

GRANDS REPORTAGES

La famille Lungarotti : la passion du vin



PAUL SIMIER @

JOURNAL DE MONTRÉAL, PUBLIÉ LE: MERCREDI 30 MAI 2012, 15H50 | MISE À JOUR: MERCREDI 30 MAI 2012, 16H00

La famille Lungarotti : la passion du vin

IMAGE:1 DE 4



PHOTO LE JOURNAL DE MONTRÉAL, PAUL SIMIER

La cave de la famille Lungarotti se situe dans le village de Torgiano, en Ombrie.

TORGIANO, Ombrie (Italie) | L'entrée de la famille Lungarotti dans le monde du vin ne date que de 50 ans. Mais le patronyme, converti en marque commerciale, a déjà laissé son empreinte sur la bourgade tout entière. À travers la cave vinicole d'abord, mais aussi le Musée du vin, une hostellerie de luxe, une table gastronomique, une ferme d'hôtes et un spa spécialisé dans la vinothérapie.

Pour les amateurs de vin tout comme pour les passionnés d'histoire, cette localité tapie sur une petite butte a donc de quoi répondre à bien des attentes et sujets d'intérêt. La splendeur de ces différents lieux, la qualité et la diversité des vins, et, enfin, la chaleur de l'accueil plaident pour plus qu'une simple halte à Torgiano.

Créé en 1962 par Giorgio Lungarotti, agronome et viticulteur, le domaine totalise aujourd'hui 250 hectares et deux caves de vinification. Sur le domaine, les cépages rouges prédominent, avec le sangiovese, le canaiolo, le cabernet sauvignon, le merlot, le montepulciano, le pinot noir et la syrah. Les cépages blancs sont le trebbiano, le grechetto, le chardonnay, le vermentino et le pinot gris.

Issus de cépages uniques ou d'assemblages, les vins de Lungarotti forment une véritable collection que les propriétaires des lieux font généreusement découvrir à leurs hôtes de passage.

UNE AFFAIRE DE FEMMES

Lungarotti est à présent une affaire de femmes avec, d'abord, Maria Grazia, la veuve du fondateur. Passionnée d'histoire de l'art, c'est à elle que l'on doit la création au centre de Torgiano du Musée du vin ainsi que du Musée de l'olive et de l'huile d'olive.

Le Musée du vin, aménagé dans une vaste maison moyenâgeuse, retrace l'itinéraire de la vigne et du vin à travers plusieurs millénaires dans la zone méditerranéenne.

Les éléments exposés sont uniques et originaux. Il s'agit aussi bien d'amphores grecques que de vases, de pichets, de cruches, d'outils, d'un pressoir à poutre, de récits historiques, de dessins, de tableaux, de gravures, dont Les Bacchanales de Picasso, etc.

Les deux filles de Mme Lungarotti, Teresa et Chiara, se spécialisent, elles, dans la viticulture et l'œnologie, la seconde assumant la présidence des diverses compagnies familiales. Femme sympathique et pleine d'entrain, Chiara Lungarotti préside également le Movimento Turismo del Vino, une association qui regroupe, à l'échelle de l'Italie, un millier de membres engagés dans l'œnotourisme.

HÔTEL DE LUXE ET VINOTHÉRAPIE

Parallèlement au monde du vin, la famille Lungarotti s'est engagée dans l'accueil touristique. L'une des maisons de ferme du domaine a été convertie en maison d'hôtes. Mais c'est en premier lieu grâce à l'hôtel Le Tre Vaselle que la famille se distingue. Il s'agit d'une auberge de luxe aménagée sur plusieurs niveaux recelant, en plus de chambres très confortables, quantité de salles et de salons, tout en harmonie, ainsi qu'une table gastronomique.

Intégré à l'établissement, le spa Bella Uve met naturellement de l'avant les traitements à base de grappes de raisins et de vin. La vinothérapie, c'est le nom donné à cette technique de remise en forme, consiste à exploiter les vertus antioxydantes du raisin et du vin dans le traitement de la peau, mais aussi pour améliorer la circulation et lutter contre le stress.

Entre autres formes de traitements, il y a notamment le bain d'une durée de 25 minutes dans un grand baquet de bois de chêne. Le liquide est constitué d'un mélange de vin issu de sangiovese et de jus de raisin concentré dans lequel macèrent des feuilles de raisin rouge.

AUTRES ADRESSES

À Montefalco, dans la région de l'Ombrie, j'ai apprécié la visite du domaine Arnaldo Caprai, une propriété de 150 hectares où prédomine le sagrantino, un cépage rouge autochtone. La gamme de vins du domaine (rouges et blancs) comporte une douzaine d'étiquettes. Arnaldo Caprai produit également une huile d'olive très délicate.

En Toscane, lors de notre visite au domaine Tenuta di Frassineto, sis à Rigutino, on procédait à la mise en bouteilles d'une cuvée. Là, plutôt que de s'équiper eux-mêmes de l'équipement spécialisé, les propriétaires font appel à une unité d'embouteillage mobile montée sur un camion. Ce fut ce jour-là une découverte pour tous les visiteurs.

Dans ces deux domaines, la qualité de l'accueil est aussi, de toute évidence, la priorité des propriétaires.

Vos commentaires

En commentant sur ce site, vous acceptez nos conditions d'utilisation et notre netiquette.