectare de vignoble valait 1,8 millions de lires, équivalant à 16.315 euros actuels (valeur obtenue en calculant les coefficients ISTAT) ; aujourd'hui le prix moyen s'élève environ à 400.000 euros, parfois avec des pics à 600.000. Pourtant, on enregistre un accroissement des valeurs de 3000%, une majoration qui n'a pas d'égal en Italie.

43 Au contraire, la situation à Barolo est bien différente. Le marché des ventes est plutôt faible car il y encore beaucoup de petits propriétaires, employés dans les autres secteurs, qui vendent habituellement leurs raisins, en s'assurant une source de revenus sûre. Pour la même raison, le phénomène des investisseurs étrangers, qui s'est développé à Montalcino, ne s'est pas répandu dans les Langhe par volonté des mêmes propriétaires qui préfèrent vendre aux italiens et encore plus aux *langhetti*, les habitants locaux des Langhe. De toute façon, la demande de vignobles a toujours été soutenue et l'offre réduite puisque, d'une part, les embouteilleurs voulaient agrandir leurs surfaces, et d'autre part, les petits propriétaires n'avaient pas l'intention de vendre. Ainsi, déjà dans les années 1960, 1 hectare de vignoble valait 4,6 millions de lires, qui correspondent à 54.006 euros actuels ; aujourd'hui les chiffres estimés parlent d'une moyenne de 600.000 euros avec des pointes à 1 million d'euros [21]. En effet, récemment Roberto Conterno a acheté le Gigi Rosso, qui possèdent deux domaines historiques pour la production du Barolo, environ 9 hectares répar-

Licence CC BY 4.0

tis en 4,6 hectares de *nebbiolo*, 1 hectare de barbera et 3 hectares de bois à truffe pour une valeur de 7 millions d'euros, une des opérations les plus hautes jamais enregistrées dans les Langhe [22].

Indication géographique supplémentaires et micro-zones

44 À Barolo l'idée associée aux indications géographiques supplémentaires est de définir les vins en fonction de leur lieu d'origine. De toute façon, pour des raisons historiques, politiques et géographiques il n'a jamais été possible de définir ces différences en utilisant le système français de cru sur base qualitative. Souvent, les frontières des parcelles étaient historiquement imprécises et plus d'un vigneron a présenté des réclamations concernant le droit de propriété. En effet, ces indications géographiques supplémentaires pouvaient être réglementées par le Ministère de l'Agriculture seulement si elles étaient suffisamment amples, partagées par plusieurs viticulteurs et surtout si elles avaient des caractéristiques uniques par rapport au reste du territoire. Le travail de parcellisation a été très laborieux et il a été accompli en 2009 avec la collaboration des communes de l'aire de production du Barolo, de la province et du consortium de protection. Enfin, on est arrivé à limiter 181 indications géographiques supplémentaires, qui maintenant peuvent être indiquées sur l'étiquette en complément du nom de l'appellation.

45 À la lumière de la fraude commerciale qui a eu lieu à Montalcino en 2008, la création législative des micro-zones viticoles, à l'instar des indications géographiques supplémentaires du Barolo, pouvait représenter une possible solution afin de garantir le futur du Brunello. Pourtant, la situation autour de Montalcino est très complexe : de nombreux hectares de vignobles considérés comme impropres à la culture du *sangiovese*, situés dans les zones les plus chaudes des pentes collinaires, furent autorisés à produire du Brunello. Cette décision entraina la naissance de plusieurs sous-zones de productions comportant de grandes différences climatiques, d'exposition au soleil, de composition des sols et d'altitude (jusqu'à 530 mètres entre les vignes les plus hautes et les plus basses). En effet, l'évolution phénologique des vignes est différente en fonction des versants ; par

Licence CC BY 4.0

conséquent, la vendange ne se déroule pas en même temps, mais avec un écart d'environ trois semaines entre les différentes zones.

46 À partir de ces considérations, on pourrait constater la nécessité d'établir des micro-zones à l'image de ce qui s'est passé à Barolo. Cependant, elles restent un objectif difficilement réalisable à Montalcino non pas parce que les producteurs ne comprennent pas réellement la valeur de ce qu'ils font et où ils vivent mais parce que les domaines, et par conséquence le vin, sont le résultat de siècles de métayage. En effet, ce contrat agricole a amené les propriétés à se développer sur différentes parcelles où la vigne était associée à d'autres cultures. La richesse du territoire de Montalcino est incontestable mais le Brunello, traditionnellement, a toujours été le produit de différents *sangiovese* qui poussent dans différents vignobles et enrichissent une seule bouteille.

Conclusion

47 Dans le cadre de la viticulture italienne, le Barolo et le Brunello di Montalcino contribuèrent à répandre la culture et la tradition du vin partout dans le monde et ils sont devenus ainsi des symboles authentiques de qualité. Le parcours historique et l'évolution du paysage, que j'ai tenté de retracer dans cet article, démontre que la présence d'un créateur ou d'un révélateur devient fondamentale pour l'affirmation de ces vins. De plus, des différences bien marquées dans la géographie agricole, qui a caractérisé la petite propriété foncière dans les Langhe et le métayage à Montalcino, ont contribué à créer des paysages d'excellence. Cet élément a sûrement encouragé la connaissance de ces vins au-delà des frontières nationales mais il serait une erreur d'associer de manière systématique le beau paysage avec le bon vin, il faudrait plutôt le vérifier au cas par cas [23]. De toute façon, l'affirmation du Barolo et du Brunello a comme condition préalable une richesse pédologique extraordinaire associée à des caractéristiques climatiques uniques, tant qu'à Barolo on a constitué les indications géographiques supplémentaires et qu'à Montalcino on en discute constamment.

48 D'une certaine manière, on a donc pu souligner la façon dont tradition, savoir-faire et éléments pédoclimatiques constituent les principes de base pour une production de qualité, à succès commerciale

Licence CC BY 4.0

et à légitimation culturelle, tel est le cas du Barolo et du Brunello di Montalcino.

---

1 Alessandro MASNAGHETTI, « Menzioni Geografiche Aggiuntive. L'enciclopedia delle grandi vigne del Barolo, Firenze, Giunti Editore, 2015.

2 *Consorzio del Vino Brunello di Montalcino* et *Consorzio di Tutela Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe e Dogliani*. Les données se réfèrent à l'année 2014.

3 Luca BONARDI, « Espace et production vitivinicoles en Italie depuis l'unification italienne jusqu'à aujourd'hui. Tendances et étapes principales », Territoires du Vin, n° 6, 2015.

4 Une dissertation sur les différences entre les deux méthodes de culture de la vigne d'origine étrusque se retrouve en Emilio SERENI, « *Storia del paesaggio agrario italiano* », Bari, Laterza, 1974, pp. 270-279. Pour la persistance actuelle de ces méthodes en Campanie où ils ont engendré des fragments de paysage exceptionnels : R. BUONO - G. VALLARIELLO, « *La vite maritata in Campania* », Delpinoa, n°44, 2002. Pour la diffusion de la piantata dans la plaine du Pô: Francesca FIOTTO, « "*Vaghi ordini di alberi dalle viti accompagnati*": *la piantata padana* », Quaderni della Ri-Vista "Ricerche per la progettazione del paesaggio", n°4, vol. 1, 2007, pp. 173-191.

5 Giorgio PEDROCCO, « *Un caso e un modello: viticoltura e industria enologica* », in Pier Paolo D'ATTORRE, Alberto DE BERNARDI (a cura di), « Studi sull'agricoltura italiana: società rurale e modernizzazione », Annali Fondazione Giangiacomo Feltrinelli, vol. 29, Milano, Feltrinelli, 1994, pp. 315-342.

6 A. MARESCALCHI - G. DALMASSO, « Storia della vite e del vino in Italia », Milano, Enrico Gualdoni, 1931, p. 9. Toutes les citations des textes en italien ont été traduites en français par l'auteur pour en faciliter la compréhension.

7 A. MARESCALCHI – G. DALMASSO, « Storia della vite e del vino in Italia », Milano, Enrico Gualdoni, 1931, p. 9. Toutes les citations des textes en italien ont été traduites en français par l'auteur pour en faciliter la compréhension.

8 Anna RICCARDI CANDIANI, « Louis Oudart e i vini nobili del Piemonte. Storia di un enologo francese », Bra, Slow Food Editore, 2011.

9 Francesco STAGLIENO, « Istruzioni intorno al miglior metodo di fare e conservare i vini in Piemonte », Torino, Giuseppe Pomba, 1837; ristampa: Alessandria, Edizioni dell'Orso, 2003.

Licence CC BY 4.0

10 Juliette Colbert, née à Maulévrier en 1785, épousa à Paris le marquis Carlo Tancredi Falletti de Barolo en 1806 et huit ans plus tard elle déménaga dans le Piémont. Elle a été visiteuse des prisons, fondatrice d'ordres religieux et d'œuvres sociales ; elle devient de ce fait vénérable de l'Église catholique en 2015.

11 Giorgio MASELLIS, « Montalcino et son Brunello », Territoires du Vin, n° 6, 2015.

12 Franco BIONDI SANTI, « Tipicità e longevità dei vini di "grandi Riserve" », Firenze, Atti dell'Accademia dei Georgofili, 2002.

13 Maurizio CARNASCIALI, « Le campagne senesi del primo Ottocento. Documenti preparatori del catasto generale della Toscana », Firenze, 1990.

14 Franco BIONDI SANTI, « Il Brunello di Montalcino: il passato e il presente », Firenze, Atti dell'Accademia dei Georgofili, 2001.

15 Ilio RAFFAELLI, « Montalcino e il suo Brunello. Storia di un successo », Siena, Vanzi Editrice, 2008.

16 M. BOLDRINI - B. BRUCHI - A. CAPPELLI, « Questa è la mia terra. Franco Biondi Santi, Montalcino e il Brunello », Siena, Protagon Editori, 2009.

17 Ezio RIVELLA, « Io e Brunello », Milano, Baldini Castoldi Dalai, 2008.

18 Guelfo MAGRINI, « Brunellopolis. Il lato oscuro del vino più famoso d'Italia raccontato dai media », Perugia, Alieno Editrice, 2009.

19 Emiliano FITTIPALDI, « Nel Brunello c'è il tranello », Espresso, 3 avril 2008.

20 Simone INNOCENTI, « Brunello: 1,3 milioni di litri cambiano nome e prezzo », Corriere Fiorentino, 18 luglio 2009.

21 A. POVELLATO – D. BORTOLOZZO (dir.), « Indagine sul mercato fondiario in Italia Rapporto regionale 2014 », Roma, CREA, 2015.

22 A. GRANDI, « Tutti pazzi per il Barolo : per un ettaro prezzi che superano il milione », Il Sole 24 Ore, 12 mars 2015.

23 Luca BONARDI, « Nuove funzionalità per i paesaggi terrazzati », D. TRISCHITTA (dir.), *Il paesaggio terrazzato*, Reggio Calabria, Città del Sole Edizioni, 2005.

Licence CC BY 4.0

Mots-clés
Barolo, Brunello di Montalcino, Italie, Construction

Keywords
Barolo, Brunello di Montalcino, Italia, Construction

Giorgio Masellis
Università degli Studi di Milano

Licence CC BY 4.0