

LE VIGNA MONTICCHIO 2006, DE LUNGAROTTI

En Ombrie, au cœur de l'Italie et à l'ombre des Apennins, vous voyez des collines très douces et très rondes. Cette souplesse et cette rondeur, vous les retrouvez dans le Rubesco Riserva», lance l'artiste derrière ce vin, Chiara Lungarotti. Elle preside avec sa sœur Teresa aux destinées de la maison Lungarotti depuis la mort du père, Giorgio, en 1999. Elles ont été les premières femmes à gérer un vignoble d'importance en Italie.

Son Monticchio Riserva, l'un des vins les plus célèbres de la péninsule, elle veut le résumer en deux mots : puissance et élégance. Puis elle ajoute : « C'est aussi un vin de grande structure et de grand caractère. »

Le vin est produit sur une parcelle appelée Monticchio, à partir d'un assemblage de sangiovese (70%) et de canaiola (30%). « Nous gardons la production du sangiovese très basse, soit un kilo par plant, pour obtenir un raisin extrêmement concentré qui fait la différence au nez et au goût », précise la productrice. Elle en sort 40 000 bouteilles par année, la moitié vendue en Italie, l'autre dans le monde. C'est l'un des vins, selon elle, qui ont révélé le potentiel viticole italien dans les années 70.



Chiara Lungarotti et sa sœur Teresa sont les premières femmes à gérer un vignoble d'importance, en Italie. À la tête de la maison Lungarotti, Chiara résume son Monticchio Riserva en deux mots : puissance et élégance.

Avant sa mise en marché, le vin a déjà fait cinq ans et demi de cave. « Il est donc prêt à être goûté et bu, même s'il se bonifiera facilement de 30 à 35 ans. » La propriété a encore en cave tous les millésimes du Monticchio Riserva depuis sa création en 1964, histoire de vérifier leur évolution. « Nous venons de goûter le 1971 et il était parfait », assure la productrice.

AVEC DU POULET SIMPLEMENT GRILLÉ

En Ombrie, chez elle, Chiara Lungarotti aime le servir avec l'agneau, le pigeon et le veau, trois chairs typiques de la région, et avec du risotto. Elle arrivait du Japon quand nous lui avons parlé. Dans un beau petit restaurant de Tokyo, deux chefs lui avaient simplement grillé du poulet au four, pour accompagner son Monticchio Riserva. La chair fondait sous une peau très croustillante. « C'était un accord parfait », assure-t-elle.

Avec ses petites villes médiévales, ses douces collines vertes et or en été, son amour du vin et de la table, l'Ombrie est très attrayante. Si vous passez un jour à Torgiano, ne manquez pas le Musée du vin, dont la collection privée retrace 5000 ans d'histoire du vin, ou encore le Musée de l'olive et de l'huile. Ces établissements ont été fondés par la famille Lungarotti. - G.S.