



Le Chiuse

Un petit domaine de Montalcino

PAR EMANUELE PELLUCCI
TEXTE ET PHOTOS

Le petit chemin de terre battue grimpe sur les pentes de la colline de Montalcino jusqu'à l'entrée d'une maison de campagne entourée de vignobles. Jusqu'aux années 1970 cet endroit, nommé Le Chiuse, était l'un des anciens crus de Brunello Biondi Santi, un lieu où la vigne produisait des raisins de première qualité, idéals pour faire les meilleurs « riserva » du célèbre vin rouge de Montalcino. Maintenant ce petit domaine (18 hectares de superficie totale dont presque 7 hectares plantés de vignes) appartient à Simonetta Valiani, l'une des nièces de Franco Biondi Santi, le patron du Greppo, le berceau historique du Brunello.

Hérité par Fiorella Biondi Santi à la mort de son père Tancredi (1970), célèbre œnologue et principal protagoniste de l'histoire du Brunello di Montalcino au XX^e siècle, Le Chiuse fut laissé en location à son frère Franco jusqu'au milieu des années 1980, au décès de Fiorella. À ce moment-là (1986) la propriété passa à sa fille Simonetta Valiani, la seule des trois héritiers qui était intéressée à continuer l'activité agricole, grâce au support et à l'enthousiasme de son fiancé (et maintenant mari) Nicolò Magnelli, fils d'une famille très connue à Florence dans le domaine de la torréfaction. Simonetta décida pourtant de reprendre possession

des vignobles et de renouveler les plantations en surgreffant les anciennes vignes sur pieds américains.

« Pour moi, la campagne a toujours joué un rôle important car, quand j'étais petite, je venais passer mes vacances d'été ici » dit Simonetta. « On les passait au Greppo, chez nos grands-parents, parce que la maison de Le Chiuse était encore occupée par les paysans, comme dans la meilleure tradition de l'agriculture toscane. C'est pour ça qu'à la mort de ma mère, je n'ai eu aucune hésitation à choisir comme héritage les deux propriétés agricoles de Montalcino : La Pùllera et Le Ghuse. »



L'importance de cette dernière exploitation dans la vie vitivinicole de Montalcino est notifiée par le numéro d'inscription à la Chambre d'agriculture parmi les domaines producteurs de Brunello: le numéro 8. Aujourd'hui ils sont plus de 350.

Maintenant, après les travaux de replantation des vignes et de construction de la nouvelle cave souterraine à côté de l'ancienne maison de campagne avec sa petite chapelle où reposent les ancêtres de la famille Tamanti, Le Chiuse se présente comme un domaine modèle qui a su renouveler l'ancien prestige des grands crus du Brunello. Le seul cépage planté est le Sangiovese enregistré pour le Brunello et seulement une petite partie pour le Rosso di Montalcino. Les vignes sont taillées en cordon Royat à l'horizontal (2 m x 1 m). Tout le domaine est en culture biologique avec vendange verte qui réduit considérablement les rendements, lesquels ne dépassent pas les 40 quintaux de raisins par hectare. « Mais avec la nouvelle vigne, on aboutira probablement à 50 quintaux »



Simonetta dans le *sancta sanctorum* où sont conservées les vieilles bouteilles de Brunello Biondi Santi et les premiers millésimes de Le Chiuse.

dit Simonetta. Les vignobles sont situés à une altitude moyenne de 350 mètres.

La cave, très bien aménagée, est attenante à la salle de dégustation avec également le petit *sancta sanctorum* où sont conservées les vieilles bouteilles de Brunello Biondi Santi (même celles-ci faisaient partie de l'héritage...) et des vins de Le Chiuse des débuts (le premier Brunello est du millésime 1992). La grande salle où se trouvent les fûts en chêne de 20 et 50 hectolitres (la philosophie de production de Simonetta et Nicolò ne prévoit pas les barriques) est décorée de fresques au plafond. La vinification se fait en cuves inox. Après l'égrappage et le foulage, le moût est transféré dans les fûts par gravité.

Le produit destiné à être commercialisé comme Brunello reste ici pendant trois ans et la quatrième année (la dernière selon la réglementation) le vin est gardé dans l'inox et en bouteille. La qualité « riserva » passe quatre ans sous bois (au total cinq ans avant la commercialisation). « Mon idée du Brunello » dit Simonetta, « est d'avoir un vin le plus traditionnel possible mais en appliquant tous les soins dans la vigne et dans la cave pour obtenir un produit de grande qualité comme les vins qui se produisaient ici à une époque. Tous les travaux sont faits sous le contrôle direct de Simonetta et de Nicolò, secondés

maintenant par leur jeune fils Lorenzo et avec les conseils techniques de l'œnologue Attilio Pagli.

Actuellement, la production totale de Le Chiuse est de 25 000 bouteilles (15 000 de Brunello et le reste de Rosso di Montalcino). Normalement ce dernier vin ne passe pas de temps dans le bois, sauf celui du dernier millésime, le 2005, à cause de la nécessité de renouveler quelques fûts. Les vins sont distribués partout dans le monde, y compris au Canada (LCBO à travers la société Connexion Oenophilia de Toronto), mais surtout en Europe du Nord, pour 70% de la production.

Le domaine produit aussi de l'huile d'olive grâce à six hectares spécialisés qui se trouvent dans l'autre propriété près de Montalcino, La Pullera. De plus, la grande maison de campagne de Le Chiuse est exploitée aussi comme agritourisme avec cinq appartements.

Simonetta a toutefois un rêve, celui de produire à nouveau le Moscadello, le célèbre vin doux de Montalcino qui, autrefois et pendant longtemps, était plus fameux que le vin rouge Brunello. « Il nous reste encore trois anciens plants de ce cépage : nous chercherons à les reproduire et à les planter à La Pullera. Ce sera vraiment comme retourner à la splendeur de mes ancêtres. »