

UNE INTRODUCTION AU VIN SANTO

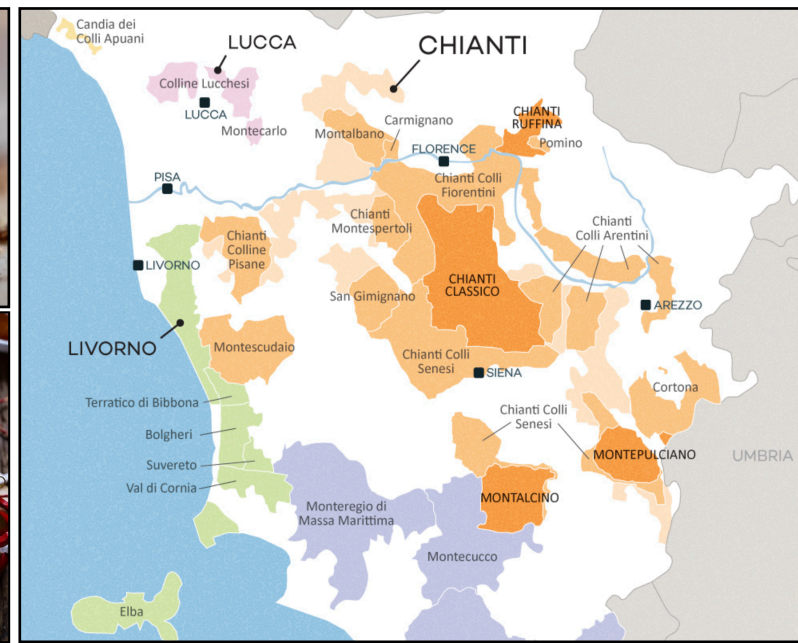
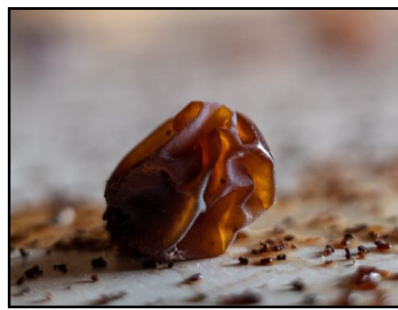
« Archétype de l'anti-oenologie »

GEOGRAPHIE

Introduction env. 60 DOCs 1995:1997 dans toute l'Italie Centrale (Toscane, Umbria, Emilia-R.)

L'ÉQUATION & SES VARIABLES

- Cépages:
 - Trebbiano, Malvasia Bianca Lunga (M. del Chianti) & 80+ cépages complémentaires
 - Sangiovese → Occhio di Pernice
- Passerillage sans recherche de botrytis
 - Temps de passerillage vs style de vin
- Pressurage et entonnage des moûts
- Fûts
 - Variété : cerisier, châtaignier, chêne
 - Taille (50 à 500l)
 - Neuf ou déjà ensemencé
- Ensemencement
 - Levures sélectionnées
 - « Madre »
- Vidange
- Soutirage ou pas
- Durée de l'élevage (18 mois < e < ?)
- Type de cave de vieillissement



MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



LES DÉGUSTATIONS WINE ROSE TOSCANE & VIN SANTO avec DOMINIQUE FORNAGE (période 1950 - 2011)

INTRODUCTION & CONSIDÉRATIONS GÉNÉRALES

Le Vin Santo, littéralement « vin saint », trouve ses origines et son essence dans la tradition viticole de la Toscane depuis l'époque étrusque. Ce vin est issu de raisins fortement passerillées et pressées entre le début décembre et le vendredi saint (d'où son nom, selon l'une des multiples étymologies possibles). Le mout est entonné dans des caratelli d'origine, de taille, de bois différents où le processus fermentaire se poursuit le long des années, parfois donnant un vin très dense et liquoreux, parfois en terminant ses sucres. Il s'agit d'un vin par définition oxydatif qui était anciennement produit par chaque famille, même par celles qui n'avaient pas de vignes, comme vin de l'accueil et de l'amitié; il est plutôt le résultat d'un geste traditionnel et d'une culture empirique, que d'une prouesse œnologique.

Dans cette énorme diversité...la loi finit par s'impose, mais pas totalement

La première doc Chianti naît en 1967, définissant l'aire géographique, l'encépagement, les méthodes de production, etc. Ceci dit, le terme « Vin Santo » ou « Vinsanto » pouvait être référencé sur l'étiquette autant pour des vins DOC, que pour des génériques, des vins liquoreux ou des vins de table, laissant de ce fait un champ tout aussi libre qu'avant pour la production de cette typologie de vins. Parfois les producteurs décidaient d'être hors DOC pour éviter les frais et la bureaucratie des commissions d'agrément, tout en produisant d'excellents vins. Bien souvent, par contre, cela comportait des pratiques plus douteuses ou simplement des raccourcis visant à simplifier le processus ou, dans un contexte commercial, à limiter les coûts de production. Une fois le nom VS sur l'étiquette, le public ne se posait plus vraiment des questions...

Les gros changements ont eu lieu entre la fin des années 1990s et 2006...

Entre 1995 et 1997, environs 60 DOC ont été créées, dont la majorité en Toscane, puis en Ombrie et en Émilie-Romagne, afin de régulariser et protéger la production du Vin Santo alors que précédemment toute connotation de zonage était absente (par exemple Vin Santo del Chianti Colli Aretini, Vin Santo dell'empolese, etc.). Conjointement aux avancées technologiques, le résultat qui en découle fut une « professionnalisation » manifeste des vins commercialisés, due en grosse partie aussi à la raréfaction des productions purement familiales. Il y a aussi eu aussi une permissivité accrue au niveau des cépages utilisés, à cause de l'arrachage important des cépages blancs traditionnels (Malvasia del Chianti, Trebbiano & San Colombano) dans les vignobles en faveur d'une augmentation des surfaces en Sangiovese...Ma foi, avec l'amélioration des clones de sangiovese et le changement climatique il n'y avait plus aucune nécessité d'assouplir les tannins rustiques du Chianti avec la « crémosité » apportée par les raisins blancs.

Notre parcours va nous permettre de traverser plus qu'un demi siècle d'histoire... le demi siècle des plus grands changements jamais vécus par cette pratique ancestrale et de découvrir les questions de fond que la pose...

Sommes nous face à une réelle amélioration de ce produit aux racines millénaires ?

Les grands liquoreux sont des vins d'émotion, des vins extrêmes qui défient les lois de la technique. Quel rôle peuvent y jouer la rationalité et l'aseptisation des milieux de production ?

MICHELE CAIMOTTO



Les recherches historiques ont été conduites avec Dominique Fornage, ami et confrère, qui m'a soutenu dans les interviews auprès des producteurs et des mémoires encore vivantes de la tradition d'antan...car peu est réellement écrit sur ces vins et ce qui vaut pour un producteur n'est pas applicable aux autres. Quelle aventure !

Encore merci Dominique et bonne lecture !

LE PROGRAMME DE LA SOIRÉE

ACCUEIL

Castelli del Grevepesa - Vin Santo Toscano 1974 (Vino da Tavola) 15% abv

Robe ambre brun de bonne viscosité

Nez sur le caramel, abricot confit, figue, datte, sous-bois, safran.

Bouche fluide, de moyenne intensité. Oxydation délicate et mesurée. La basse concentration en sucre (env. 20g/l) se trouve en parfaite harmonie avec l'acidité, mais laisse un peu à découvert le tanin du bois, qui manque de noblesse et manque de propreté. Finale légèrement aqueuse mais persistante, tenue par des fins amers.

SÉRIE 1 - LES ANNÉES 2000s - 2010s

Vin n.1 - Borghi 2009 - Vin Santo del Chianti DOC - 16% abv

100% Trebbiano, appassimento 60j - 4-5 ans de fût

Robe ambre clair.

Nez muet d'aromatique, fruit jaune, peu intense.

Après oxygénation le bouquet s'anoblit, sur des notes d'amande, sotolone, jus frais de raisin. Séduisant, aucune lourdeur.

Bouche grasse à la haute concentration en sucre, acidité moyenne, bon bon, confiture de pêche, boisé effacé, la finale manque de punch, mais cohérente. En bouche il reste un goût de viande, la sensation de confort apportée par l'alcool et des amers digestes.

Vin n.2 - La Piazza 2011 - Vin Santo del Chianti DOC - 16% abv

Trebbiano & San Colombano - 3 ans en caratello

Robe or moins dense, bonne viscosité

Nez sur la mousse, l'encense, zeste de bergamote, musqué.

L'oxygénation ne l'aide pas, en mettant en relief la haute présence en alcool, profil volatile / térébenthine.

Bouche intempestive...une matrice oxydative similaire à un vin sous voile, sensation brûlante de l'alcool sur les muqueuses, la viscosité offre un bon enrobage aux tanins, mais l'élevage chante des notes peu glorieuses de futaille pas propre.

Finale chaude et asséchante sur le lilas, liqueur de framboise, comme des émanations de l'alcool.

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



SÉRIE 2 - LES ANNÉES 1990s

Vin n.3 - Consorzio Bottiglierie Fiorentine 1993 - Vino Liquoroso - 16% abv

Robe ambre brun, viscosité apparente

Nez muet, relève de l'animal. Ensuite au premier plan caramel, fruit confit - compoté, bonne intensité aromatique évoquant le Gewurtztraminer / le Muscat, crème brûlée, figue, banane, molasse, miel de forêts.

Dynamique de bouche portée par l'acidité et, selon certains, une minéralité intéressante.

Finale de belle longueur sur la torrification et des tons herbacés - épice du muscat, menthol.

Niveau élevage il semble avoir grandi en une pièce neuve à la forte chauffe (noisette grillée) dans un cellier humide.

En somme, un vin bien fait, gourmand, affecté par une légère astringence imputable à un bouchon aggloméré de qualité douteuse.

Vin n.4 - Falchini 1993 - Vin Santo di Caratello DOC Podere Casale I - 14.5% abv

Robe ambre clair, fluide

Nez sec marqué par une pointe de rancio, encore fermé. Avec l'oxygénation il s'offre avec des notes de camphre, encens, cendre froide, agrume, orange. Profil assez porté sur l'alcool, jus de pomme, (récolte trop mûre?) Un boisé rustique évoquant le whisky-lactone, livèche (vin peu protégé?)

Bouche enrobée, mais fluide, harmonieuse, le gras est tranché par le rancio, bien intégré.

Bon support tannique, un poil rustique d'élevage, acidité centrée.

Finale moyenne mais sur un umami discret.

Selon certains il évoque le vieux marc, avec une bouche lâche et rustique qui montre déjà le déclin, dissocié.

SÉRIE 3 - LES ANNÉES 1980s

Vin n.5 - Famille Scarselli 1985 - Torre a Rignalla Secco

Robe ambre clair avec des nuances orangées et une consistance fluide.

Au nez, on perçoit des arômes intenses de rancio, accompagnés de notes d'abricot sec, de pêche Melba, de café et de cuir.

Des touches de bonbon fruité, zeste confit, mentholé et camphré ajoutent une complexité supplémentaire.

En bouche, ce vin se révèle tendu et sec avec une attaque agressive, soutenue par une forte sensation alcooleuse et une haute acidité.

La finale longue et marquée par des notes de rancio, de céleri, et une touche métallique donne une impression astringente persistante, limite désagréable.

Vin n.6 - Adolfo Giannini 1985 - Vin Santo Vin de table 14%abv

Robe ambre clair et fluide.

Le nez, bien qu'encore fermé, dévoile des arômes de tabac et de mangue crémeuse, avec des notes animales de fourrure et un boisé rustique.

La bouche est discrète, elle manque d'onctuosité, à cause de la faible concentration en sucre.

L'alcool bien intégré et les tanins fermes mais enrobés par le bois apportent une structure appréciable.

La finale de moyenne intensité, rappelant les fleurs sèches et la figue de barbarie, manque toutefois de longueur et, selon certains d'harmonie.

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



SÉRIE 4 - ENCORE PLUS LOIN DANS LE TEMPS...PART 1

Vin n.7 - Buracchi 1975 - Vin Santo, Vino da Tavola Di Fattoria - Montepulciano

Robe ambrée brune et fluide.

Le nez révèle des arômes de caramel, de beurre fondu, de noisette, de cuir et de bois de cèdre.

En bouche, il est intense et enrobé, avec une tendance chaleureuse soutenue par un bon équilibre alcoolique.

Les tanins apportés par le bois sont quelque peu grossiers, et la finale manque d'acidité.

De longueur moyenne, elle révèle des notes amères et iodées, avec une touche de tourbe et de griotte.

Vin n.8 - Fattoria Montagliari di Giovanni Cappelli Vendemmia 1958 - Vin Santo, Panzano in Chianti

Robe ambre clair et une bonne fluidité.

Ce Vin Santo se distingue par un nez complexe mêlant cuir, tabac, miel, résine et abricot confit.

En bouche, il se montre fluide et fin, avec un enrobage parfait et une légère touche boisée - camphrée.

La finale longue et presque sapide, marquée par des notes d'umami et une belle persistance d'orange amère, révèle une harmonie

exceptionnelle malgré l'acidité modérée. Les notes de réduction noble, de figue, de safran et de torréfaction viennent enrichir encore ce profil complexe et mémorable.

SÉRIE 5 - ENCORE PLUS LOIN DANS LE TEMPS...PART 2

Vin n.9 - Fattoria Granaiolo, Marchese Emilio Bucci 1965 - Vin Santo Riserva - 16% abv

Robe ambrée claire et fluide.

Le nez révèle une finesse exceptionnelle avec des arômes de cuir tanné, tabac blond, camphre et sauge, suivi de notes de caséine, iodé, mentholé et, selon certains, de fond brun de bœuf.

En bouche, toutes les composantes sont très équilibrées, avec un boisé fin et des traces de fruit confit vanillé élégant.

La finale offre une acidité encore légèrement prédominante en guise de rancio, prolongée par des touches d'eucalyptus, de sauge et de chocolat blanc. Grande harmonie et longueur sous l'emprise saline.

Vin n.10 - Famiglia Cecchi 1964 - Vin Santo Vino Liquoroso - Consorzio Colli Senesi, Poggibonsi

Robe ambrée brunâtre avec une viscosité apparente.

Nez marqué par des notes de quinine, médicinales, ambre, et des touches animales comme le salmi de chasse, et des arômes de griotte, amaretto.

En bouche, il est tranchant avec une intensité moyenne et une concentration en sucre estimée à 50-60g.

Les tanins du bois sèchent la finale (sensation de vieille cave), acidité bienvenue, et une finale marquée par l'écorce d'orange, un fumé végétal et une élégante amertume poudrée.

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



SÉRIE 6 - LE VIN SANTO EN ROUGE...LES PRÉCURSEURS DU « OCCHIO DI PERNICE » ?

Vin n.11 - Fratelli Folli 1950 - Vino Santo, Solarolo - Ravenna

Robe brune dense et visqueuse.

Ce Vin Santo se distingue par un nez complexe de quinine, foie, mélasse, caramel, café et chocolat, enrichis de notes ferrique, puis encore du pruneau et du pain d'épices.

En bouche, il révèle une structure tannique ferme mais caressante, une sucrosité bien intégrée, avec une acidité vivifiante portée par le rancio. La finale est légèrement collante avec des amers rustiques rappelant la torréfactions des fèves de cacao et la réglisse. Il témoigne d'une race et d'une pureté digeste...vraiment remarquable !

Vin n.12 - Antinori 1977 - Vin Santo Rosso

Robe violacée-brunie, sombre.

Au nez, des arômes de cerise confite, confiture de pruneaux, des nuances caramélisées et chocolatées s'entrelacent avec des touches de cuir, cannelle, livèche et bouillon végétal.

En bouche, les tannins sont fermes et soyeux, l'alcool est bien intégré, malgré sa présence notable. La finale est impressionnante, évoquant l'olive noire, le café robusta et une grande concentration de fruits rappelant la réglisse et la vanille.

Avec une matière dense et puissante, ce vin est à la fois captivant, persistant et presque fatigant par son intensité phénoménale.

Il maintient une pureté remarquable avec des notes de sambuca au café et d'herbes macérées, soutenues par un équilibre parfait et une douce intensité. Un régal...en petites doses.

LE REPAS QUI A ACCOMPAGNÉ

Soupe de haricots « zolfini » de Toscane et côtes de bettes.

Fromage coulant de vache à croûte fleurie (Valais)

Émulsion d'huile d'olive et sauge du jardin

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch





CONCLUSIONS

Si vous regardez les photos des bouteilles, certaines étiquettes sont écrites à la main pour la production familiale et ont été retrouvées des décennies après entre vide greniers, ventes aux enchères, caves privées.

- Des vins paysans attachants, mais souvent déséquilibrés et parfois chaotiques.

À côté des « non professionnels » un important rôle était joué par les négociants, qui rachetaient du vin d'un ou plusieurs producteurs, l'assemblaient ou pas, et le vendaient avec leur propre étiquette. Il en va de soi que, lors des recherches, il était presque impossible de trouver des indications sur les produits. La majorité de ces entreprises / marques n'existaient plus.

- Des vins de négoce gourmands, certaines fois anonymes, ont été produits avec une volonté de minimiser les coûts de production...habillage pauvre et bouchons souvent de moindre qualité (1970s-1980s), très bons avant (1950s - 60s).

MICHELE CAIMOTTO

**Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch**



Les entreprises familles qui se sont structurés au fil de ces dernières décennies ont été la source première. Les grands pères encore vivants ou les souvenirs d'enfance des gérants actuels ont permis de comprendre ces dynamiques paysannes, le « geste » propre à leur famille, voir au village d'appartenance. Peu d'entre eux continuent à produire du VS à cause du marché languissant auquel ces produits s'adressent. D'autres en font, par pure fois et volonté de transmettre le savoir.

- Ces sont des vins d'auteur au style défini par des nuances / pratiques propres à la tradition familiale...parfois plus réussis que d'autres.

Ensuite on peut régler les échanges extrêmement intéressants avec les coopératives agissant comme point de ralliement entre les paysans, souvent responsables du processus jusqu'à l'appassimento, et les premiers suivis oenologiques à moyenne / grande échelle.

- Des vins de coopérative propres, définis par rapport à leur positionnement et à l'approche « gourmande »

In fine parmi les producteurs, il y a les grandes familles « nobles ». Les vins étaient presque toujours plus cohérents, denses et identitaires, avec des style carrément identifiables à travers les millésimes/cuvées. Cela est signe d'une constance dans les pratiques et aussi de moyens déployés pour obtenir la meilleure qualité possible (exemples parlants Avignonesi, Antinori, Barone Ricasoli, etc.)

Contrairement aux attentes, même avec eux il était compliqué et peu aisé d'obtenir des informations précises. La raison est plutôt de nature « hiérarchique » dans la compartimentalisation de l'information...mon niveau d'accréditation ne me permettait pas d'accéder aux archives des anciennes familles et les opérateurs employés aujourd'hui n'ont aucun lien avec les pratiques de l'époque.

Une affaire à suivre...parfois il faut du temps !

J'ai voulu conclure par ce succinct excursus socio-économique du tissu de production car les vins que nous avons goûtés en sont le fidèle portrait.

Un tout grand merci à tous les participants et à ceux / celles qui ont permis de cheminer à travers l'histoire toscane. On se réjouit de poursuivre en compagnie de Dominique avec un programme de verticales sur les producteurs phares de cette spécialité.

Ce n'est que de la passion et de l'amour qui amènent à se pencher sur ce type de sujets, archétypes de l'anti-oenologie, car il n'y a pas de marché...

A tous les curieux...stay tuned pour la suite du programme !

Bien à vous,

Michele

MICHELE CAIMOTTO

**Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch**



REMERCIEMENTS AUX ACTEURS LOCAUX QUI ONT SOUTENU NOTRE CAUSE:

M. Stefano Mosele, Castelli del Grevepesa

M. Andrea Cecchi, Az.-Agr. Famiglia Cecchi

M. David Migliorini, Az.-Agr. Montiverdi (Fattoria Montagliari 1999 - 2018)

M. Riccardo Falchini, Az.-Agr. Casale Falchini

M. Caratelli, Castello di Brolio

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch

