

Communiqué de presse

VIN, ÉLEVAGE ET *SENS OF PLACE* ENTRE BOIS, CÉRAMIQUE ET PIERRES

GABRIELE GORELLI MW : RACONTER L'ÉLEVAGE POUR RENFORCER LE POSITIONNEMENT

(Milan, 14 novembre 2024). « Une technique au service de la narration et de l'identité ». C'est ainsi que le Master of Wine Gabriele Gorelli a résumé l'objectif des « Nouvelles pistes de vieillissement : bois, céramique et empreinte du territoire », un approfondissement au Simeï d'Unione Italiana Vini (Fiera Milano Rho, 12-15 novembre) axé sur trois études de cas particulièrement intéressantes. « Nous avons parlé de la valorisation du terroir à travers différentes typologies d'élevage – a expliqué M. Gorelli –. La discussion a porté sur l'utilisation de la céramique dans deux contextes hybrides : en cuve pour le Timorasso grâce à Vietti, et en barrique pour le Côteaux Champenois de Henri Giraud. Nous avons ensuite tracé une ligne allant du vignoble à l'élevage en barrique avec la Maison Moussié, qui procède à la chauffe des barriques en y insérant des pierres provenant des vignes où sera récolté le raisin. Ce sont des choix découlant d'une recherche technique rigoureuse et démontrable, capables de produire et de créer des raretés, du caractère et de la distinctivité, qui – a conclu le maître de chai – offrent une opportunité de narration et de positionnement pour le vin, pouvant être transférés au consommateur ».

Fabio Rapalino, maître de chai de la maison historique Vietti, située dans les Langhe, a illustré les phases de recherche et d'étude qui ont conduit à l'identification de la céramique comme matériau idéal pour l'oxygénation du Timorasso. Ce cépage piémontais, particulièrement intéressant et structuré, nécessite un apport constant d'oxygène et aujourd'hui pour son élevage Vietti utilise des cuves hybrides en acier et céramique spécialement conçues.

Avec 400 ans d'histoire derrière elle, Sébastien Le Golvet, maître de chai de Henri Giraud Champagne, s'est pour sa part concentré non seulement sur l'utilisation de la céramique pour les fonds des barriques, mais aussi sur le caractère et la spécificité du bois employé. La Maison de Champagne a en effet identifié dix terroirs distincts dans la forêt d'Argonne, dont le bois est tracé, permettant de remonter jusqu'à chaque plante utilisée.

Enfin, la Maison Moussié Tonnellerie, représentée par son PDG Thomas Moussié et le chercheur Enrico Nicolis, a développé un système de chauffe des barriques inspiré du sauna. Cette méthode consiste à insérer et chauffer – une sorte de cuisson lente à la vapeur – des pierres à l'intérieur des barriques. Michele Scammacca del Murgo (Etna DOC) a démontré le fait que l'utilisation de pierres provenant du même vignoble où les raisins sont récoltés représente un outil extraordinaire pour conférer au vin le *sense of place* qui va le caractériser pendant l'élevage.

La présentation était accompagnée d'une dégustation (incluant des comparaisons) des vins racontés à travers leurs techniques d'élevage.