

ORISTANO & VERNACCIA

LA REGION

DOC: 1971

Climatologie: méditerranéenne

Sols: sédimentaires - alluviales

Superficie plantée : 450 ha (2025)

Densité de plantation: 10k pieds / ha

Taille: gobelet en « tête de saule »

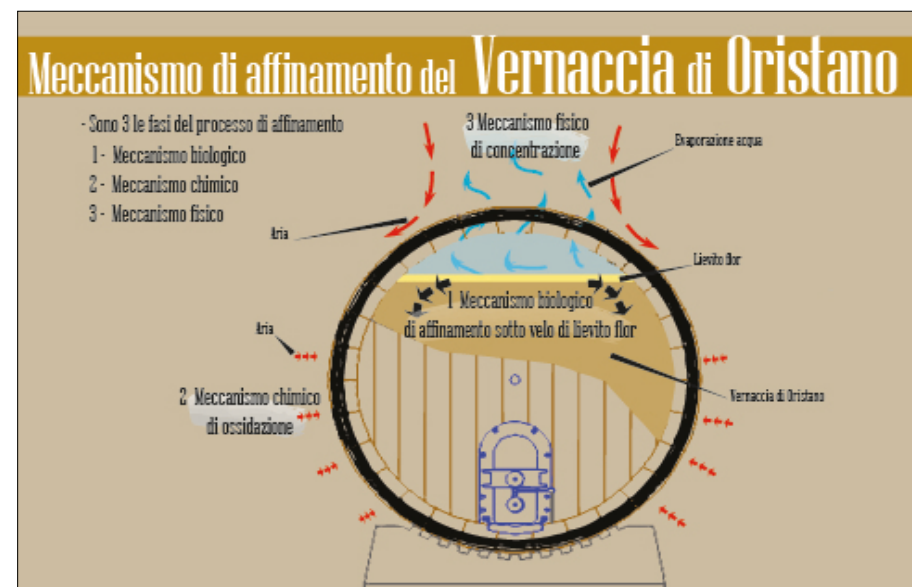
Rendements: < 50hl / ha

Vernaccia **DOCG**: c.a. 35-40ha
(10% surface plantée)

Vin de base: 100% Vernaccia sèche à
15-17% abv, FML à 100% → pH 3.6

Elevage & facteurs enologiques:
entonnage en fûts de châtaignier
(vidange 20-25%) - insémination via la
« madre » → voile de « flor »

Après 3-5+ ans sous voile → le vin
entame un élevage oxydatif



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 NOBILIS & WINE ROSE VERNACCIA DI ORISTANO & SILVIO CARTA (1960s - 2000s)

INTRO

Le terroir et l'intégration du cépage

Le terroir d'Oristano, concentré dans la plaine du Campidano septentrional et la péninsule du Sinis, se caractérise par des sols alluvionnaires profonds, d'origine sédimentaire, riches en marnes, grès, argiles et calcaires marins. Contrairement aux zones purement arides, ce secteur est une zone humide majeure fortement anthropisée, historiquement propice à la riziculture en raison de son réseau hydrographique complexe (fleuve Tirso) et de ses lagunes (*stagni*). Le climat, classé en type méditerranéen (*Csa* selon la classification de Köppen), combine une forte insolation et des étés chauds à une importante humidité atmosphérique stagnante, générée par l'évaporation des masses d'eau douce et saumâtre environnantes.

Dans cette configuration à haut risque cryptogamique, le Mistral (*Maistralu*) joue un rôle sanitaire de premier ordre. Ce vent sec et violent du nord-ouest agit comme un régulateur climatique naturel : il balaye la plaine, dissipe la stagnation de l'humidité au sein de la canopée et limite drastiquement le développement du mildiou et du botrytis. Sur le plan microclimatique, les brises marines côtières n'altèrent pas la composition chimique des raisins en iode – l'iode marin gazeux ne se fixant pas ainsi – mais transportent des micro-gouttelettes d'eau salée. Ces embruns salins déposent un film de chlorure de sodium sur les pellicules, conférant aux futurs vins leur tension sapide distinctive.

La *Vernaccia di Oristano* – cépage blanc autochtone tardif, génétiquement distinct des autres Vernaccia italiennes – s'intègre parfaitement dans cet écosystème. Traditionnellement menée en *alberello* (gobelet bas), la vigne développe un système racinaire profond capable de puiser l'eau dans les couches sédimentaires sous-jacentes pour pallier le stress hydrique estival, tandis que la concentration en sucres des baies est maximisée par des vendanges tardives fin septembre / début octobre. Oenologiquement, ce potentiel glucidique permet d'atteindre des degrés alcooliques naturels élevés (souvent 15-16% vol.) sans mutage.

Évolution et dynamique du marché de la vernaccia

La Vernaccia di Oristano bénéficie d'une antériorité historique et juridique documentée dès le Moyen Âge. La plus ancienne trace écrite attestant son nom en Sardaigne figure dans le *Breve di Villa di Chiesa* (1327), un code de lois réglementant le commerce du vin par les détaillants locaux.

Historiquement, le tissu de production reposait sur un modèle dual. D'un côté, une multitude de petits paysans-agriculteurs cultivaient la vigne en polyculture au sein de la plaine d'Oristano. De l'autre, ce raisin était acheté par le négoce urbain ou traité par des structures coopératives majeures, qui ont structuré et massifié la transformation oenologique après la crise du phylloxéra à la fin du XIXe siècle. En août 1971, cette structuration a mené la Vernaccia di Oristano à devenir la toute première Appellation d'Origine Contrôlée (DOC) de Sardaigne.

Le marché a subi une mutation critique au cours des dernières décennies :

- **L'apogée commerciale (1970-1980) :** Portée par une forte demande locale et nationale, la Vernaccia était alors un vin de consommation courante et de célébration incontournable en Sardaigne. Face à cette pression commerciale, les metteurs en marché et les coopératives devaient accélérer la

MICHELE CAIMOTTO

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



rotation de leurs stocks. L'élevage sous voile était strictement calibré pour correspondre aux exigences de libération des lots, le vin étant embouteillé dès la limite légale atteinte pour éviter l'immobilisation financière des volumes en cave.

- **Le déclin structurel des années 1990** : Le marché s'est effondré sous l'effet combiné des primes européennes à l'arrachage, de coûts de rétention des stocks devenus prohibitifs et d'une mutation radicale des goûts des consommateurs vers des vins blancs technologiques, légers et aromatiques. Le vignoble s'est dramatiquement contracté, la DOC devenant confidentielle avec seulement 22 hectares recensés en 2021.
- **Le paradoxe contemporain** : Cette crise de débouchés a gelé les stocks. Ne trouvant plus preneur à un stade jeune, d'importants volumes sont restés confinés dans les chais des producteurs historiques. Ce stockage subi a transformé le profil oenologique de l'appellation, donnant naissance à un marché de niche haut de gamme axé sur des flacons de très longue garde (20 à 40 ans d'élevage), plébiscités pour leur parenté stylistique avec les grands vins de xérès (*Amontillado*) ou les *Rancios*.

Le processus d'élevage de la Vernaccia di Oristano repose sur une transition biochimique unique, débutant par une phase biologique pour évoluer vers un élevage purement oxydatif.

La Phase Biologique (Sous Voile)

Après la fermentation alcoolique, le vin – non muté – est entonné dans des foudres de châtaignier ou de chêne. On pratique initialement une vidange partielle volontaire (de l'ordre de 20 à 25 % du volume du contenant) pour maximiser la surface de contact entre le vin et l'air présent dans le fût.

En réponse à cette interface aérée, les levures indigènes (principalement des souches spécifiques de *Saccharomyces cerevisiae*) mutent leur métabolisme vers une phase oxydative et migrent en surface. Elles s'agglomèrent pour former le flor, un voile cireux et hydrophobe qui recouvre intégralement le liquide. Ce voile exerce une double action :

1. **Isolation** : Il isole le vin de l'accès direct à l'oxygène, protégeant les composés colorants d'un brunissement prématurée.
2. **Métabolisme actif** : Les levures consomment l'éthanol et l'oxygène pour synthétiser des composés volatils majeurs, au premier rang desquels l'acétaldéhyde (éthanal), responsable des notes caractéristiques de pomme blette, de noix fraîche et de curry.

La Bascule Oxydative

Au fil des ans, le milieu s'appauvrit drastiquement en nutriments (azote, vitamines) nécessaires à la survie des levures. Parallèlement, l'évaporation continue de l'eau à travers les pores du bois (particulièrement marquée avec le châtaignier, très poreux) augmente par concentration le titre alcoométrique du vin. Lorsque le degré alcoolique franchit un seuil critique ou que les nutriments sont épuisés, le voile de flor s'amincit, se fragmente, puis finit par couler au fond du fût sous forme de lies.

Le vin bascule alors dans une phase d'oxydation ménagée pure. Privé du bouclier du voile, le liquide se retrouve en contact direct avec l'oxygène qui micro-pénètre par les douelles du foudre. Cette phase oxydative prolongée, souvent étirée sur plusieurs décennies sans ouillage (sans complétion du niveau des fûts), provoque une concentration intense de l'acidité fixe et des arômes (fruits secs, cire d'abeille, café et, dans le meilleurs exemples, le *rancio*).

Introduction à la Maison Silvio Carta

Fondée au début des années 1950 par Silvio Carta à Baratili San Pietro (province d'Oristano), la maison éponyme s'est initialement dédiée exclusivement à la vinification traditionnelle de la Vernaccia di Oristano. Sous la direction d'Elio Carta (fils du fondateur, à la tête de l'entreprise depuis 1972), le domaine a opéré une diversification stratégique à la fin des années 1970 en intégrant une activité de distillerie et de liquoristerie haut de gamme (Mirto, Gin, Vermouth) basée à Zeddiani. Cette assise économique moderne a permis de pérenniser et de protéger le patrimoine oenologique des vieilles Vernaccia de la maison. Silvio Carta demeure aujourd'hui l'un des ultimes gardiens de cette DOC, mondialement reconnu pour ses cuvées de *Riserva* vieilles plusieurs décennies en fûts de châtaignier, régulièrement primées pour leur typicité et leur intégrité analytique.

MICHELE CAIMOTTO

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



NOTRE DEGUSTATION

PREMIERE PARTIE : ELEVAGES COURTS & MISES ANCIENNES

ACCUEIL - Riserva 2004 (16% vol.)

- **Robe** : Ambre profond, texture glycériques.
- **Nez** : Un spectre aromatique noble et patiné. Les notes gourmandes d'abricot confit et de caramel s'entrelacent avec un boisé fin et subtilement intégré, souligné par une trame oxydative parfaitement centrée.
- **Bouche** : L'attaque est dense, immédiatement portée par le glycérol. Le milieu de bouche, sphérique et chaleureux, évoque des notes de viande blanche et une patine de bois noble. L'ensemble est étiré par une acidité fine et ciselée qui apporte un relief vibrant. La finale claque sur une belle longueur, oscillant entre densité massive et fraîcheur salvatrice.

Vin n.1 - 1985 (Élevage de 4 à 5 ans en fût)

Le profil : Issu d'un processus d'affinage prolongé en bois (initié depuis les millésimes 75/76), ce flacon livre une expression tertiaire sans concession. Un vin cérébral qui ne masque aucun défaut mais révèle la vérité du temps.

- **Robe** : Brune, limpide.
- **Nez** : Une plongée fascinante dans un univers automnal. Un fin rancio s'associe à des notes de viande, de cuir, de châtaigne et de nougat. À l'aération, le nez bascule sur une dimension géologique et végétale complexe : livèche (Maggi), iode pur et sous-bois.
- **Bouche** : Contre toute attente, la matière se révèle d'une fluidité aérienne. Le toucher est soyeux, guidé par un tanin d'une immense finesse. La trame est visqueuse mais jamais lourde, l'alcool s'effaçant derrière des amertumes nobles et subtiles. La finale s'accélère sur des notes de céleri, de fumé-lardé et une salinité saumâtre persistance.

Vin n.2 - 1984

Le profil : Un millésime de plénitude et d'harmonie temporelle. La structure s'est fondue dans une chair enveloppante, où la puissance de l'alcool a trouvé son point d'équilibre parfait.

- **Robe** : Ambre dense, lumineuse et visqueuse.
- **Nez** : Profil ouvert, noblement patiné. L'attaque s'ouvre sur le camphre et le cuir, rapidement relayée par un caramel et les marqueurs complexes de la livèche et du céleri.
- **Bouche** : Ample et magistralement construite. Le tissage en bouche est d'une précision remarquable, offrant une densité charnue. L'architecture du vin repose sur une structure d'amères fins, parfaitement intégrés, qui apportent de la tension. La finale est longue, étirée par un glycérol noble et une chaleur réconfortante. Un modèle de cohérence.

Vin n.3 - 1978 (Élevage court)

Le profil : Le paradoxe absolu de la dégustation. Malgré ses près de cinquante ans de garde, ce vin affiche une jeunesse insolente et une tension rectiligne, magnifiée par l'illusion d'un sucre résiduel pourtant digéré par le temps.

- **Robe** : Ambre clair, cristalline.
- **Nez** : Un nez monumental, complexe et fringant. Les éclats de cendre froide, de camphre et d'iode dialoguent avec le safran, le pollen, le fenugrec et les fruits secs (noisette, abricot). Un profil aromatique pur et tranchant.
- **Bouche** : L'attaque est élancée, verticale. Le milieu de bouche offre une sensation huileuse et glissante unique, où le glycérol est magistralement balancé par une trame amère intégrée. La perception du gras trompe le palais en imitant la douceur du sucre, offrant une buvabilité phénoménale. Finale d'une persistance superlative sur le caillou saumâtre et l'iode. Grand vin.

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 - 1976 (Année contrastée : août caniculaire, fortes pluies)

Le profil : Né d'une saison aux montagnes russes climatiques - où un mois d'août brûlant a verrouillé des maturations phénoliques poussées malgré les pluies -, ce flacon se présente aujourd'hui comme un monstre sacré sans âge, concentré et séduisant.

- **Robe** : Ambre clair, reflets chauds.
- **Nez** : Dense et d'une belle typicité évoluée. Le rancio et le caramel enveloppent des notes affirmées de fenouil et de Maggi, avec une sensation alcoolique plus prononcée qui signe l'identité solaire de la maturité.
- **Bouche** : La texture est tapissante et noblement iodée. Le milieu de bouche se révèle horizontal, puissant, porté par des notes de céleri et de bouillon de viande. Si le milieu de bouche se fait parfois plus vague en raison d'une légère dilution historique, le vin se rattrape magistralement en finale : le gras est parfait, la fraîcheur renaît sur l'iode pur et l'évolution bascule avec classe vers des notes de grand Cognac.

1971 : Le tournant d'Elio. Silvio, le père fondateur, investit les quelques économies pour payer les études d'œnologie à au fils Elio à Conegliano, dès l'âge de 12 ans. Enfant d'un terroir où manquaient parfois l'eau et la lumière, son diplôme en poche sonne l'heure du retour.

Le fils décide de se dédier à l'entreprise familiale et l'année 1971 inaugure la construction d'une nouvelle cave de transformation / élevage.

L'utile technique (depuis 1971) : Un sanctuaire abritant 700 fûts aux côtés de cuves en vitro-résine. La philosophie œnologique en cave est restée inchangée encore aujourd'hui: tri rigoureux, utilisation de la *diraspatrice* (égrappoir) et d'une vis sans fin dans la *sgrondatrice* (égouttoir). Ici, la presse est inexistante.

Vin n.5 - 1970 (Mise Sella e Mosca - Élevage en fût de chêne à Alghero)

Le profil : Un flacon qui illustre un moment de rupture technique. Ce millésime subit les conséquences d'un choix historique : le renoncement temporaire au châtaignier traditionnel au profit d'un élevage en chêne à Alghero. Le vin, bien que séduisant dans son aromatique, trahit un cruel manque de structure en milieu de bouche, rendant l'ensemble hasardeux.

- **Robe** : Ambre brun, reflets sombres.
- **Nez** : Dense et intensément umami. Un rancio noble et concentré s'ouvre sur un fond de bouillon de viande brune, de camphre et de champignon sec. À l'aération, le profil s'enrichit d'une dimension gourmande évoquant le nougat et la feuille de tabac blond.
- **Bouche** : L'attaque se présente déliée. Le vin glisse sur des notes d'iode, de saumure et de cuir tanné, rejoignant la douceur amère du miel d'arbousier. Toutefois, la perception de l'acidité est totalement absente ; le vin ne tient sa structure que par son sel et la force de son extrait sec. La sensation d'alcool est bien présente mais souffre d'un manque de concentration en milieu de bouche, s'étirant sur le jambon fumé. Un équilibre fragile.

Vin n.6 - 1966 (Is Arenas - Parcelle à Bartili - Élevage à Alghero en chêne)

Le profil : Ce flacon incarne la volonté de l'époque de façonner un style plus commercial, au détriment parfois de son identité originelle. Si le châtaignier brille toujours par son absence, la matière gagne ici en précision et en rigueur par rapport au 1970.

- **Robe** : Ambre brun aux reflets fauves.
- **Nez** : Profil complexe et intensément empyreumatique. Les notes médicinales et le caramel brûlé côtoient le cuir et la viande rôtie. Le nez trouve son salut dans une fraîcheur balsamique remarquable, portée par les huiles essentielles de menthe poivrée, le thé noir et la livèche.
- **Bouche** : Nettement plus concentrée et rigoureuse. Le toucher offre un gras tapissant et une persistance solide, portés par des amertumes nobles mieux intégrées malgré une acidité intrinsèquement basse. Le milieu de bouche, dominé par le fumé et le brûlé, conserve une délicatesse bienvenue. La densité reste moyenne, mais la persistance est au rendez-vous, s'achevant sur une finale vivifiante et mentholée.

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.7 - 1963 (Élaboré et élevé par la maison Carta - contrairement à l'étiquette)

Le profil : Le retour aux sources historiques. Ce flacon, façonné dans le châtaignier traditionnel, démontre la puissance phénoménale de la matrice sarde face au temps. Un vin pleinement libéré, totalement tertiaire, qui allie une buvabilité magistrale à une complexité cérébrale.

- **Robe** : Ambre brun profond, viscosité noble.
- **Nez** : Une expression sauvage et gourmande à la fois. Le rancio se mêle à des notes animales affirmées, de cuir noble, d'umami et de bouillon de viande, avant de glisser vers la nostalgie d'une note de pâtisserie fine.
- **Bouche** : Pleine, dense et intensément crémeuse. Le vin trace une ligne droite, sans aucun signe d'âge. Le toucher de bouche est fascinant, presque granuleux (la signature du châtaignier), offrant une sève sapide et une ampleur magnifique. La finale, viandée et complexe, s'étire dans une délicatesse aérienne. Grand sujet.

DEUXIEME PARTIE : ELEVAGES LONGS & MISES RECENTES

Vin n.8 - 2006 (IWC London 2023 "Best Fortified »)

Le profil : Issu d'un millésime solaire et caniculaire extrême, ce vin témoigne de l'impact climatique direct sur les équilibres. Élevé dans la partie la plus haute de la cave en fûts de châtaignier sarde, il a subi une évaporation rapide (la part des anges), concentrant la matière jusqu'à un titrage de 19% vol.

- **Robe** : Acajou sombre, texture dense et huileuse.
- **Nez** : Monumental, marqué par une acidité volatile (VA) complexe qui sert de booster aromatique. Le goudron et le caramel brûlé s'entremêlent à la pâte d'abricot, au vieux rhum et à la noix fraîche.
- **Bouche** : Une décharge de puissance. L'attaque est chaude, presque piquante, mais immédiatement structurée par la graine fine du châtaignier. Le milieu de bouche est massif, cireux, oscillant entre la chaleur alcoolique et l'opulence du caramel. La finale est d'une persistance herculéenne, évoquant un accord parfait et immédiat avec un foie gras poêlé.

Vin n.9 - 2004 ("Meilleur vin d'Italie")

Le profil : L'antithèse absolue du 2006. Né d'une année pluvieuse et fraîche, ce vin brille par sa tension et son élégance aristocratique. D'une profondeur et d'une jeunesse insolentes, il a fait l'objet de deux mises (2018 et 2023). Un vin taillé pour les générations futures.

- **Robe** : Ambre clair, lumineuse et cristalline.
- **Nez** : D'une propreté et d'une finesse superlatives. Des éclats de goudron et de tourbe se fondent dans les fruits à coque et un discret rancio naissant, créant un spectre d'une immense profondeur aromatique.
- **Bouche** : L'élégance faite vin. La matière se révèle dense, sereine et merveilleusement équilibrée. Le titrage alcoolique, bien que conséquent, est totalement intégré et ne surgit qu'en filigrane dans la longueur. Le milieu de bouche s'articule autour d'un glycérol noble et d'amertumes médicinales ciselées. La finale est propre, magistralement découpée, rappelant la pureté d'une eau-de-vie de prunelle. Splendide.

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.10 - Riserva 2002 (Flacon de 50cl - Cuvée dédiée à son épouse)

Le profil : Issu d'une sélection ultra-limitée de 9 petits fûts de moins de 300 litres, ce vin exhale les parfums du brou de noix qui rappellent la jeunesse du vigneron. C'est un flacon cérébral, fier, qui refuse de se livrer immédiatement et demande du temps.

- **Robe :** Ambre aux reflets d'or.
- **Nez :** D'une pureté et d'une jeunesse bluffantes. Sous une réduction noble pointent des éclats de tourbe, de raisin fraîchement pressé et de jus de fruits noirs concentrés. La complexité se dévoile par touches successives, avec une immense élégance.
- **Bouche :** La tension interne est palpable. La matière offre une grande viscosité et des amertumes nobles de sous-bois qui étirent la silhouette du vin. La finale est d'une longueur infinie, bien que le feu de l'alcool se montre encore un peu trop saillant à ce stade.

Vin n.11 - 2001

Le profil : Né d'une année de canicule historique, ce vin a connu un élevage ultra-rapide sous les toits dans des fûts plus volumineux. Le résultat est un monument d'extraction et de concentration, presque violent, qui pousse le style oxydatif à ses limites.

- **Robe :** Acajou riche, reflets cuivrés.
- **Nez :** Une explosion aromatique qui évoque immédiatement l'esthétique d'un Madère. La tourbe et le tabac brun se mêlent au sucre muscovado, à la feuille de bananier, au vieux rhum et au miel de châtaignier, le tout rehaussé par les épices de Noël.
- **Bouche :** Une matière construite sur une extraction massive. Le milieu de bouche est bousculé par la puissance d'amertumes imposantes induites par l'élevage, complétées par des touches de goudron et de bois toasté. La finale est austère, racinaire, solidement tenue par l'alcool et se prolonge longuement sur des notes persistantes de céleri. Un vin d'une concentration sans concession dont on peut se demander si cela n'a pas fini par rompre le point d'équilibre.

Vin n.12 - 1968 (Mise en 2018 - Moins de 5 % du volume initial conservé)

Le profil : Un monument historique et le chant du cygne d'une époque. Issu d'une récolte globale de 60 000 litres, seuls 3 000 litres ont été capturés pour cette mise tardive en 2018. Ce millésime mythique signe la toute dernière fois où la récolte a été pratiquée en trois tris successifs. À l'origine, le *conferitore* (le paysan qui produisait et livrait le raisin) destinait sa première récolte à la cave sociale ou au négoce (comme Silvio Carta). Les raisins jugés moins mûrs ou abîmés, destinés au deuxième et troisième passage étaient réservés à la consommation domestique des ouvriers et de la maison. Après cette date, victime de son succès, la Vernaccia a été vendangée en une seule foi, entièrement destinée à la vente.

- **Robe :** Acajou, profonde et majestueuse.
- **Nez :** Une immersion immédiate dans l'atmosphère d'une vieille chambre aristocratique. Le premier nez est marqué par des éclats de cire à parquet, de rancio noble, de quinine et de tourbe. L'acidité volatile propulse le bouquet.
- **Bouche :** L'architecture en bouche est hors norme. L'attaque est ample, immédiatement relayée par un glycérol monumental et une densité impressionnante. Les amertumes, d'une finesse inouïe, sont parfaitement intégrées à la matrice du vin. La matière reste incroyablement tonique, vibrante, sans aucune perception chaleureuse ou gênante de l'alcool. Une perfection d'équilibre.

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 accompagné

Une sélection de fromages franco-suisse (notre plan initial), faisant écho à un *discovery-pack* vibratoirement sarde, importé en ligne directe de l'île par Nicolette et Nino.

- Pain traditionnel : L'éclat croquant du *Pane Carasau* et la rusticité texturée du *Pane Pistocu*.
- Les fromages: Un *Pecorino sardo* affiné à la perfection (plus de 90 jours) et un *Pecorino* persillé d'une grande distinction.
- La reine de Cabras : Une poutargue de mulot faite maison, issue du joyau historique du *Stagnone di Cabras*.



MICHELE CAIMOTTO

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



CONCLUSIONS ET PERSPECTIVES

Divagations autour du châtaignier et la fin d'un monde

La tradition séculaire des fûts de châtaignier en Sardaigne s'est éteinte en 2012 avec le départ du dernier tonnelier de l'île. L'artisan vénérat une technique ancienne et exigeante : le bois était exclusivement fendu à la main, puis les merrains subissaient un séchage d'une patience infinie pendant 6 à 7 ans. La construction des foudres se faisait uniquement par mise sous poids, excluant radicalement l'usage du feu pour bannir tout impact aromatique lié à la chauffe. Pour la famille Carta, le compromis n'existait pas : seuls les bois issus des forêts sardes méritaient d'abriter leurs nectars. Aujourd'hui, face à un coût de production non compétitif (6 000 € le foudre sarde contre 1 000 € pour un chêne français), cette filière artisanale appartient au passé.

Production de fûts neufs du coup, pas la peine de chercher.

Les locaux (privés) par contre ont encore quelques fûts dans leur maisons car chaque famille produisait historiquement sa propre Vernaccia. La nouvelle génération étant détachée de cette tradition, revend les fûts aux producteurs encore actifs.

Un fût qui a déjà produit de la Vernaccia (ou un Vin Jaune pour faire un parallèle) est un trésor puisqu'il assure une continuité stylistique et permet une prise de voile ultra-rapide, véritable bouclier protecteur contre les dérives.

La pause en fût et la dialectique de la concentration

L'élevage prolongé en fûts de châtaignier crée les conditions optimales pour une évaporation annuelle /concentration drastique (entre 8 % et 12 %). C'est ce bois indigène qui sculpte et bâtit le milieu de bouche des vins. Cette assise tactile et cette densité phénoménale font cruellement défaut aux élevages en chêne testés ailleurs (comme à la Maison Sella e Mosca à Alghero), qui avaient privilégié la propreté aromatique et l'éclat du nez au détriment du relief et de la matière en bouche.

Faut-il pour autant valoriser la pureté technique ou le concept philosophique derrière le vin ?

Les élevages très prolongés subis par certaines mises post-1980 – conséquence directe d'une baisse historique de la demande – affichent parfois des concentrations croissantes. Le phénomène s'intensifie sur les mises les plus récentes, caractérisées par une trame granuleuse évidente. Cependant, comme le rappelle sagement Nino, le fût ne cède rien de son propre chef : il agit simplement comme un amplificateur / concentrateur des amertumes et des tanins naturels du cépage, mais pas que ça...

Cette charge tannique puise sa source dans les choix techniques de la cave depuis les années 1980 : les raisins sont pigés et éraflés simultanément, puis acheminés par une vis sans fin contre une paroi métallique. Avec un rendement de goutte d'environ 60 %, ce processus engendre une trituration inévitable des pépins et des rafles. A posteriori, cette méthode confère aux vins une masse de matière oxydable immense, mais ne favorise pas la finesse absolue.

La concentration : *The more the better* ?

Lorsque les fûts sont positionnés au plus près du plafond de la cave, là où la chaleur stagne, la vitesse de concentration frôle les 10 % par an. À ce rythme, les vins atteignent une telle densité que la matière en devient plus démonstrative que digeste. Cette volonté moderne de pousser les élevages produit de véritables bêtes de concours taillées pour rafler les médailles et impressionner les jurys de dégustateurs.

Ces vins spectaculaires offrent une expérience percutante pour le néophyte, mais dans le cadre d'une dégustation analytique, ils révèlent un excès. Ils ont "trop de tout" et s'avèrent paradoxalement moins prêts à boire pour un palais expérimenté que les flacons d'autrefois.

Face à ce constat, nous nous sommes permis de suggérer une solution directement inspirée de la philosophie des grands vins de Madère : sortir le vin du bois bien avant les 15 à 20 ans pratiqués aujourd'hui. Il ne s'agit pas de forcer la mise en bouteille pour saturer un marché frileux, mais plutôt de passer le vin sous verre (en dame-jeanne). Ce choix technique permettrait de stopper net la course à la concentration et d'augmenter la marge nette du domaine en évitant la perte somptuaire de volume. Une piste d'avenir à explorer.

D'autant plus que la multiplication de mises différentes pour un même millésime, sous une seule et unique étiquette à travers le temps, s'avère source d'une terrible confusion pour le consommateur, sans compter les écarts de prix vertigineux induits par le coût de la part des anges au fil des ans.

MICHELE CAIMOTTO

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



Le curseur du plaisir et les mystères de la science sarde

Le curseur du plaisir reste propre à chaque sensibilité. Pourtant, force est de constater que le charme intemporel des vins anciens, nés d'un élevage sous voile court (2 à 3 ans) et affichant des titrages plus modestes (14 % - 15 % vol.), ont fait preuve aujourd'hui d'une élégance aristocratique, d'une buvabilité phénoménale et d'une capacité de garde en bouteille légendaire.

Alors que l'on pense maîtriser les clés de lecture de cette cave, ce vin continue de défier la science œnologique. Comment concevoir qu'une fermentation alcoolique puisse se poursuivre alors que la température grimpe à 50°C ? Dans quelle science les levures continuent-elles leur travail de conversion dans de telles conditions ? De même, voir un voile de levures s'installer et survivre sur un milieu titrant à 16+ % vol. relève du miracle. Il s'agit fort probablement de souches endémiques totalement distinctes de celles de Jerez ou du Jura, qui abdiquent généralement dès 15,5 % vol. Ce voile sarde joue à cache-cache : il alterne, disparaît, expose délibérément le vin à une oxydation pure, avant de remonter mystérieusement à la surface.

Voici, une fois de plus, une histoire qui nous fait voyager à travers le temps, la résilience et la tradition d'une île mystérieuse qui a su préserver son authenticité absolue.

Un immense merci à Dom, à Mélanie et à l'ensemble des convives pour cet hommage vibrant à la mémoire viticole sarde. Toute notre gratitude va également à Nino, Nicolette et à la famille Carta pour leur accueil chaleureux et leur présence inspirante.

Vive la Sardaigne et vive la Vernaccia !

Michele

Cette note positionnée à la fin de cet humble compte-rendu est un hommage à Silvio Carta qui, pendant la rédaction de ce rapport, s'est éteint à l'âge vénérable de 97 ans.

Bon dernier voyage Signor Carta, et merci pour ce siècle d'histoire que vous avez su écrire et pour chaque bouteille capable d'exporter un bout de Sardaigne (celle des sardes) dans le monde entier.

MICHELE CAIMOTTO

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

