

# CARSO & VITOVSKA

« Retour aux origines ? »

## LA RÉGION CARSO

Superficie: 600 ha

Climat : méditerranéen - continental

Pluviométrie: 900-1400 mm / an

Expositions: variées (voir Doline)

Altitude: env. 100-650 m

Sols: couche argilo-calcaire (riche en fer), roche mère calcaire

## Facteurs clés

- Terrassements, murs en pierre sèche (pentes 30+%)
- Vent: Bora

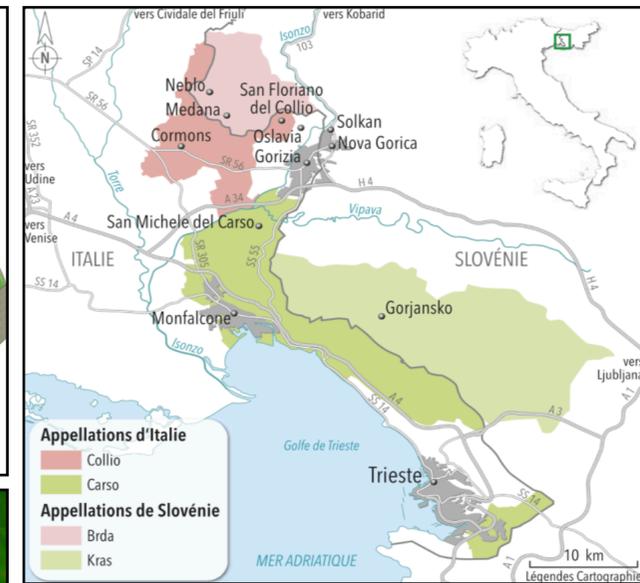
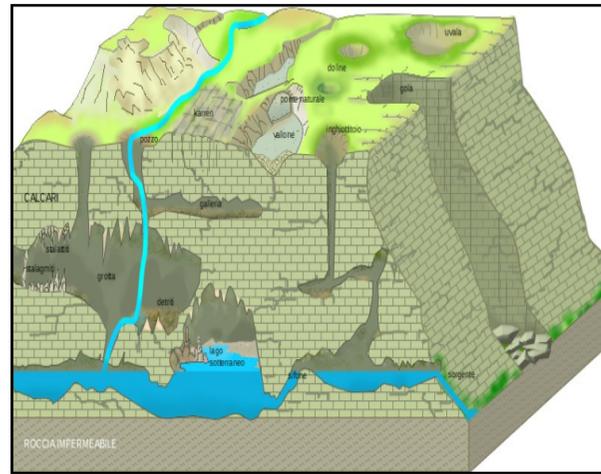
## LE CÉPAGE VITOVSKA

Origines: Malvasia Bianca Lunga x Prosecco (Glera)

Résistante à sécheresse et gelées d'hiver

## A PROPOS DE PAOLO VODOPIVEC

- Fondation: 1994
- Surface en propriété : 6ha
- Cépages plantés : Vitovska
- Éthique de production: biologique
- Cuvées produites : 3



**MICHELE CAIMOTTO**

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



St.-Saphorin, le 7 novembre 2024

## LES DÉGUSTATIONS WINE ROSE CARSO & VITOVSKA avec PAOLO VODOPIVEC

Le Frioul, situé dans l'extrémité nord-est de l'Italie, est une région riche en histoire et en diversité viticole. Le vignoble occupe une superficie d'environ 26 500 ha dont 43% en montagne, 19% en colline et la plaine 38%.

Les conditions géoclimatiques variées, la complexité ampelographique et la diversité culturelle à l'intérieur de la région même, influencent de manière dominante les vins produits.

Avec une production annuelle d'environ 1,6 million d'hectolitres, le Frioul se distingue par sa prédominance de vins blancs, qui constituent 77% du total.

### Le Carso : Un Terroir de Contrastes

Niché entre Gorizia et Trieste, le plateau du Carso est une région sculptée par les forces de la nature. À une altitude de 200 à 300 mètres, le Carso est le produit d'un processus géologique complexe associé au phénomène de karstification. Cette région est principalement constituée de roche calcaire, en raison de la dissolution de couches sédimentaires au fil du temps.

Le climat du Carso est principalement continental. Cependant, l'influence marine se ressent, en partie due à sa proximité avec l'Adriatique. Cet équilibre impératif aide à tempérer les variations climatiques extrêmes.

La Bora, soufflant du nord-est, est un élément déterminant du climat local. Capable d'atteindre des vitesses allant jusqu'à 120 km/h ou plus, il rafraîchit / refroidit le milieu.

Comme tout courant d'air « sec », il réduit les risques de stagnation d'humidité / développement fongique mais provoque aussi, faute d'eau, des phénomènes d'aridité / sécheresse.

Les risques de dégâts provoqués par la casse des sarments oblige à des méthodes de conduite adaptés, notamment le répandu gobelet sur fil.

Historiquement, le Carso a toujours été une zone stratégique, convoitée par différentes puissances européennes. Après avoir survécu aux ravages du phylloxera et de la Première Guerre mondiale, à l'image du pays en entier, la région plonge dans la pauvreté. La renaissance viticole se manifeste seulement à partir des années 80-90s du siècle dernier, rétablissant peu à peu sa réputation d'excellence.

Les cépages dominants incluent la Vitovska, la Malvasia Istrienne et le Glera (nom slovène du Prosecco) en blanc. Le Terrano ou Refosco dal peduncolo verde, domine la scène en rouge. Reconnu pour sa haute acidité et sa richesse en fer, il était historiquement utilisé comme « vin médicinal » sous l'Empire austro-hongrois.

La Vitovska, souvent qualifiée de « reine du Carso », se distingue par sa capacité à exprimer la « minéralité » du calcaire local tout en résistant à des conditions climatiques chaudes et sèches. La Malvasia, plus aromatique, ajoute une composante florale et épicée aux assemblages.

**MICHELE CAIMOTTO**

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



Traditionnellement, la région était connue pour ses blancs de complantation, un schéma qui a prévalu jusqu'aux années 1970, période à laquelle la « modernisation œnologique » atteint le secteur. Depuis lors, l'introduction des techniques œnologiques modernes, comme l'utilisation de levures sélectionnées, le contrôle de température, la mise en bouteille, etc. a transformé l'industrie locale et le profil des vins. La pratique de brèves macérations pelliculaires en blanc était monnaie courante, mais elle est redécouverte et adaptée au début des années 1990s par un petit groupe de vigneronns devenus désormais des icônes.

En dépit de ses défis historiques et climatiques, le Carso reste un exemple resplendissant de résilience et de passion viticole. Le témoignage de Paolo Vodopivec nous a permis de traverser ses traditions séculaires, du moins autour d'un cépage à haut potentiel tel que le Vitovska, ainsi que l'évolution de ces vins au fil du temps.

## Paolo Vodopivec

Paolo n'est pas un nouveau venu dans la scène viticole. Son père travaillait déjà sur ce terrain rude et venté du Carso, instillant à Paolo une profonde compréhension et une intimité avec ce terroir unique. Le modèle perpétré est celui de la polyculture, où le travail de la vigne rejoint celui du maraîchage et la culture des fleurs.

En 1994, très jeune mais déjà engagé dans la vie du domaine, il en reprend les rênes.

Deux ans plus tard, il a pris la décision audacieuse de se concentrer exclusivement sur la Vitovska, un cépage autochtone du Carso. Avec le temps, il a perfectionné son approche, créant des vignes à haute densité (10 000 pieds/ha) et adoptant le système de conduite en gobelet sur fil. Dès les années 2000, Paolo a su se démarquer par la production de vins à macération prolongée, bien avant que le phénomène du contact avec la peau ne devienne une tendance mondiale.

Ses pratiques agricoles sont rigoureusement biologiques: il n'utilise aucun intrant chimique, se fiant aux méthodes traditionnelles telles que l'apport de fumier, sans irrigation, pour exprimer l'équilibre de l'écosystème naturel.

La gestion de la vigne, y compris la taille, le nettoyage en vert, et la récolte, est réalisée manuellement. Cette approche artisanale se poursuit en cave, où seuls deux matériaux sont utilisés pour les contenants : la terre cuite et le bois. La fermentation débute avec des levures indigènes, accompagnée de pigeages sans contrôle de température.

En 2005, Paolo introduit l'utilisation des amphores géorgiennes dans le processus de vinification. Ce choix audacieux fut motivé par le désir de revenir à une forme essentielle de vinification, permettant aux éléments naturels d'exprimer pleinement leurs interactions. Les macérations prolongées en amphores, dépassant souvent six mois, ont transformé le profil des vins, leur conférant une profondeur et une complexité jusque là jamais atteintes.

Aujourd'hui...

Paolo privilégie désormais les macérations longues, utilisant des fûts ou des amphores pour les fermentations tumultueuses, selon la cuvée. Les macérations varient de quelques semaines (Cuvée Origine) à 6 mois pour les autres. Après le décuvage le vin fait retour dans le contenant de fermentation. Sur les cuvées dégustées, celui-ci est suivi par 2 ans en foudre de Slavonie (30hl) et 1 an de bouteille avant la commercialisation. Selon Paolo ce processus permet d'exprimer pleinement la complexité de son terroir et d'aboutir à des vins stables, sans ajout d'enzymes, corrections œnologiques, ni collage ou filtration.

En intégrant des méthodes ancestrales avec une vision moderne de durabilité, Paolo forge depuis bientôt 30 ans des vins d'auteur aux tripes du Carso.

D'ores et déjà merci et bonne lecture !

**MICHELE CAIMOTTO**

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



# LE PROGRAMME DE NOTRE SOIRÉE

## Accueil - Vitovska Selezione 2016, Marko Fon en magnum

Robe or soutenu.

Le nez est riche et complexe, sur le silex et de légers composés soufrés. Il gagne en pureté et définition à l'oxygénation, où le fruit à noyaux se mélange à des herbes aromatiques (sauge) et des nuances salines.

En bouche, il se révèle fluide, avec des tanins blancs bien définis et un élément végétal distinct et noble. La longue finale se conclut sur une note calcaire et savoureuse.

## SÉRIE N.1 - MILLÉSIME 2020

**PV: L'année 2020 a été marquée par des débuts difficiles avec un juin pluvieux, suivi d'une amélioration en juillet et d'une fin de saison ventilée et fraîche, apportant une belle maturité.**

### Vin n.1 - Vitovska 2020, Paolo Vodopivec

Robe or soutenu, brillante.

Le fruit est précis et dense, avec arômes de pêche, des notes florales et de garrigue. Des éléments balsamiques et de verveine se mêlent à des accents de foin et de thé vert.

En bouche, une gourmandise fine s'articule avec des tonalités calcaires et des tanins toniques. La finale est définie et de moyenne persistance.

### Vin n.2 - Vitovska SOLO MM20, Paolo Vodopivec

Robe or soutenu, brillante.

Sapide et tendu, ce vin offre des notes évoquant le sel de mer, des arômes saumâtres et de camomille avec un zeste de citron vert. La texture en bouche est fine et élégante, les amertumes sont accentuées par la salinité, couplées à une acidité soutenue et une longue persistance sapide et vibrante.

## SÉRIE N.2 - MILLÉSIME 2019

**PV: L'année 2019 a été une année régulière, sans extrêmes. Le fruit a atteint une maturité régulière. Millésime terrien, racinaire - qui rappelle le liens avec la terre.**

### Vin n.3 - Vitovska 2019, Paolo Vodopivec

Robe or, nuances ambrées.

Le nez s'ouvre sur des arômes de safran et de notes végétales fraîches, apportant une puissance suave et une précision minérale remarquable. La bouche est robuste avec des tanins fermes, ancrée dans une expression profondément racinaire.

### Vin n.4 - Vitovska SOLO MM19, Paolo Vodopivec

Robe or soutenu.

Le nez offre une salinité intense, avec des nuances iodées et des touches d'abricot.

La bouche se révèle sur des accords de foie gras, avec des tanins fermes et une texture mordante et profonde, se finissant sur une note chaleureuse mais équilibrée entre tanin et acidité.

**MICHELE CAIMOTTO**

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



### SÉRIE N.3 - MILLÉSIME 2017

**PV: L'année 2017 a été un grand défi à cause des fortes pluies en septembre entraînant de la pourriture. Afin d'assurer la qualité voulue il était nécessaire de trier fortement la production.**

#### **Vin n.5 - Vitovska 2017, Paolo Vodopivec**

Robe ambre clair.

Le nez présente des arômes de cendre d'olivier et d'encens avec des touches balsamiques et camphrées. En bouche, il est crémeux, chaleureux, confortant.

#### **Vin n.6 - Vitovska SOLO MM17, Paolo Vodopivec**

Robe ambre clair.

Le nez nous transporte en période byzantine, avec des notes de résine de sapin, bois noble, santal, qui embellissent un fruit à noyaux mur et charnu. La texture ronde et caressante caractérise ce vin, visible dans sa profondeur et sa longueur exceptionnelle. La finale provoque une indiscrete salivation par sa salinité et son acidité vibrante. Plein aboutissement des 2017 aujourd'hui !

### SÉRIE N.4

#### **Vin n.7 - Vitovska 2016, Paolo Vodopivec**

Robe or clair.

Nez qui montre une silhouette définie, à la granulométrie très fine. Le vin s'annonce presque décharné, profil salin et calcaire en avant, fruit en retrait, par rapport au gras du 2017.

La bouche confirme les attentes, avec une trame déliée et portée sur la structure. Le vin est solide, ancré, accessible et ouvert, à la finale balsamique - encense, très orthodoxe.

#### **Vin n.8 - Vitovska 2013, Sandi Skerk**

Robe or riche, nuances orangées.

Nez patiné par l'élevage (caramel, whisky lactone) qui se bonifie avec le temps dans le verre, notamment avec un regain sapide / salin.

La bouche est portée sur une trame tannique incisive impartie par l'élevage.

Le jour 2 et 3 révèlent plus de finesse, un corps allégé et une finale calcaire, signature du terroir karstique.

**MICHELE CAIMOTTO**

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



## SÉRIE N.5

### Vin n.9 - Vitovska SOLO MM09, Paolo Vodopivec

Robe ambrée aux reflets orangés.

Nez sur l'abricot, légèrement flétri, le sel de mine, un élevage intégré mais encore présent sur des nuances de caramel au beurre.

Bouche subtile, élancée et portée sur la structure. La matrice tannique est solide et en évidence.

Comme 2016 un fruit un retrait mais surtout à cause d'un élevage plus appuyé. Finale longue et saline.

### Vin n.10 - Vitovska 2002, Paolo Vodopivec

PV: 2002 fin de saison pluvieuse

Macération en foudre pendant 2.5 semaines - pas de SO2 ajouté (jusqu'à 2007)

Robe ambrée claire.

Nez sur le caramel, présence du fut, châtaigne / marron confit.

Bouche riche, crémeuse grâce au glycérol. Acidité enrobée par une belle texture, finale fragile mais sapide et définie.

Le vin reste encore boisé.

### Vin n.11 - Vitovska 2003, Paolo Vodopivec

PV: pas de pluie de janvier à septembre 2003, année chaude, caniculaire, de grande puissance et longévité.

Premier millésime de mono parcellaire en Solo 2004. En 2003 première récolte rentre dans la cuvée classique (vignes plantées en 1999).

Robe ambre brune.

Nez sur la crème brûlée, confiture de kaki, melon, cynorhodon.

Selon Paolo la bouteille n'est pas parfaite, elle montre un faible niveau présence de fruit / enrobage vs la structure et l'élevage qui sont dissociés.

Finale balsamique et boisée.

**MICHELE CAIMOTTO**

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



## LE REPAS QUI A SUIVI

Poulet fermier de la ferme Rüfenacht à Cottières, rôti aux aromates

Mix de courges, butternut et potirons des Jardins Lémaniques d'Ecublens...rôtis à leur tour :)



**MICHELE CAIMOTTO**

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



## CONCLUSIONS

A travers la présence et expérience de Paolo, nous avons pu traverser le temps et, encore plus touchant, observer l'évolution de ses choix et leurs impacts sur l'esthétique, la profondeur et la complexité des vins.

Les vins sont plus aboutis, complets et complexes...la force brute laisse la place à élégance et un message qui se tisse à plusieurs niveaux de lecture.

Malgré le restreint panel de producteurs dégustés, la Vitovska nous a charmé !

Elle délivre la force de la terre et du soleil tout en plafonnant à 12.5% d'alcool. N'est-ce pas magnifique ?

L'effet millésime rentre en ligne de compte mais, du moins par rapport aux vins goûtés, ne s'exprime pas sous forme de bouffées d'alcool ou d'acidités intempestives et dissociées. La raison est sûrement imputable au fait que pour produire comme Paolo le fait il est crucial de mettre en macération uniquement des grappes parfaitement saines, peu importe le niveau de tri.

Intéressant à noter que certains millésimes ont plutôt un profil floral - fruité, d'autres sont plutôt d'orientation terrienne - racinaire.

Comme s'il y avait des mécanismes, des motifs, qui se répétaient quand un certain enchaînement d'évènements se produit.

Cela concerne uniquement Paolo ou les Vitovska de macération ?

Mon expérience dans les vitovska non macérées reste limitée à quelques lointaines mémoires, des vins au bouquet discret et à la bouche svelte et longiligne qui s'étire sur des finales calcaires.

La macération, évidemment si bien menée, semble apporter une expressivité supplémentaire au niveau aromatique et de la richesse au milieu de bouche.

Une question qu'on peut se poser concerne sa relation avec le bois, qui peut devenir vite dominant.

La solution adoptée par Paolo nous semble amener harmonie et détente dans les vins. Malgré le processus extrêmement long et technique (4 ans entre récolte et mise sur le marché, entre amphore, foudre et bouteille) la patte de l'homme est totalement effacée.

L'évolution du geste au sein du domaine montre à chaque fois un pas supplémentaire vers une maturité de style que je juge pleinement atteinte. Grâce à l'un des amis présents nous avons pu partager deux flacons (2002-2003) produits par un jeune Paolo et l'écart était manifeste.

C'est peut-être cette expérience et maturité du geste qui a stimulé la présence de vigneronnes suisses à la rencontre. Même s'il n'y a point de gènes communs entre Vitovska et chasselas, des parallèles peuvent être facilement tissés au niveau du fruit et sur le plan analytique.

Ces jeunes vigneronnes sont curieuses et cherchent à donner une nouvelle robe au chasselas qui, pour les jeunes consommateurs, a l'image du vin des grands parents. Serait peut-être le chemin de la macération un modèle à explorer ?

Je me suis lâché un peu sur les conclusions afin de pallier mes notes de dégustation très succinctes...

J'étais pas mal occupé par la traduction Italien - français et vice-versa et l'analyse sensorielle en a payé le prix :)

Un immense merci à tous les présents pour l'intérêt et les questions engagées !

Merci aux vigneronnes du Carso pour ces magnifiques vins et le temps qu'ils m'ont consacré lors de la préparation, notamment Marko Fon et Sandi Skerk...et merci à Paolo qui, malgré un genou en flammes, a fait 14h de route allée-retour pour être avec nous !

Bonnes fêtes !

Michele

**MICHELE CAIMOTTO**

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

