

LES POUILLES : UNE REVOLUTION VITICOLE EN TRANSITION 1940s-1970s

Cette deuxième rencontre, consacrée en grosse partie à la production Ruffino dans les Pouilles, vise à répondre aux questions laissées en suspens – notamment l'évolution viticole régionale entre l'après-Seconde Guerre mondiale et la crise des années 1970, qui a abouti à la création des appellations DOC.

Pour ce faire, je me permets de citer quelques chiffres et extraits de l'article « Mutations récentes du vignoble italien » L. Tirone, publié dans Méditerranée, 1975 :

« La viticulture dans les Pouilles est en train de vivre une véritable révolution, portée par le transfert des agriculteurs vers les emplois secondaires et tertiaires des villes, et surtout par les migrations vers le nord de l'Italie ou vers les pays industrialisés d'Europe.

En 1961, la moitié de la population active était encore employée dans l'agriculture. En 1971, ce taux n'était plus que de 36 %.

Les superficies viticoles, quant à elles, ont augmenté de manière relativement modérée : de 234 000 hectares en culture spécialisée en 1950, elles sont passées à 279 000 hectares en 1969. Depuis 1970, on observe une poussée plus marquée : les cultures principales, qui s'étendaient sur 190 000 hectares en 1970, atteignaient 207 000 hectares en 1974 – soit une augmentation de 17 000 hectares, dont 5 000 hectares dédiés aux vignes à raisins de table. »

Une période de transition

Les transformations profondes de la viticulture se traduisent sur plusieurs plans :

1. Déplacement des vignobles

Les vignobles migrent des zones de collines calcaires, arides et pierreuses, vers les terroirs argileux et fertiles des plaines littorales, où l'emploi des machines est plus aisé.



MICHELE CAIMOTTO



2. Modernisation des techniques

Le vignoble est en pleine mutation : les vignes basses en gobelet sont progressivement remplacées par la spalliera (cordon horizontal, conduit à 80 cm du sol ou à 2,5-3 m). Cette révolution technique a deux conséquences majeures :

- Un doublement des rendements, passés de 80-100 quintaux/ha à 100-200 quintaux/ha.
- Une baisse du degré d'alcool, de 14°-17° (voire 19°) à 12°-13°, rendant les vins aptes à la commercialisation sans coupage.

3. Essor des coopératives

Les coopératives de vinification se développent fortement : de 67 en 1960 (capacité totale : 1 213 000 hl), elles passent à 125 en 1975 (capacité totale : 3 126 000 hl).

4. Expansion du raisin de table

La culture du raisin de table connaît une croissance exceptionnelle :

- En 1950 : récolte de 500 000-600 000 quintaux.
- En 1974 : plus de 7 000 000 quintaux sur 42 000 hectares.
- De 1960 à 1974, les surfaces doublent (de 22 000 à 42 000 ha).
- La vigne de table remplace l'amandier sur les littoraux du Murge et s'installe sur des terres autrefois marécageuses, dans le Tavoliere et le Salentino.
- Cultivée en tendone (pergola), elle atteint jusqu'à 250-300 quintaux/ha grâce à l'irrigation – une opportunité pour les petits agriculteurs disposant de main-d'œuvre abondante mais de peu de terres.

5. Recherche d'un nouveau marché

Une tendance affirmée se dessine vers des productions de qualité : substitution des vieux cépages (vins noirs, riches en alcool) par des plants donnant des vins de table directement commercialisables.

Les Pouilles bénéficient de 11 appellations DOC. Bien qu'elles ne représentent que 0,74 % de la récolte totale en 1974, elles témoignent d'un effort croissant pour produire des vins de consommation directe – notamment blancs et rosés –, tout en restant la région fournissant des raisins, moûts et vins riches en couleur, alcool et substances extractives, utilisés pour soutenir les vins plus légers du nord de l'Italie (et aujourd'hui, de France).

MICHELE CAIMOTTO

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



Crise de surproduction

Malgré ces efforts de modernisation, le vignoble pugliese traverse une crise de surproduction :

- Depuis 1970, les caves coopératives sont pleines du vin de l'année précédente dès l'été.
- La demande en vins de coupage a chuté :
 - Évolution des goûts : les consommateurs privilégient des vins légers, peu colorés, peu acides et neutres – qui n'exigent plus de coupage.
 - Recours croissant aux moûts concentrés plutôt qu'aux vins pour les opérations de coupage.
- Les exportations vers la France (vins de coupage et moûts concentrés) ont masqué partiellement la mévente depuis 1972.
- La crise n'a pu être surmontée qu'avec les mesures de distillation des stocks prises par la Communauté européenne.

Une seconde cause de la surproduction : la vinification des raisins de table non vendus. En 1974, 4 millions d'hectolitres de vin ont été produits à partir de raisins de table invendus en automne 1973.

Les Pouilles ont perdu leur primauté incontestée dans la viticulture italienne.

Les cépages plantés

Negroamaro

Cépage rouge autochtone du Salento, le Negroamaro (« noir amer ») est le plus planté dans les Pouilles – près de 30 000 hectares en 2023 (ISTAT). Il se caractérise par :

- Une forte pigmentation,
- Une acidité modérée,
- Une structure tannique moyenne à élevée.

Idéal pour les vins rouges structurés, il est souvent assemblé avec la Malvasia Nera. Cultivé principalement dans les zones Salice Salentino DOC et Primitivo di Manduria DOCG.

Des études génétiques (Mastrangelo et al., 2014) confirment son origine ancienne – probablement liée à des cépages grecs ou phéniciens.

Il est résistant à la sécheresse et à la chaleur, adapté aux sols calcaires et arides du Salento.

MICHELE CAIMOTTO

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



Malvasia Nera di Brindisi/Lecce

Cépage rouge rare, souvent confondu avec d'autres Malvasie, mais reconnu comme distinct par l'OIV et l'ISTAT.

Utilisé en assemblage avec le Negroamaro pour apporter fruité, souplesse et rondeur.

Présent dans les DOC Salice Salentino et Brindisi.

Une étude de l'Università degli Studi di Bari (2018) a révélé un profil aromatique complexe – notes de fruits rouges, vanille et épices – grâce à une concentration élevée en anthocyanes et terpènes.

Notre dégustation : Trois visages du tissu productif local

Leone de Castris

Fondée au XVIIe siècle, cette maison possédait plus de 5 000 ha à l'époque.

Malgré une réduction des surfaces (2 000 ha en 1950, environ 300 ha aujourd'hui), elle a toujours été à l'avant-garde :

- Exportation intercontinentale de vrac dès le début du XIXe siècle.
- Premières mises en bouteille indépendantes vers 1920 (en rouge). Déjà équipée pour la mise en bouteille de vins rosés en 1943.

Cosimo Taurino

Origine : producteur de raisins et/ou vendeur de vin en vrac au XIXe siècle.

La crise des années 1970 l'a poussé à se concentrer sur la bouteille, avec une vision moderniste :

- Collaboration avec Severino Garofano, l'un des œnologues les plus réputés de la région.
- Utilisation de la barrique française comme contenant de fermentation et élevage.
- Cuvée parcellaire : « Patriglione », 100 % Negroamaro.
- Fermentation totale (contrairement aux pratiques locales, qui laissent du sucre résiduel) – une réponse aux fortes concentrations en sucre des récoltes.

Ruffino

Entre-temps, Ruffino (accédez à l'histoire de la Famille Folonari via ce [lien](#)) a opéré un recentrage stratégique sur la Toscane et a mis fin à son activité locale dans les Pouilles.

Je vous souhaite une bonne lecture de ce morceau d'histoire pugliese !

MICHELE CAIMOTTO

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



Au Pop-Bar de Sion chez Mélanie, le 4 février 2026

LES DÉGUSTATIONS WINE ROSE & ECOLE NOBILIS RUFFINO & LA VITICULTURE DANS LES POUILLES 1940s - 1980s

NOTRE PROGRAMME

Vin n. ° 1 – Salice Salentino 1983 – Cosimo Taurino

Robe rubis-grenat, lumineuse et profonde, d'une belle densité.

Au nez, une sucrosité séduisante s'ouvre sur des fruits confits – agrume confit, griotte – puis s'élargit vers des notes d'écorce, de carcadé, de vanille et de chocolat, avant de révéler des touches d'olives noires et de cuir.

En bouche, le vin se déploie avec une élégance déliée, subtile, soutenue par un grip rustique et une belle acidité. La matière, « ruvide » et élancée, offre un fruit doux, légèrement échaudé, tandis que les amertumes – café, vermouth – s'imposent en finale, accompagnées de notes végétales et d'une sensation de gras qui prolonge l'attaque fraîche et fruitée.

Vin n. ° 2 – Salice Salentino Riserva 1977 – Leone de Castris (liège déviant ?)

Robe brune au cœur, dense et opaque.

Le nez est complexe : fruits noirs confits (pruneau, cassis), épices (macis, clou de girofle), empyreumatique / torréfié (café, cacao), végétal (herbes de garrigue, champignon, écorce d'orange) et une oxydation évidente (broux de noix). En bouche, la texture est granuleuse, marquée par une sucrosité et une acidité intempestive dues à l'oxydation. Malgré une épaisseur agréable en bouche les tannins restent grossiers, conférant une trame racinaire et boisée – fumé, cacao, torréfaction, gentiane, réglisse – tandis que l'alcool chaud et le cuir s'imposent en finale.

JV: Une impression de terre moisi et de futaille mal entretenue vient troubler l'harmonie, laissant une sensation de vin "mort".

Vin n. ° 3 – Salice Salentino Riserva 1964 – Leone de Castris

Robe brun profond, presque opaque.

Le nez révèle des fruits secs (kumquat), des épices (quinine, camphre, poivre), du sous-bois (cèpes séchés), des herbes aromatiques, et des touches animales / salines (bouillon, iode) et encore de l'empyreumatique (grillé, toasté). En bouche, les tannins, polis, s'ouvrent sur des amertumes noblement établie (torréfaction) et une finale sur la fève de cacao. Le vin est salivant, salin, d'une belle intégrité, avec une finale sur le cuir, la terra rossa et un umami persistant. Ferme et droit, malgré une chair généreuse, il offre une structure élégante et bien tissée. Beau sujet !

MICHELE CAIMOTTO

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



Vin n. °4 – Vecchio Salento Rosso – Croce d’Oro 1970 (liège)

Robe brune, opaque, d’une couleur intense et profonde.

Au nez, des fruits noirs (cerise, pruneau), des racines (gentiane, réglisse), des notes pâtisseries (cacao, crème de café, nougat), et des touches végétales / balsamiques (herbes aromatiques, Ricola, cautchouc, Cinar – liqueur d’artichaut). En bouche, l’attaque est onctueuse et élancée, où les amertumes tranchent la sucrosité imposante. La trame est cohérente et soutenues par une belle acidité. La finale, balsamique et umami, évoque la puissance d’un fortifié.

Vin n. °5 – Vecchio Salento Rosso – Croce d’Oro 1968 (vis)

Robe brune, sombre et profonde.

Le nez est puissant et spiritueux : fruits noirs (cerise noire, pruneau), épices (tabac fermenté) , puis encore chocolat noir, bois toasté, nougat-pâtisserie, et notes médicinales. En bouche, la masse est dense, crémeuse, glissante, avec des amertumes en retrait. La finale, avec un léger granuleux et une persistance iodée le rendent très digeste. Le « gras du sucre » s’exprime en finale, dans un équilibre global remarquable. Vin encore très jeune !

Vin n. °6 – Vecchio Salento Rosso – Croce d’Oro 1959 (vis)

Robe acajou, brillante et profonde.

Le nez est intègre et intense, sur du balsamique (camphre, cumin, myrrhe), fruits secs (figue), pétales séchées, cendres végétales, charbon, et notes de réglisse. En bouche, la texture est onctueuse, avec un sucre apparent. La finale, longue, se déploie sur les huiles essentielles, avec des amertumes sur l’écorce brûlée d’orange, la fleurs d’oranger. Un vin d’une puissance et une subtilité hors du temps.

Vin n. °7 – Vecchio Salento Rosso – Croce d’Oro 1954 (vis)

Robe acajou claire, brillante et lumineuse.

Le nez est végétal et minéral : fruits frais (agrume fin), épices (réglisse, caroube), notes animales (cuir, pollen), et végétal (fleurs de fenouil, bois mouillé). En bouche, l’attaque est déliée, puis la concentration s’affirme, soutenue par des amertumes puissantes et tissées. Le vin est plus décharné, plus évolué, avec une sensation d’alcool moins intégrée. La finale, moins rafraîchissante, s’achève sur des notes de cacao et de menthe.

Vin n. °8 – Vecchio Salento Rosso – Croce d’Oro 1951 (vis)

Robe acajou brune, brillante.

Le nez est animal et végétal : notes de fourrure, fond brun de viande, rancio, malt de céréale, popcorn, whisky de grain, bois de santal, et humidité de la forêt après la pluie. En bouche, l’attaque est mince par rapport aux précédents, à cause / grâce à l’acétique. La trame qui se révèle ensuite est amère, racinaire. La finale révèle une sucrosité émergente, puis une perception de chaleur peu intégrée, s’achevant sur le caramel au miel, le chocolat blanc et une fraîcheur balsamique.

MICHELE CAIMOTTO



Vin n. ° 9 – Vecchio Salento Rosso – Croce d’Oro 1950 (vis)

Robe acajou-orange, brillante et lumineuse.

Le nez est acétique et dérangeant au départ, avec une inexplicable sensation de TCA.

Puis avec l’oxygénation il s’ouvre sur les fruits secs (papaye séchée), épices (quinine, noix de muscade), le bois torréfié, café arabica, malt, cuir, sauce de soja, tourbe. En bouche, la texture est glissante, épaisses, avec des amertumes intégrées, granuleuses. La finale, sur le sucre candi, le caramel et la propolis, révèle une bonne intégration de l’alcool. Un sujet déroutant.

Vin n. ° 10 – Vecchio Salento Rosso – Croce d’Oro 1949 (liège)

Robe acajou-orange, d’une belle luminosité.

Le nez joue entre le végétal et minéral, fruits secs (amande séchée, caroube), le malt, le cuir et l’argile séchée au soleil.

En bouche, la texture est fine, essentielle.

La finale, longue, se déploie sur de la camomille, cuir et sucre muscovado, le caramel au beurre salé – dans une harmonie délicate.

Vin n. ° 11 – Vecchio Salento Rosso – Croce d’Oro 1947 (liège)

Robe acajou-orange, brillante et profonde.

Le nez est complexe et harmonieux, de la viande rouge saisie, du jus de veau, puis du médicinale (camphre, encens), et végétales (cendre froide, humous). En bouche, la texture est ample, balsamique, élégante entre le cuir, la racine et l’écorce d’agrumes brûlée. Le fruit marie le végétal, le sel – tout est en équilibre. Un vin simplement grand qui donne encore la sensation d’une jeunesse discrète qui attend de se révéler !

Vin n. ° 12 – Vecchio Salento Rosso – Croce d’Oro 1945 (liège)

Robe acajou-orange, brillante et lumineuse.

Le nez est noble et altère : charbon fossile, tourbe mouillée, cumin, poivre, et des notes balsamique / médicinales (encens).

En bouche, l’attaque est baroque, à la sucrosité limite entêtante. Puis les amers s’affirment sur le cacao toasté et le bois fumé, presque pétrole. La finale, énigmatique et riche, évoque le piment, puis se déploie sur une belle liqueur – papaye, figue séchée – avec une viscosité agréable. L’alcool et le sucre sont bien intégrés. Sujet remarquable qui demande attention et écoute, temps et oxygène.

MICHELE CAIMOTTO



REMARQUES & CONCLUSIONS

Comme pour les ressentis de dégustation, être en arrière plan me permet de capturer certains échanges. Vous trouverez ces remarques entre guillemets. La première citation est plutôt un aveu de ma part...

« Le tissage de cette dégustation m'a permis de mettre un peu d'ordre dans un tas d'idées sûrement mal placées par rapport aux Pouilles. Ayant été exposé uniquement aux segments "haut de gamme" dans mon parcours professionnel, j'ai toujours négligé les Pouilles. La preuve, je n'ai jamais été sur place ! »

Je ne suis pas le seul...

Pendant des décennies, les Pouilles ont été perçues – surtout par les amateurs avertis – comme une région de "vins de soutien", de moûts concentrés, de vins de coupage, voire de "vins de masse". Et pourtant, ce que nous avons goûté – des vins de 1945 à 1983 – n'a rien de massifié. Ils sont vivants, identitaires, structurés, complexes. Et surtout, ils ont survécu.

À l'oxydation, au temps, aux bouchons défailants, aux conditions de stockage aléatoires. Et ils brillent encore.

Portrait du passé – et non du présent

Ce que nous avons dégusté, c'est un passé vivant. Un passé où les vins étaient faits pour durer, pour être bu avec du temps, avec du pain, avec des légumes, avec des olives...en somme, avec ce que le territoire offrait à ceux qui savaient tendre le bras.

Un passé où la modernité n'était pas synonyme de standardisation, mais d'adaptation technique.

Mais ce passé n'était pas figé. Il était en révolution.

Une révolution douce mais inexorable, qui a frisé la perte d'identité...

Le tournant international – et le complexe d'infériorité

« La région a ensuite connu la diffusion des internationaux. Il fallait se positionner sur la scène mondiale via des "cartes de visite" lisibles, telles un chardonnay, un cabernet sauvignon ou autre. Le marché nécessitait une langue commune et la région devait contourner son complexe d'infériorité en embrassant, en ces années, l'école bordelaise. »

C'est exact. Et cela a été une stratégie commerciale nécessaire, mais aussi une perte d'identité. Les années 1990-2000 ont vu les Pouilles se doter de "vins de prestige" – des Cabernet, des Merlot, des Chardonnay – souvent plantés en plaine, avec des rendements élevés, des alcools élevés (15-17%), des sucres résiduels élevés (20 + grammes). Pourquoi ? Parce que le marché international demandait du "puissant", du "riche", du "ostentatoire" – et que les consommateurs, souvent néophytes, associaient "plus d'alcool, plus de sucre" à "plus de valeur".

Mais, sans critiquer la perception de la qualité qui est propre à chacun, il s'agissait d'une pollution de l'image territoriale.

MICHELE CAIMOTTO



Le retour des natifs – et la renaissance des terroirs

« Depuis déjà 20 ans, la concentration relative des surfaces à cépages natifs est en augmentation. »

C'est une réalité vérifiée par les données. Selon les statistiques agricoles italiennes (ISTAT, 2023), les surfaces en Negroamaro ont atteint près de 30 000 hectares, et celles en Primitivo dépassent les 10 000 hectares – en hausse constante depuis 2005. Le Malvasia Nera di Brindisi/Lecce, autrefois marginal, est aujourd'hui reconnu comme cépage distinct par l'OIV et l'ISTAT, et planté dans les DOC Salice Salentino et Brindisi.

Les freins à la renaissance – et les espoirs

« Aujourd'hui le seul frein à retourner sur la fraîcheur collinaire sont les coûts de production vs le prix que le marché est prêt à payer. Contredire les demandes de certains marchés qui se sont habitués à cette opulence et qui auraient du mal à intégrer un retour à la digestibilité. »

Vous avez touché là un point crucial. Les coûts de production en Pouilles sont encore accessibles, la disponibilité en eau pour l'irrigation limite les rendements, le changement climatique rend la tâche encore plus difficile.

Et enfin, il y a le marché. Pour certains vieux marchés, comme le notre, l'alcool est un poison.

D'autres consommateurs, surtout en Asie, en Amérique du Nord, en Russie, sont habitués à des vins “puissants”, “opulents”, “sucrés” souvent à petit prix. Et ils ne veulent pas changer. Ou alors, très lentement.

Mais il y a un espoir.

L'espoir et le voyage à venir

Comme vous l'avez sûrement compris, j'ai pris beaucoup de plaisir à étudier le sujet et préparer cette rencontre avec Dominique. C'est carrément la prémices d'un voyage sur place pendant laquelle je tâcherai de retrouver ces équilibres friands conçus avec le savoir faire des années 2020s, plus conscient et plus « authentique ».

Croisons les doigts pour que cela puisse continuer à s'épanouir, et vous en êtes désormais un témoin, un acteur, un ambassadeur de la beauté qui s'y produit !

NOTES & REMERCIEMENTS

Toutes les considérations ci-dessus n'ont pas été supportées par les domaines et sont à considérer comme le fruit des déductions et de l'analyse à partir des éléments historiques à disposition, de l'étude du marché actuel et de la dégustation menée avec Dominique et l'équipe présente.

MICHELE CAIMOTTO

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



Un immense merci à Dominique pour la préparation magistrale des vins et sa lecture à travers le prisme de son expérience, à Mélanie pour son accueil et la somptueuse sélection de fromages qui nous a régalé et à tous les présents pour leur curiosité et patience !

A votre santé et à la prochaine !

Michele



MICHELE CAIMOTTO

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

