

Lungarotti

LA PASSION AU FÉMININ

CATHERINE GAUDISART

*La plus belle des
passions, c'est de
vivre sa terre*





UNE MAMAN, MARIA GRAZIA MARCHETTI LUNGAROTTI, SES DEUX FILLES TERESA ET CHIARA ONT UNI LEUR DESTIN À LEUR TERRE. LA CADETTE, CHIARA, DIRIGE AUJOURD'HUI LE GROUPE FAMILIAL. ELLE S'EST TOURNÉE DÈS SON PLUS JEUNE ÂGE VERS LA TERRE, LA VIGNE, LA VINIFICATION AVEC TOUT LE CHARME ET LA SENSIBILITÉ QUI LA CARACTÉRISE. LORS D'UN DE SES NOMBREUX DÉPLACEMENTS DE PAR LE MONDE, NOUS AVONS EU LA CHANCE DE LA RENCONTRER LORS DE SA VISITE AUX «JEUNES RESTAURATEURS DE BELGIQUE».



GASTROMANIA: un destin tout tracé?

CHIARA: Mon papa, Giorgio, adorait la terre. Après la guerre, il a décidé de travailler à Torgiano en mettant la qualité en avant. Il a replanté des vignes et préservé une cave à l'identique depuis la Rome ancienne. Papa, était un pionnier à l'époque. Il s'est aussi attaché à replanter des variétés disparues, comme le Cabernet Sauvignon qui avait complètement disparu d'Ombrie, la terre de nos vins, Umbria en italien. Et si je vous disais qu'il parlait la langue du terroir...

GASTROMANIA: Vous êtes son digne successeur?

CHIARA: Papa est décédé en mars 1999, je n'avais que 25 ans avec une maîtrise d'agronomie en poche. Un atout car, c'est la vigne qui fait le vin. Pour moi, l'importance du mot terroir est en effet essentielle. Cette philosophie est très liée aux vins que nous élaborons. Mon terroir c'est ma région! Mais attention, le terroir c'est le sol, le climat mais aussi les hommes et les femmes qui y vivent et qui transmettent leur sensibilité via la vigne, les vendanges, par le respect des traditions. C'est tout un équilibre que je veux avant tout préserver. Le vrai, l'authentique et non l'industriel qui blesse les vignes en les forçant. Pas une vendange ne se passe sans discussions passionnées sur la qualité des raisins. Nous respectons les vignes, avec un rendement très bas par pied de vigne.

GASTROMANIA: Un qualificatif pour ce terroir qui vous tient tellement à cœur?

CHIARA: Souplesse. A l'image de l'Ombrie, le cœur vert de l'Italie avec ses collines souples qui ondulent sous le vent chaud, alternant le vert des vignes et le gris-vert des oliviers. Une souplesse que l'on retrouve dans nos vins avec ce côté soie et velours.

GASTROMANIA: Retrouve-t-on le charme de la famille dans vos vins?

CHIARA: Je l'espère. Chez Lungarotti, je vous dirais que nous parlons aux vignes qui nous rendent bien notre respect pour elles.

GASTROMANIA: Votre père était-il aussi un pionnier pour l'exportation?

CHIARA: Oui, dès la fin des années 60', il a décidé d'exporter nos vins en commençant par la France, la Belgique et la Grande-Bretagne, mais aussi les Etats-Unis et le Canada. Il suivait les pays qui comptaient le plus de restaurants italiens.

GASTROMANIA: Le bilan en 2013?

CHIARA: 2,100 millions de bouteilles, exportées dans 50 pays. L'exportation représente 50 % du chiffre d'affaires. 250 hectares de vignes et 100 personnes.

GASTROMANIA: Derrière ces chiffres, on sent une volonté de vrai

CHIARA: Parfaitement, le respect de la nature et de l'environnement a toujours été essentiel

pour la famille. Si on parle terroir, on ne va pas le détruire.

GASTROMANIA: Vos autres engagements plus culturels vont également dans ce sens ?

CHIARA: Mon père a en effet créé, en 1974, un musée du vin au cœur de notre village, dans un Palais du 18^e siècle. Ma mère, historienne de l'art, a beaucoup contribué à en faire un endroit unique avec des collections de céramiques et des gravures de peintres célèbres. Ce musée est comme mon petit frère. Il y a aussi un musée dédié à l'huile d'olive. Et nous avons été encore plus loin avec un superbe hôtel 5 étoiles, le Tre Vaselle, situé à Torgiano avec un spa d'exception dédié à la vinothérapie où la gastronomie est aussi à l'honneur.

GASTROMANIA: Bref, il y a tout pour s'y sentir bien et si on veut être encore plus proche de la terre, vous avez une formule agriturismo?

CHIARA: En effet, au milieu des vignes, il y a trois maisons utilisées autrefois par les paysans, entièrement rénovées pour leur redonner vie et permettre d'apprécier notre si belle région. Et si en plus, vous aimez notre fameux Rubesco ou, en blanc, le Brezza, les jours passeront très vite en Ombrie et vous vous en souviendrez longtemps... Foi de Chiara. Ciao!



LUNGAROTTI
06089 TORGIANO (PERUGIA) ITALIA
VIALE GIORGIO LUNGAROTTI N.2
WWW.LUNGAROTTI.IT

UN DE NOS FER DE LANCE:

LE RUBESCO VIGNA MONTICCHIO

un sol particulier composé de couches de franges argileuses qui s'alternent avec des franges sableuses. Composé à 70 % de Sangiovese et 30% de Canjolo, ce vin offre une robe rubis profond avec des reflets violacés. Au nez, quelques notes rappellent la violette. Mais la finale est épicée de poivre et de clou de girofles. C'est un vin de garde. Le millésime 2007 a reçu 92 points par Parker.

POUR LE BLANC : PINOT GRIGIO

Fraîcheur pour ce 100% pinot gris qui dégage de belles notes florales avec des arômes de fruit (pêche, banane et pommes vertes). Ce fut le premier pinot gris cultivé en Ombrie. Un vin agréable qui plaît aussi bien à l'apéritif qu'avec une grande variété de cuisine : du sushi aux salades, des pâtes au riz ou encore aux fruits de mer.

DISTRIBUÉ CHEZ:

Drinks and Food Belgium
Mampaey Wines & Spirits
A. Gossetlaan 23
B-1702 Groot-Bijgaarden
www.mampaey-wines.be

