



INSTITUT FRANÇAIS
DE LA VIGNE ET DU VIN

VOYAGE DE
FORMATION

27 JANVIER

AU 3 FÉVRIER 2013

Nord-Est de l'Italie, Slovénie et Istrie





Sommaire

- Page 4** **Pourquoi le Nord-Est de l'Italie ?**
introduction au voyage de formation 2013
- Page 5** **Présentation rapide de la viticulture italienne**
- Page 8** **Les vins effervescents:** l'un des moteurs de la production du Nord-Est
- Page 11** **Pinot Grigio, Garganega ou Friulano :** ces variétés blanches non aromatiques qui ont la côte
- Page 13** **Corvina, Corvinone, Molinara, Rondinella, Vaspolina ou Schiopettino :** des rouges dans une zone à blanc
- Page 15** **Le siège du plus gros pépiniériste mondial**
- Page 16** **Une viticulture pleine de contraste mais toujours rentable**
- Page 17** **Une escale à Koper pour un aperçu rapide de la viticulture slovène.**
- Page 18** **La viticulture istrienne à 6 mois de l'entrée de la Croatie dans l'Europe**
- Page 20** **En guise de conclusion**



Pourquoi le Nord-Est de l'Italie ?

Introduction au voyage de formation 2013

Depuis 1999, l'IFV Sud-Ouest organise chaque année des déplacements de formation dans des vignobles étrangers pour les professionnels du Sud-Ouest. En complément des sessions aux thématiques bien définies, ce voyage permet de découvrir un vignoble, de comprendre son organisation au niveau technique et commercial, d'échanger et de transférer à nos vignobles des éléments intéressants observés sur place.

Après avoir visité entre 2005 et 2011, les principaux vignobles du « nouveau monde » qui concurrencent nos vins sur les marchés internationaux, 2012 avait marqué le retour de notre groupe sur le vieux continent en Espagne...13 ans après le premier voyage organisé dans le Somontano !

Dans la foulée et de manière assez logique pour 2013, il nous paraissait incontournable de retourner en Italie, 13 ans exactement après la visite des vignobles piémontais du Nord-Ouest de l'Italie.

Multiplis terroirs, production variée issue de petites structures comme de grosses entreprises, originalité de cépages et de produits, l'Italie possède contrairement à l'Espagne, des particularités historiques proches de celles des vins du Sud-Ouest.

L'Italie a su conquérir des parts de marché non négligeables, notamment aux USA, mettant en avant l'originalité de ses produits : vins rouges issus de cépages autochtones et de techniques culturelles originales, vins blancs secs ou effervescents adaptés aux attentes du marché mondial, « frizzante » à faible degré alcoolique.

Moins connu du néophyte que les vignobles du Piémont (40 000 ha) ou de Toscane (60 000 ha), les vignobles du Nord-Est de l'Italie (Vénétie, Trentin et Friuli) occupent cependant une place de choix au sein de l'Italie viticole à la fois en surface (100 000 ha soit 12% du vignoble) mais surtout en volume (10.8 millions d'hectolitres soit 23% de la production).

Produits dans ces régions septentrionales, les vins blancs secs (IGT Pinot Grigio) et effervescents d'appellation vinifiés soit par méthode Charmat (DO Prosecco) ou par méthode traditionnelle (DO Trento DOC Metodo clasico) figurent sur le devant de la scène des principaux marchés export (Royaume-Uni, Allemagne et USA).

Compte tenu de la proximité géographique avec certains pays de l'ex-Yougoslavie, il nous paraissait intéressant de profiter de notre déplacement pour visiter quelques vignobles slovènes et croates de la région d'Istrie.

Nous n'avons pas été déçus de cette incursion et avons découvert, dans ces deux pays, des structures de vinification qui depuis leur indépendance, il y a plus de 20 ans, ont su se moderniser, mettre en avant leurs cépages autochtones, occuper la place auprès des nombreux touristes sur le marché local voire s'ouvrir plus récemment à l'international.

Parmi les vins découverts sur place, ceux de Malvoisia di Istria nous ont paru particulièrement intéressants. Ce cépage blanc, qui devrait faire parler de lui dans les années à venir, est en cours d'expérimentation par l'IFV Sud-Ouest, dans le Gers, au Domaine de Mons.



Présentation rapide de la viticulture italienne

Histoire du vignoble italien

La vigne est présente en Italie depuis plus de 4000 ans et déjà les Grecs anciens appelaient leurs colonies du sud de l'Italie, « Oenotria » soit littéralement terre du vin. La vigne a connu un essor important sous les romains qui ont propagé sa culture et le culte de Bacchus jusqu'aux coins les plus reculés de leur empire. A cette époque pour améliorer sa conservation et/ou ses qualités organoleptiques, le vin était aromatisé de multiples façons en enduisant l'intérieur des amphores de résine, en y ajoutant épices et aromates, ou en le mélangeant à de l'eau de mer. Au 19ème siècle, l'amélioration de la qualité des vins avec notamment l'utilisation de bouchons a permis l'émergence de vignobles prestigieux comme ceux de Barolo ou du Chianti. Au début du 20ème siècle, l'Italie est touchée comme les autres pays d'Europe par la crise phylloxérique. Celle-ci va modifier considérablement l'encépagement et voir l'arrivée de variétés étrangères associée à une diminution du nombre de cépages cultivés même si aujourd'hui la richesse variétale de l'Italie demeure unique au monde. En 1966, la première appellation d'origine Vernaccia di San Gimignano (DOC pour Denominazione di Origine controllata) voit le jour en Toscane. Beaucoup d'autres suivront puisque l'Italie viticole compte aujourd'hui 330 DOC et 73 DOCG, niveau d'appellation supérieure (G pour Garantita).

Aperçu du vignoble, de l'encépagement et de la production de vin

Selon les sources OIV, l'Italie se plaçait avec 798 000 ha en 2011 au 3ème rang mondial pour la surface totale de son vignoble derrière la France (819 000 ha) et l'Espagne (1 032 000 ha). En revanche,

elle occupait la 1ère place pour la production de vin (46 millions d'hectolitres), place qu'elle dispute tous les ans avec la France.

Dans le cadre de la réforme de l'OCM viticole et dans une même proportion que le vignoble français, les surfaces viticoles italiennes ont enregistré un léger recul (-12 000 ha/an) même s'il reste mais bien inférieur à celui du vignoble espagnol (-30 000 ha/an), pays le plus touché.

Avec 550 cépages inscrits au catalogue officiel, l'Italie compte devant la France (310 variétés), la plus grande richesse de cépages au monde. Le Sangiovese originaire de Toscane et connu en Corse sous le nom de Nielluccio, occupe avec plus de 70 000 ha la tête de l'encépagement. Il serait issu d'un croisement entre le Nero d'Avola (Sicile) et le Cilieggiolo (Toscane). Il existe au moins 14 clones de Sangiovese séparés en 2 familles « Grosso » - le plus qualitatif représenté dans les vignobles de Brunello di Montalcino et du Vino Nobile di Montepulciano - et Piccolo plantés dans les autres vignobles dont le celui du Chianti.

Sur la période 2000-2010, les deux cépages blancs qui ont le plus progressé en surface sont le Pinot Grigio et le Glera (Prosecco) les deux variétés « stars » du Nord-Est de l'Italie. En ce qui concerne les variétés rouges, hormis le Cabernet Sauvignon, le Calabrese ou Nero d'Avola et le Primitivo ont vu leurs surfaces viticoles augmenter respectivement de 61.7% et de 40%. Le premier cultivé en Sicile donnant des vins riches, fruités et mûrs offre un excellent rapport qualité/prix à l'export sur le segment « entrée de gamme ». Le second, a probablement profité de l'effet Zinfandel et de son renouveau dans le vignoble californien et sur les marchés internationaux. En effet, en 2003 grâce aux outils modernes, des chercheurs de l'UC Davis ont montré que le Primitivo italien de la région des Pouilles, le Crljenak/Pridibage croate et le Zinfandel possédait un profil génétique

Cépages	Superficie (ha)	%variation (2000-2010)	Répartition géographique
Sangiovese N	70 290	+0.8	Toscane, tout le territoire
Trebbiano Toscano B	38 256	-13.9	Nord et Centre
Catarratto bianco B	37 841	-25.5	Sicile
Montepulciano N	31 093	+4.2	Abruzzes
Merlot N	24 141	-5.8	Tout le territoire
Barbera N	21 275	-24.9	Piémont
Calabrese ou Nero d'Avola N	18 445	+61.7	Sicile
Negro Amaro N	16 598	-1.0	Pouilles
Chardonnay B	16 520	+40.3	Tout le territoire
Trebbiano Romagnolo B	16 285	-18.7	Emilie Romagne
Glera B	16 145	+98.3	Prosecco DOC
Cabernet Sauvignon N	15 893	+97.6	Tout le territoire
Moscato bianco B	11 729	-11.7	Tout le territoire
Garganega B	11 310	-2.8	Veneto (DOC Soave)
Primitivo N	11 133	+40	Pouilles
Aglianico N	10 530	+6.5	Calabre, Pouilles
Pinot Grigio B	10 053	+50.8	Veneto, Trentin, Friuli
Malvasia bianca di Candia B	8 637	-1.7	Veneto, Friuli



Le Sangiovese (ci-dessus) est le cépage italien le plus planté. On le retrouve essentiellement dans les collines de Toscane (ci-dessous)



L'encépagement du vignoble italien (2010) témoigne d'une richesse incroyable: les 18 premiers cépages cultivés représentent 380 000 ha soit moins de la moitié des surfaces cultivées !

identique. D'origine croate, le Primitivo aurait ainsi été rapporté en Italie au 18^{ème} siècle. Cependant, il existe quelques divergences clonales entre le Primitivo et le Zinfandel, vraisemblablement dues à la longue période de développement séparé des cépages en Italie et en Californie.

Les principales régions viticoles d'Italie

Le vignoble italien s'étend sur plus de 1000 kilomètres du Nord au Sud. Il en découle une diversité unique de climat: de type continental montagnard dans le Nord-Est à proximité de la frontière autrichienne à méditerranéen dans les îles du Sud. La distance à la mer possède également une influence climatique non négligeable. A l'image du fossée économique qui sépare l'Italie du Nord, riche et prospère à celle du Sud à la peine, la viticulture du Nord produit essentiellement des vins d'appellation (DOC ou DOCG) à forte valeur ajoutée alors que la production du Sud est recentrée sur des vins IGT (Indicazione Geografica Tipica) ou sans IG. Les principales régions productives italiennes sont par ordre de superficie décroissante (source ISTAT):

- la Sicile (107 000 ha) : plus grande île de la Méditerranée, la Sicile compte plus de vignobles que n'importe quelle autre région d'Italie. 75% de la production vinicole est «coopérative». Outre le vin, la région produit également des raisins secs et du Marsala, un vin doux naturel créé il y a près de deux siècles par des négociants anglais. Les principaux cépages cultivés sont le Catarrato bianco et le Nero d'Avola.

- les Pouilles (97 600 ha): cette région méridionale qui forme le « talon » de la botte italienne peut être divisée en deux sous-régions de part et d'autre d'une ligne imaginaire allant de Brindisi à Tarente. Au nord, le sol vallonné et le climat tempéré, même frais dans certaines hauteurs sur le plateau de Murge sont favorables à la production de blancs. Le Sud est le territoire des vins rouges comme le Primitivo qui sous l'impulsion d'une nouvelle génération de producteurs supporte sans aucun conteste la comparaison avec le Zinfandel américains.

- le Veneto (70 200 ha): il s'agit de la principale région que nous avons visité au cours de ce voyage de formation. Les rendements soutenus pour la production de vins blancs essentiellement lui permettent d'occuper en volume la tête du palmarès italien avec 8,3 millions d'hectolitres soit 23% de la production nationale. La région est plus particulièrement la province de Trévise est célèbre pour être le fief de l'Amarone, vin élaboré après un passerillage de plusieurs mois sur claies.

- la Toscane (59 600 ha) : situé au Sud de Florence, le vignoble toscan avec ses 7 DOCG, 44 DOC et ses noms prestigieux comme Chianti, Brunello est certainement l'un des plus connus et des plus réputés d'Italie. Lieu traditionnel de monoculture Sangiovese, l'utilisation de Merlot, de Cabernet Sauvignon et de Syrah en cépage pur ou en assemblage dès les années 1970, a permis l'émergence d'une nouvelle classe de vins: les «super toscans». Ces vins dont le porte-drapeau le plus connu est sans aucun doute Ornellaia, sont souvent commercialisés à plus de 100\$ la bouteille en tant que vin IGT Toscane.

- le Piémont (48 300 ha): une région au prestige international qui avait été visitée par notre groupe lors d'un précédent voyage organisé en 1999. Comme dans les autres régions, une très large majorité des vins du Piémont sont issus de cépages autochtones. A côté du noble Nebbiolo (4000 ha), le Barbera avec 20 000 ha est le plus populaire, suivi du Dolcetto (3 000 ha) qui est apprécié pour sa rondeur. Le Nebbiolo est un cépage difficile à cultiver qui exprime au mieux son potentiel au sein des aires Barolo, Barbaresco, Gattinara et Ghemme DOCG. Il a la particularité de posséder, à la place de la malvidine, la péonidine comme pigment anthocyanique majoritaire. Ce composé plus facilement extractible mais très oxydable impose de maîtriser les apports d'oxygène au chai en cours de vinification via notamment la pratique du pigeage. La région produit également 30% de vin blanc dont le Moscato d'Asti.

- l'Emilie-Romagne (53 500 ha) : Près de la moitié du vignoble de la région de Bologne est destiné à l'élaboration de vinaigre balsamique et de Lambrusco. Le vinaigre balsamique est élaboré à partir du cépage blanc Trebbiano Romagnolo. Le moût subit un chauffage prolongé jusqu'à perdre 50% de son volume d'eau. Il est ensuite élevé de manière oxydative en utilisant des bactéries acétiques sélectionnées en fûts de 225 litres pendant une période pouvant aller jusqu'à 50 ans dans le cas du vinaigre balsamique traditionnel de Modène. Le Lambrusco quant à lui est un vin effervescent rouge ou rosé vinifié à partir du cépage Lambrusco Grasparossa di Castelvetro. Traditionnellement élaboré suite à une seconde fermentation en bouteille, le process s'est industrialisé et a adopté la cuve close (procédé Charmat). Ces vins présentent en général une teneur en sucres résiduels de 50 g/l pour 10-11 % d'alcool acquis.

Parmi les autres régions d'intérêt, nous pouvons également mentionner les Abruzzes (32 500 ha) lieu de monoculture du cépage Montepulciano (à ne pas confondre avec la ville de Toscane) et les régions visitées du Trentin/Alto Adige (14 700 ha) et de Friuli-Venezia-Giulia (19 800 ha).



Chai de vieillissement de vinaigre balsamique dans la région de Modène. Certains de ces «nectars» peuvent s'arracher à plus de 1000 euros le litre !



Dégustation à notre arrivée à Vérone: une vingtaine de vins en provenance des principales régions italiennes pour se mettre en jambe !

Une filière éclatée et dominée par les petites exploitations

Contrairement à l'Espagne où la filière est très concentrée, l'Italie possède une structuration proche de celle de la France. La filière est globalement éclatée puisque 69% des exploitations viticoles possèdent une superficie inférieure à 5 ha. Ces domaines sont essentiellement localisés dans le Piémont ou en Sicile. Les domaines d'une taille supérieure à 50 ha représentent, quant à eux, 7% des exploitations et sont majoritairement situés en Toscane et dans le Veneto. GIV (Gruppo Italiano Vini), avec 14 sites de vinifications disséminés dans les principales régions italiennes, est certainement

le plus gros metteur en marché du pays. Fratelli Martini dans le Piémont, Banfi ou Frescobaldi en Toscane, Santa Margherita dans le Veneto, Mezzacorona et Cavit dans le Trentin sont également des acteurs majeurs du paysage viticole italien.

Le marché des vins italiens

La consommation intérieure de vin a subi la même tendance en Italie que dans les pays traditionnels de consommation mais représentait, en 2010, encore 40 litres par habitant et par an (France=45 ; Espagne=22). Depuis plusieurs décennies, l'Italie a fait de l'export son cheval de bataille, ce qui lui réussit plutôt bien comme en témoigne les chiffres présentés ci-dessous. Depuis une petite dizaine d'années, l'Italie a ainsi devancé la France pour devenir premier exportateur de vin en volume avec plus de 50% de la production exportée ! Elle était talonnée en 2011 de très près par l'Espagne mais qui valorisait deux fois moins bien ces vins en valeur. Sur la période 2005-2011, alors que les exportations de vins italiens progressaient de 52% en volume et de 48% en valeur, ceux des vins français enregistraient une timide hausse de 0.7% en volume et de 27% en valeur. Alors qu'on parle fréquemment des pays du «Nouveau Monde», l'Italie est

Pays	Exportations en volume (en Mhl)	Exportations en valeur (en Meuros)
France	14.2	7 170
Italie	23.8	4 367
Espagne	22.3	2 241
Australie	7.0	1 402
Chili	6.6	1 214
USA	4.5	1 001
Argentine	4.3	759
Nouvelle-Zélande	1.5	622
Afrique du Sud	3.6	501

Exportations en volume et en valeur des principaux pays producteurs de vins - données 2011 (source ISTAT)

aujourd'hui le plus sérieux concurrent pour nos vins sur les marchés export. Présence d'une forte communauté italienne sur les marchés clé d'Amérique du Nord (USA, Canada), engouement mondial pour la gastronomie italienne (pizza, pasta), effet de mode Pinot Grigio au Royaume-Uni, excellent qualité/prix notamment sur le marché des vins blancs secs et des effervescents, sont quelques arguments qui peuvent être avancés afin d'expliquer ce succès des vins italiens à l'exportation qui s'est construit sur la durée et qui ne s'essouffle pas.

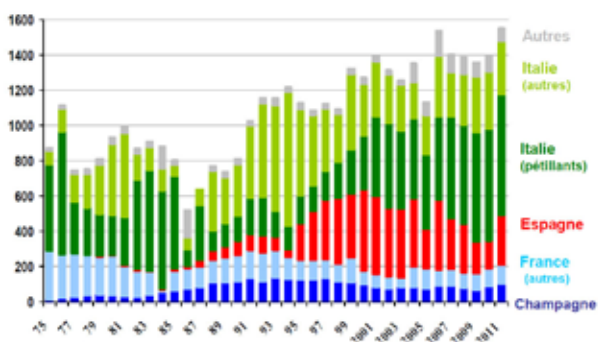


Carte des principales régions viticoles italiennes

Les vins effervescents : l'un des moteurs de la viticulture du nord-est

Le marché mondial des vins effervescents

Alors que la production totale de vin tranquille n'a cessé de baisser depuis 2005, celle des vins effervescents a progressé de 9% sur la même période, ce qui témoigne de l'engouement mondial pour les «vins à bulles». En 2010 sur ce segment, la France avec 640 millions de bouteilles soit 26% de la production mondiale était le premier producteur, le Champagne représentant 50% des volumes (source «Les synthèses de FranceAgriMer» de juillet 2012) . Avec 380 millions de cols, l'Italie était le deuxième producteur de vins effervescents. La part des vins effervescents italiens doux contenant des quantités importantes de sucres résiduels de type Lambrusco ou Moscato d'Asti tend à diminuer. L'Allemagne arrivait à la 3ème place du classement mondial avec un peu plus de 330 millions de bouteilles juste devant l'Espagne et son cava (240 millions de cols). L'Allemagne et la France avec respectivement 6 et 7 bouteilles consommées par habitant et par an sont les premiers consommateurs au monde. La consommation de vins effervescents, intimement associée aux notions de fête et de convivialité, est soumise à une forte saisonnalité et est dépendante du comportement du Champagne. Lorsque les cours de ce dernier montent, certains consommateurs se tournent plus volontiers vers d'autres vins effervescents. Du côté des exportations, la France, l'Italie et l'Espagne totalisent à eux trois 80% des volumes. Cependant la répartition entre ces pays a évolué ces dix dernières années en particulier au profit de l'Italie, premier exportateur (avec 34% de part de marché en volume) qui a gagné 10 points. Sur la même période la France a perdu 14 points pour atteindre 19% en 2010. Malgré ce recul, notre part de marché valeur reste très élevée (59%) grâce au Champagne.



La fulgurante percée des vins effervescents italiens en volume (en milliers d'hl) sur le marché allemand, premier marché mondial d'importation (Source FranceAgriMer)

Les trois principaux pays importateurs sont l'Allemagne avec 27% des importations mondiales, le Royaume-Uni (16%) et les USA (12%). Sur le marché allemand, marché de prix par excellence, les vins italiens sont majoritaires avec 64% de part de marché en volume contre 13% pour les français. En ce qui concerne le marché britannique, les vins effervescents français restent très bien représentés avec 28% des volumes. Les vins effervescents italiens, en retrait, ont été victimes dans les années 1990 de la concurrence espagnole. Aux USA, la consommation est marquée par l'influence de la population italienne et les vins italiens représentent 42% des importations.

Ces données, datées de quelques années et en faveur des vins effervescents italiens, sous-estiment vraisemblablement la situation réelle observée en 2013 tant l'engouement pour les vins effervescents n'a cessé de croître depuis 2010.

Le Prosecco: un « spumante » méthode Charmat qui connaît un succès planétaire

Le Prosecco est un vin blanc effervescent, élaboré à partir du cépage Glera selon la méthode Charmat ou de la cuve close. Les vins «génériques» de Prosecco DOC couvrent 16 500 ha de vignoble dans le Veneto et 3 200 ha dans la région du Friuli. Il est possible de distinguer le Prosecco DOCG, appellation supérieure de 6000 ha produite uniquement dans 15 communes de la zone Conegliano Valdobbiadene. Les vins élaborés dans la commune de Cartizze (106 ha) peuvent bénéficier de l'appellation Grand Cru. Le coût du foncier y est extrêmement élevé et peut dépasser 1 million d'euros l'hectare. En 2008, une demande de classement de l'aire DOCG au patrimoine mondial de l'UNESCO a été réalisée. Les dénominations DOCG et DOC ont été créées en 2009 à partir des anciennes DOC et IGT datant respectivement de 1969 et de 1977.



Les aires de production du Prosecco DOCG (6000 ha pour 70 millions de bouteilles) et DOC (19 700 ha pour 230 millions de bouteilles) Prévisions 2012 (source Consorzio Tutela)

Depuis 2010, la production de Prosecco DOC tirée par la demande des marchés export, n'a cessé de croître et à un rythme assourdissant: 155 millions de cols en 2010, 196 millions en 2011 et 230 millions en 2012 soit une production de 48% en 3 ans !! L'objectif est de porter la production à 400 millions de cols pour 2014. 40% de la production de Prosecco est écoulée en Italie pour notamment la confection du spritz, l'apéritif local à base d'apérol (liqueur à base d'orange). En 2012, les exportations de Prosecco ont atteint un nouveau record avec une progression de 9% par rapport à 2011. En complément de la consolidation de marchés traditionnels (USA, Allemagne, Royaume-Uni et Canada), le Prosecco regarde également en direction de la Chine, de l'Inde et de la Russie. Sur ces marchés, la version DOCG du plus célèbre vin effervescent italien souhaite s'imposer comme une alternative au Champagne.

Ce succès insolent peut s'expliquer à la fois par son excellent rapport qualité prix avec un prix rendu consommateur pour la version DOC entre 6 et 9 euros et par son profil organoleptique moderne sur le fruit avec des arômes de fleurs, de pêche et de fruits exotiques. Ces éléments sont très étroitement liés au cépage utilisé, à la maturité des raisins n'imposant pas de réalisation de la FML sur les vins de

base (Acidité totale = 5 g/L H₂SO₄ et TAP=9.5% à la récolte) et à la technique de prise de mousse utilisée (méthode Charmat). Cette technique permet de mettre en avant le potentiel aromatique du Glera tout en contrôlant les coûts de production. La prise de mousse, la stabilisation et la mise en bouteille sont réalisées tout au long de l'année à partir de vins de base maintenu au froid. Le délai minimum réglementaire entre le début de la prise de mousse et la mise sur le marché, est d'un mois. Cette souplesse dans les conditions d'élaboration permet une forte réactivité en fonction des commandes et de disposer sur le marché de produits toujours frais et fruités. La finesse de la bulle des vins élaborés selon cette méthode n'est pas comparable à celle des vins élaborés selon la méthode champenoise.

Trentin DOC: un effervescent méthode champenoise « metodo classico »

Le Trentin est une région italienne septentrionale et montagneuse d'un peu moins de 15 000 ha, située au pied des Dolomites à proximité et de la frontière autrichienne. Elle est très réputée pour la production de vins effervescents. Sur les 14 millions de cols produits chaque année dans la région, les 2/3 sont élaborés selon la méthode champenoise appelée localement « metodo classico ». Les cépages Chardonnay et Pinot Noir sont principalement utilisés afin de produire des vins d'appellation Trento DOC. Avant la prise de mousse, une partie des vins de base notamment pour le Chardonnay, peut avoir été élevée en fûts. Ces vins, au perlage plus fin et délicat que ceux vinifiés selon le procédé de la cuve close, sont commercialisés entre 10 et 15 euros la bouteille prix rendu au consommateur. Les vins sont en général laissés au moins 18 mois sur lattes mais certains produits haut de gamme peuvent y rester jusqu'à 70 mois. Les grosses structures qui contrôlent la production sont équipés d'équipements modernes de tirage, de remuage et de dégorgement.

Quelques acteurs majeurs de « l'effervescence » du Nord-Est de l'Italie

- Cavit: créé en 1950, CAVIT est un consortium de 2ème niveau regroupant 11 caves coopératives, 4500 viticulteurs et employant 200 salariés. Ce géant s'étend sur 5700 ha soit 60% de la production du trentin et produit chaque année 800 000 hl de vins dont 60 millions de bouteilles pour un chiffre d'affaire annuel de plus de 150 millions d'euros. 75% de la production est exportée essentiellement vers les USA qui représentent 70% des débouchés extérieurs. Cavit représente 20% de part de marché des vins italiens aux USA ! Marques phares d'effervescents : Muller di Cavit, Altemasi Trento DOC

- Mionetto: créé en 1887 à Valdobbiadene, Mionetto est l'un des



Le site de stabilisation des vins et de mise en bouteille de CAVIT avec les Dolomites en toile de fond

premiers producteurs de Prosecco. Il produit au total 17 millions



Une grande proportion du Prosecco consommé en Italie sert à la confection du spritz l'apéritif national à la couleur très « flashy »: 1 mesure de Prosecco, d'Aperol et un soupçon d'eau gazeuse

Produire du Prosecco

Les rendements à la vigne sont limités à 13,5 T/ha. La récolte, qui débute à la mi-septembre, peut être réalisée à la machine ou à la main. La fermentation alcoolique est menée à 18-20°C pendant une dizaine de jours jusqu'à épuisement des sucres. A l'issue de cette période, les vins subissent un élevage sur lies fines avant d'être assemblés, clarifiés et stabilisés protéiquement à la bentonite. La deuxième fermentation intervient dans des cuves spécifiques en inox renforcé. La prise de mousse est réalisée à environ 15°C pour préserver les arômes et obtenir des bulles fines après ajout de 25 g/l de sucre de canne, quantité nécessaire pour obtenir une pression suffisante.

En fonction du produit et de l'équilibre sucre/pression recherchés, la température du vin est abaissée et maintenue à -5°C afin de bloquer la fermentation. Pendant un court élevage, des bâtonnages réguliers sont réalisés (3/jour de 5 à 10'). Il existe 4 types différents de Prosecco: l'Extra Brut sans sucre résiduel, le Frizzante (12-14 g/l pour 2.5 bars de pression), le Spumante (17-18 g/l pour 5 bars), le Cartizze (25g/l pour 5 bars).



de bouteilles (50 000 hl DOC, 16 000 hl de DOCG et 50 000 hl de vins blancs tranquilles) pour un chiffre d'affaire de 52 millions d'euros. Cette marque leader sur le marché US et représentée dans 50 états, a été rachetée en 2008 par le groupe allemand Henkel & Co. Mionetto, qui ne possède aucun vignoble propre, achète des raisins mais surtout des moûts à des producteurs indépendants. Les cours se négocient à 130 euros/hl pour les moûts DOC, 200 euros/hl pour les moûts DOCG et à 550 euros/hl pour les moûts du cru Cartizze. Marques phares: Mionetto, Pisani, Giuseppe Romano Brotto

et la Pieve. Une place importante est consacrée à l'innovation et à la création de nouveau produit comme du Spritz prêt à la consommation ou du vin aromatisé au sureau.

- Mezzacorona: l'autre structure coopérative du Trentin créée en 1964. Elle regroupe 1 600 vignerons et puise ses raisins sur les surfaces restantes du Trentin (non détenues par CAVIT) ce qui représente environ 3 000 ha. Mezzacorona produit chaque année 250 000 hl de vin dont 45 millions de bouteilles. La coopérative qui possède de très fortes ambitions a su attirer les investisseurs étrangers dont l'américain E&J Gallo qui vient ici puiser ses vins de Pinot Grigio pour sa marque de vins italiens Ecco Domoni. La cave a investi en 2001, 120 millions d'euros dans des installations de vinifications très moderne et plus récemment dans 1 000 ha de vignoble en Sicile pour compléter son portfolio par une offre de vins rouges mûrs et fruités. Marque phare effervescent: Rotari Trento DOC Cuvée 28.



Les installations modernes de Mezzacorona composées de nombreux gropalettes permettent de réaliser le remuage en 7 jours



Mionetto, propriété du groupe allemand Henkel & Co est le Prosecco leader sur le marché américain et est représenté dans 50 états !

Pinot Grigio, Garganega ou Friulano : ces variétés blanches non aromatiques qui ont la côte

Le «goût» mondial serait-il en train de virer ?

Après le rejet par une certaine catégorie de consommateurs des vins blancs lourds, beurrés et boisés de Chardonnay, on peut se demander si l'avenir des vins blancs « thiolés » à l'honneur ces dernières années avec le Sauvignon comme principal ambassadeur ne serait pas déjà compromis ? C'est dans tous les cas une question que nous sommes en droit de nous poser tant la progression des vins blancs du Nord de l'Italie, élaborés à partir de cépages neutres, ne faiblit pas. Le Royaume-Uni par exemple, marché sophistiqué et d'avant-garde, est souvent un bon indicateur des tendances de consommation qui émergeront dans les années à venir à l'échelle mondiale. Selon une étude menée par Wine Intelligence et présentée au cours du colloque Euroviti en 2013 à Angers, le Pinot Grigio est consommé par 59% des britanniques. A la question, quel est votre cépage préféré 24% des consommateurs répondent le Chardonnay, 23% le Pinot Grigio et 18% le Sauvignon. Effet de mode ? envie de nouveauté, d'exotisme ou de changement ? fatigue vis à vis des variétés aromatiques qui se marient parfois difficilement avec la nourriture ? Il semblerait que la roue soit en train de tourner au Royaume-Uni. Garnagega, Pinot Grigio et Friulano, voici un tour d'horizon rapide des variétés blanches emblématiques du Nord-Est de l'Italie.

Garganega, le cépage de la DO Soave

La DOC Soave est située à quelques encablures de Vérone. Confiné aux 1300 ha de la zone de côteaues dans les années 1970, le vignoble s'est étendu dans la vallée pour atteindre aujourd'hui 5 000 ha. Les raisins de la zone historique servent à produire les vins de DOC Soave, ceux de la plaine les vins DOC Soave Classico. 92% de la production est assurée par la Cantina Sociale, la plus grande coopérative au sens strict d'Europe qui regroupe 1200 adhérents. La part restante est occupée par des petits producteurs dont certains comme Pieropan (35 ha) - que nous avons visité - figurent parmi les plus prestigieux d'Italie. Le Garganega, cépage phare de l'appellation, est également représenté dans d'autres zones du Nord-Est puisqu'il représente 11 000 ha de vignoble. Il s'agit d'un cépage plutôt tardif à la maturation lente, qui est récolté début octobre à 12% d'alcool potentiel associé à une acidité totale de 4,5 g/l en H2SO4. Au niveau aromatique, les vins blancs de Garganega sont caractérisés par des notes subtiles



Garganega chez Pieropan (DOC Soave) après 4 mois de passerillage sur claies

et fugaces de pêche, d'abricot et d'amande. Du fait de ses grappes laches et de sa pellicule épaisse, le passerillage sur claies lui réussit très bien pour l'élaboration de vins doux. Celui-ci est réalisé traditionnellement sur des cannes de bambou. Ces vins sont appelés localement «passito» ou «recioto» qui signifie de part et d'autre en référence aux ailes des grappes qui étaient traditionnellement utilisées pour son élaboration.

Le Pinot Grigio, le cépage qui symbolise à lui seul l'Italie

Le Pinot Grigio est en train de conquérir le monde et nul ne saurait prédire quand sa progression sur les marchés mondiaux commencera à s'essouffler. Aux USA comme au Royaume-Uni, il vient de voler la deuxième place des cépages les plus consommés au Sauvignon. Ce cépage qui a connu un essor fulgurant de ses plantations sur les dix dernières années (+50%) est pourtant traditionnel de l'Italie du Nord. A la fin des années 1970, il était peu répandu et surtout utilisé en assemblage avec le Pinot Bianco afin d'élaborer des vins effervescents. A cette époque, certains producteurs du Friuli notamment, le vinifiait dans un style dit «ramato» avec une phase de macération et une élaboration sans protection contre l'oxydation. Le résultat était un vin rosé pâle (la pellicule de ce cépage est grise), parfois oxydé, épicé, manquant de fraîcheur. Le renouveau du Pinot Grigio italien a sonné en 1979 grâce à la création par Santa Margherita - l'un des producteurs majeurs du Veneto qui malheureusement a refusé de recevoir notre groupe au cours de notre séjour - d'un nouveau style de vin sans macération commercialisé à moins de 10\$ aux USA. Il a rapidement dépassé les vins de Soave qui était alors leader sur le marché des vins blancs italiens. Dès les premières années de commercialisation, les ventes ont atteint 5 millions de cols. L'engouement pour ce cépage a progressé régulièrement au cours des décennies 1980, 1990 et 2000 grâce notamment au bouche à oreille, à la forte présence de la communauté italienne et encore une fois au profil du vin: pas trop acide, pas trop alcoolisé et pas trop aromatique. Aujourd'hui, aux USA et au Royaume-Uni, acheter une bouteille de Pinot Grigio au supermarché, c'est ramener à la maison un petit bout d'Italie. 30 ans après ce changement radical opéré sur les techniques de vinification, certains producteurs comme CAVIT se remettent à produire des vins rosés de Pinot Grigio voire même des effervescents qui séduisent, comme en témoigne les progressions annuelles de 200%, un public toujours plus large.

D'un point de vue technique, cette variété correspond à la mutation grise du Pinot noir. Il est vigoureux mais peu productif et représente en France près de 3000 ha et en Allemagne 4500 ha. Il a connu également une croissance importante chez les australiens attentifs aux demandes du marché où sa superficie a doublé entre 2006 et aujourd'hui pour atteindre près de 3000 ha. Suite à l'évaluation positive réalisée par l'IFV Sud-Ouest et la Chambre d'Agriculture du Gers, le Pinot Gris a été inscrit à la liste des variétés autorisées au sein de l'aire IGP Côtes de Gascogne. En Italie du Nord-Est, il est surtout produit au sein des aires IGT Veneto, Delle Venezie, DOC Valdadige, Venezia et Collio, DOCG Pizzolato et Colli Orientali del Friuli. Son cours en vrac varie de 125 euros/hl pour la version DOC à 250 euros/hl pour les Pinot Grigio DOCG. Le niveau de production plutôt soutenu, varie habituellement entre 10 et 15 Tonnes/ha. La majorité de la production étant exportée, ce n'est pas un vin que nous avons eu beaucoup l'occasion de déguster au cours de ce voyage et de notre séjour dans le Veneto. Les vins que nous avons dégustés étaient souvent neutres et peu aromatiques, avec des arômes tirant parfois sur des notes terpéniques ou fermentaires. Mezzacorona recherche un style fermentaire et utilise essentiellement des levures productrices d'acétate d'isoamyle comme Zymaflore VL1 ou Anchor VIN13.



Notre groupe dans le chai ultra-moderne de Mezzacorona: l'un des premiers producteurs italiens de Pinot Grigio avec CAVIT et Santa Margherita

Le Friulano: le cépage du Frioul-Vénétie-Julienne

Le cépage Friulano est cultivé principalement dans la région du Frioul-Vénétie-Julienne, à proximité immédiate de la frontière slovène, où il représente près de 8 000 ha de vignoble. Il n'est autre que le Sauvignon vert, appelé Sauvignonnasse en Gironde, mutation clonale du Sauvignon blanc. Même s'il possède un comportement agronomique et une sensibilité à la pourriture grise équivalents à ce dernier, il donne des vins beaucoup moins aromatiques caractérisés par de discrètes notes florales. Jusqu'en mars 2007, le Friulano

portait le nom de Tocai Friulano, mais la mention «Tocai» a dû être supprimée en application d'un accord entre la Communauté Européenne et la Hongrie relatif à la protection réciproque et au contrôle des dénominations de vins. Il est utilisé au sein des DOC Bianco di Custoza, Colli Berici, Collio Goriziano, Colli Orientali del Friuli, Friuli Annia, Friuli Aquileia, Friuli Grave, Friuli Isonzo et Friuli Latisana. En Argentine, on le cultive sur plus de 1 000 hectares. Ce cépage se rencontre également au Chili, dans la vallée de Curico ainsi qu'en Russie. A la cantina Mario Schiopetto (30 ha) - qui figure parmi les meilleurs producteurs de la zone - tout est mis en oeuvre au chai afin de contre-balancer l'amertume parfois excessive de ce cépage assez capricieux: vendange mécanique le matin entre 4 et 7h, pressurage vendanges entières, pas de SO2 en sortie de pressoir afin d'oxyder les polyphénols, élevage de plusieurs mois sur lies.



Mario Schiopetto est l'un des ambassadeurs du Friulano. Cette production de 60 000 bouteilles soit 35% de la production du domaine est très bien valorisée à 14 euros la bouteille

Corvina, Corvinone, Molinara, Rondinella, Vaspolina ou Schiopettino : des rouges dans une zone à blanc

De la difficulté de produire du vin rouge dans le Nord-Est de l'Italie est née l'Amarone !

Avec 1000 à 1400 mm de précipitations annuelles, le Nord-Est de l'Italie est plus propice à l'élaboration de vins blancs que de vins rouges. Les cépages Corvina, Corvinone, Rondinella et Molinara, font partie de l'encépagement traditionnel de la zone de Valpolicella à proximité du lac de Garde. Vinifié en rouge sec tranquille, le potentiel œnologique de ces cépages est faible. Historiquement produit dans cette région, le Reticum était le vin romain doux, issu de raisins passerillés. Au fil des siècles, cette tradition a été transmise avec la production de Recioto, un vin doux de la Valpolicella issu de raisins passerillés. Ce ne sera seulement au début du siècle qu'on verra apparaître le premier Recioto Amaro contenant peu de sucre résiduel. La légende veut que ce soit l'erreur d'un vigneron maladroit ayant oublié de soutirer une cuve, qui donna naissance au premier Amarone. Les techniques d'élaboration ont beaucoup progressé ces dernières années et l'Amarone est aujourd'hui l'un des vins rouges rois d'Italie au même titre que le Barolo et le Brunello di Montalcino. Cette technique de passerillage a permis de tirer le meilleur de ces cépages et de produire des vins mûrs et concentrés.

Amarone, Recioto, Valpolicella et Ripasso: une gymnastique ingénieuse pour extraire au mieux le potentiel du vignoble et des raisins

Une même parcelle viticole, qui contient en général les 4 cépages cités précédemment, peut produire à la fois de l'Amarone, du Recioto, du Valpolicella, du Valpolicella Superiore et du Ripasso. En effet, les vigneron de la zone ont développé, au fil du temps, un système de récolte ingénieux s'articulant sur 3 voire parfois 4 tris successifs au vignoble. Les raisins restant sur pied à l'issue de chaque récolte (manuelle obligatoirement) bénéficient d'une sorte d'éclaircissage manuel. Voici l'explication du système utilisé et mis en œuvre sur une parcelle qui porte, début septembre à l'approche des vendanges, environ 12 T/ha de raisins:

- 1ère récolte à la mi-septembre pour la production d'Amarone: par décret cette récolte doit toujours être inférieure à 50% du total (environ 6T/ha). Du fait de son niveau d'acidité élevé et de sa richesse en polyphénols, le Corvinone est le cépage le plus qualitatif pour produire l'Amarone. Le Molinara au faible potentiel polyphénolique est de moins en moins utilisé. Les grappes les plus saines et les plus mûres sont récoltées dans des caissettes en bois ou en plastique puis mises à sécher dans un endroit sec. En début de séchage, de puissants ventilateurs sont parfois utilisés afin de contrôler les risques sanitaires. Les raisins sont passerillés pendant 4 mois, période durant laquelle les raisins vont se concentrer et vont acquérir des caractéristiques aromatiques uniques. En effet, une équipe de recherche de l'Université de Vérone vient de montrer qu'au cours du séchage des raisins de Corvina, plus de 400 gènes contrôlant la production d'arômes secondaires étaient activés. A l'issue de cette période de passerillage, la perte en volume est considérable puisqu'un kilogramme de raisin donne seulement 30 cl de vin. Les raisins sont ensuite vinifiés classiquement en rouge avec un vieillissement en foudre de 2 ans suivi d'une conservation en bouteille d'un an. Avec 15.5, 16 voire 16.5% de degré potentiel, il est rare que l'Amarone soit complètement sec (5 à 10 g/l de sucres résiduels). L'acidité volatile atteint fréquemment 0.8 g/l à la mise en bouteille. D'un point de vue réglementaire, l'Amarone peut contenir jusqu'à 15 g/l de sucre et

1,5 g/l d'acidité volatile. L'Amarone est vendu entre 25 et 30 euros la bouteille essentiellement sur les marchés d'exportation.

- 2ème récolte quelques jours après l'Amarone pour la production de Recioto: il s'agit exactement du même principe d'élaboration que l'Amarone à la différence près que le passerillage est prolongé plus longtemps et que le vin est décuvé avant d'avoir achevé sa fermentation malolactique. L'équilibre plutôt insolite pour un vin rouge, est d'environ 12% d'alcool acquis pour 100 g/l de sucres résiduels.

- 3ème récolte début octobre pour la production de Valpolicella Superiore: les meilleurs raisins restant sur pied sont mis à passeriller pendant 2 mois environ afin d'atteindre un degré potentiel de 13,5%. Ils sont ensuite vinifiés en rouge de manière classique sans élevage sous bois.

- 4ème récolte à la mi-octobre pour la production de Valpolicella Classico: les derniers raisins sont vinifiés en rouge, stabilisés rapidement et mis en bouteille dès le mois de mai afin d'être consommé dans la jeunesse sur le fruit en général sur le marché local. D'un point de vue réglementaire, les vins DOC Valpolicella Superiore doivent posséder 1% d'alcool et une année de vieillissement supplémentaires par rapport à ceux DOC Valpolicella Classico.

- Dernière manipulation mais pas la moindre pour la production du Valpolicella Ripasso : pour produire cette cuvée les vigneron repassent du vin de Valpolicella Superiore sur des marcs d'Amarone. La petite fermentation qui en découle dure de 4 à 5 jours. Ce vin enrichi en composés phénoliques notamment est ensuite vieilli sous bois pendant environ 12 mois.

Avec toutes ces récoltes, il n'est pas étonnant de voir les domaines de Valpolicella multiplier les cuvées! Vaona par exemple, ce petit domaine familial de 10 ha que nous avons visité lors de notre voyage, produit à lui seul 9 cuvées différentes.



Après 4 mois de passerillage en caissettes, les raisins de Vaona sont enfin prêts à être vinifiés pour élaborer le fameux Amarone !

Envie de produire de l'Amarone dans le Sud-Ouest sans trop s'em-bêter ?

Depuis plus de 10 ans l'IFV Sud-Ouest étudie l'intérêt de la technique du passerillage éclaircissage sur souche (PES) pour l'élaboration de vins rouges à partir de nos cépages du Sud-Ouest (Négrette, Malbec, Fer Servadou). Cette technique consiste, sur une vigne conduite

en Guyot, à sectionner une partie de la branche à fruits quelques semaines avant la récolte à un niveau de maturité voisin de 11 à 12%. Les raisins près du courson, toujours alimentés, continuent à mûrir normalement tandis que les autres subissent un passerillage naturel sur souche. La déshydratation des baies entraîne une concentration des différents constituants du raisin avec à la clé une hausse des teneurs en sucres et une plus grande richesse en composés phénoliques et en anthocyanes. En trois semaines de passerillage sur souches, il se produit des phénomènes équivalents à ceux observés sur les raisins de l'Amarone en 4 mois de sèchage sur claies. La production d'arôme secondaires conséquence de l'activation de gènes spécifiques n'a pas été étudiée sur la technique du PES. En comparaison avec la technique italienne, les PES présente de nombreux avantages: gain de temps, minimisation des risques sanitaires pendant le passerillage, possibilité de vendange mécanique (sans tri possible), absence de manutention. Certains groupes industriels du Sud-Ouest ont déjà adopté cette technique pour l'élaboration de vins rouges utilisés en assemblage. Alors à quand le premier vrai Amarone du Sud-Ouest ?

Les arômes poivrés: le trait d'union des cépages rouges du Nord-Est de l'Italie

La découverte en 2008 par une équipe australienne de la rotundone, la molécule responsable des arômes poivrés dans les vins a fait l'effet d'une bombe dans le milieu de la recherche oenologique. La méthode de dosage a été adaptée par l'équipe du Professeur Fulvio Mattivi de L'Université San Michele All'Adige dans le Trentin et a permis de confirmer les impressions olfactives: les variétés rouges du Nord Est de l'Italie (Corvina, Corvinone mais surtout Vaspolina et Schiopettino) possèdent un potentiel poivré hors du commun. Alors que la rotundone possède un seuil de perception de 16 ng/l dans le vin, des teneurs dépassant les 500 ng/l ont pu être mises en évidence dans les vins de ces cépages. Cette nouvelle acquisition a par ailleurs permis de remettre au goût du jour le Schiopettino, un cépage du Frioul tombé en désuétude et qui pourrait être promis à un bel avenir tant son potentiel oenologique est impressionnant. Des études sensorielles ont montré qu'environ 20% de la population possédait une anosmie à cette molécule et était par conséquent incapable de la sentir même à des concentrations très élevées (4000 ng/l). D'après les études menées par l'AWRI et l'Université San Michele All'Adige, la teneur en rotundone semble augmenter à partir de la véraison et au cours de la maturation pour atteindre son maximum à la récolte. La rotundone a été détectée dans la pellicule des raisins sans qu'elle soit retrouvée dans la pulpe et les pépins.

Cette molécule a également été retrouvée dans les vins de Duras (AOP Gaillac) à des niveaux de 2 à 6 fois son seuil de perception. L'IFV Sud-Ouest a par ailleurs lancé une expérimentation en collaboration avec l'AWRI afin d'identifier les facteurs culturaux (éclairage des raisins, niveau de contrainte hydrique, de maturité, effet clone...) influençant la teneur de la molécule dans les vins. Nous avons profité

L'Université San Michele All'Adige

Située à proximité de la frontière autrichienne, cette université qui accueille aujourd'hui 950 étudiants, a été créée en 1874. Elle est installée dans un splendide bâtiment historique datant du 12ème siècle. Son activité de recherche est la plus importante d'Italie puisqu'elle regroupe 295 chercheurs dont 25 pour la viticulture et l'oenologie. Les travaux de l'université sont particulièrement reconnus en viticulture et en oenologie dans les domaines de la génétique, de l'arôme des vins et des micro-organismes oenologiques. Elle possède également une activité de conseil et commercialise les vins élaborés à partir de son vignoble expérimental.



Le Professeur Mattivi et son équipe nous avait préparé une très belle dégustation de vins poivrés

de notre passage à San Michele All'Adige pour remettre au Professeur Fulvio Mattivi quelques échantillons de vins élaborés à partir de nos cépages du Sud-Ouest (Négrette, Prunelard, Morrastel, Durif...).

Le siège du plus gros pépiniériste mondial

Un fonctionnement coopératif unique en son genre pour le premier pépiniériste mondial

Avec 60 millions de plants de vigne commercialisés chaque année dont 46% à l'exportation (Espagne, Roumanie, France, Russie, Portugal), VCR est le premier pépiniériste au monde. Cette coopérative créée en 1920, regroupe aujourd'hui 250 adhérents exploitant 1100 ha de vigne mère de greffons et de porte-greffes. La coopérative achète le matériel de base et le répartit à ses adhérents qui doivent ensuite produire des bois sous le contrôle de VCR. En fonction des demandes du marché, la coopérative établit un programme/calendrier des récoltes par variétés. Depuis 1930, les coopérateurs qui doivent être situés sur la commune de Rauscedo, ont l'obligation de livrer l'ensemble de leurs bois à VCR. Les installations de VCR comprennent des chambres froides à 4°C et à 100% d'humidité pour le stockage uniquement des greffés-soudés car le greffage est réalisé chez les adhérents. Après élaboration, les plants ne sont pas conservés plus d'un an. Seul le Piémont étant officiellement concerné par la flavescence dorée, la majorité des plants à destination de l'Italie ne subit pas de traitement à l'eau chaude. Compte tenu de la réglementation sanitaire très stricte imposée à l'heure actuelle par la Chine, VCR ne considère pas ce pays comme un marché d'avenir.



Le Dr Sartori, directeur général de VCR, a reçu notre groupe à Rauscedo pour une visite des installations du premier pépiniériste mondial

VCR mise sur la R&D et les cépages résistants

Les activités de VCR se limitant au stockage et à la commercialisation des greffés-soudés, la coopérative a investi énormément dans la recherche et développement. Elle possède ainsi une ferme expérimentale de 30 ha de vignes mères de greffons et de porte-greffes. La coopérative prend en charge la sélection et possède aujourd'hui 300 clones homologués portant l'estampille VCR. Le site est également doté d'un chai de micro-vinifications servant notamment à l'évaluation œnologique des nouvelles sélections. En collaboration avec l'Université d'Udine, VCR teste des cépages résistants au froid pour les marchés d'Europe de l'Est ou aux maladies cryptogamiques (mono ou polygéniques). La plupart sont des hybrides de *Vitis vinifera*

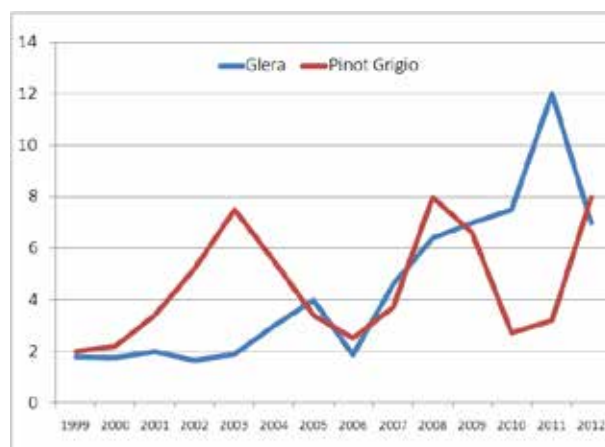
et d'une variété hongroise (Bianca). Sur 6000 hybrides produits, 30 ont été plantés. Les meilleures variétés blanches ont été obtenues par croisement avec le Friulano, le Chardonnay et le Sauvignon blanc ; les rouges à partir de Merlot et de Cabernet Sauvignon.



Le chai expérimental de VCR permet de vinifier jusqu'à 400 micro-cuvées par an et de réaliser l'évaluation œnologique des nouvelles sélections

Les cépages les plus plantés aujourd'hui en Italie

En concordance avec les éléments présentés précédemment, les cépages Pinot Grigio et Glera (Prosecco) sont les plus plantés actuellement en Italie. Sur les 15 dernières années, les ventes de VCR cumulées pour ces deux variétés atteignent 62 millions de plants pour le Glera et 64 pour le Prosecco. En considérant une densité de plantation moyenne de 4000 pieds/ha, cela représente entre renouvellement et nouvelle plantation plus de 15 000 ha par cépage pour l'unique pépiniériste VCR !



Vente de plants de Pinot Grigio et de Glera par VCR sur la période 1999-2012 en millions de greffés-soudés. source www.civiltadelbere.com

Une viticulture pleine de contrastes mais toujours rentable

La pergola cottoie le cordon libre

Le mode de conduite traditionnellement utilisé dans le Nord Est de l'Italie est la pergola à 3000 pieds par hectare. Le développement horizontal de la végétation permet de protéger efficacement les raisins du soleil. Non mécanisable, ce système engendre des coûts de production élevés d'environ 10 000 euros/ha. Afin de réduire ces coûts en mécanisant, les systèmes en espalier palissé taillé en guyot simple notamment ont largement progressé. Les rendements en raisins varient de 6-8 T/ha pour les rouges à 9-15 T/ha voire parfois 20T/ha pour les vins blancs en fonction des modes de conduite. A l'extrême de la pergola, le cordon libre est un nouveau système à taille mécanisée développé par l'Université de Bologne il y a près de 30 ans. Il occupe en Italie 10 000 ha de vignoble dont la grande majorité est située dans le Nord-Est pour la production de vins blancs. Ce système repose sur un cordon installé à 1,10 m de hauteur. Le palissage doit être très résistant et soigné afin de résister aux fortes vibrations liées au passage de la tailleuse. La géométrie de plantation la plus adaptée à ce système est en général de 2,50 m (entre les rangs) x 1 m (sous le rang). Les variétés à port érigé ou semi-érigé (Cabernets, Sauvignon B, Chardonnay...) permettent d'obtenir les meilleurs résultats.

D'un point de vue économique, sur le système en cordon libre, le palissage (matériel et installation) représente un surcoût non négligeable par rapport à un système conventionnel. Cet investissement mérite d'être raisonné sur le long terme puisqu'il permet de s'affranchir de tout entretien sur le palissage pendant la période de la plantation. En comptant les coûts associés au système d'irrigation enterré, souvent incontournable sur ce mode de conduite et plus favorable à la mécanisation, on peut estimer le coût de plantation à un peu plus de 18 000 euros dont près de 12 000 euros de matériel et 4 500 euros de main d'oeuvre. Ce coût peut être considéré comme maximal. En ce qui concerne les temps de travaux associés à la taille hivernale, ceux-ci peuvent être réduits à 2 heures par hectare lorsque la tailleuse travaille à une vitesse de 2,5 km/h et qu'aucune reprise



Démonstration nocturne de taille mécanisée à 17h30 : rien de tel pour bien fixer les choses ! Ces ouvriers vont pourtant réaliser 8 heures de taille avant d'être relevés par une autre équipe en plein milieu de la nuit.

manuelle n'est réalisée. La plupart des vignerons italiens optent pour une reprise manuelle, ce qui ramène les temps de travaux entre 12 et 15 heures/ha. Afin de maîtriser le temps passé à la reprise et par conséquent les coûts, le personnel peut être installé sur un charriot équipé de deux postes de taille (voir photo ci-dessous). Dans ce cas de figure, la vitesse de travail doit alors être ramenée à environ 1 km/h. Dans cette configuration de travail, il est ainsi possible de tailler mécaniquement avec seulement 3 employés (1 tractoriste + 2 tailleurs), près de 2 hectares par jour. La taille peut être réalisée aussi bien de jour que de nuit. Avec ce système et sans compter l'amortissement lié à l'implantation du vignoble, les coûts annuels de production sont voisins de 3000 euros/ha. Au cours de ce voyage, Luigi Bonato, consultant viticole en Italie et Cesare Intriari, professeur émérite de l'Université de Bologne nous ont offert l'opportunité d'assister à une démonstration nocturne de taille mécanique ! Pour approfondir, nous vous invitons à consulter la Grappe d'Autan n°92 de décembre 2012.

Une pression phytosanitaire moyenne à soutenue

Le climat continental du Nord Est de l'Italie est caractérisé par des étés chauds, des hivers froids et d'importantes précipitations annuelles (de 1000 à 1400 mm), le mildiou reste le principal problème d'ordre phytosanitaire. Compte tenu de la forte disponibilité en eau du fait de la proximité géographique des Alpes et des fortes températures estivales, les nouveaux vignobles sont généralement équipés d'irrigation. Les apports d'eau sont souvent réalisés post-véraison en fin de cycle (fin août-début juillet) et à faibles doses afin de minimiser la contrainte hydrique des raisins blancs. Le mildiou est la principale maladie cryptogamiques. 7 à 8 traitements anti-fongiques annuels suffisent en général à contrôler le champignon. Cependant lors de millésimes difficiles, ce nombre peut être porté à 14. Dans le vignoble de Valpolicella, la proximité du lac de Garde peut provoquer localement des sorties importantes d'oïdium. Le risque tordeuses de la grappe est souvent contrôlé par l'utilisation de la confusion sexuelle. Le désherbage en plein a été abandonné et l'inter-rang peut être enherbé ou travaillé. Certains viticulteurs mettent également en place des engrais verts un rang sur deux.

Une viticulture qui rémunère très bien ses viticulteurs

Soave, Trentin, Prosecco, Pinot Grigio IGT, d'une manière globale la rémunération par hectare semble assez homogène dans les vignobles du Nord-Est et oscille entre 12 000 et 18 000 euros/ha. En fonction du mode de conduite et des coûts de production associés, ceci peut représenter des bénéfices dépassant parfois 10 000 euros/ha ! Dans le Trentin, 12-13 ha de vignoble permettent à un viticulteur et à sa famille de vivre plus que convenablement. Le prix du foncier y est très élevé puisqu'un hectare de vignoble se négocie entre 300 et 700 000 euros le m2 ! Dans la zone du Prosecco, le foncier du Grand Cru Cartizze peut même dépasser 1 million d'euros l'hectare !

Une courte escale à Koper pour un aperçu de la viticulture slovène

La viticulture slovène en bref

La Slovénie est un pays d'Europe centrale d'un peu plus de 20 000 km² soit 25 fois plus petit que la France. Le 25 juin 1991, il a été le premier pays à obtenir son indépendance de l'ex-Yougoslavie. Elle est bordée par l'Italie, l'Autriche, la Hongrie et la Croatie et possède un petit accès à la mer adriatique. Le vignoble slovène compte aujourd'hui 28 000 producteurs pour environ 17 000 ha de vignoble, ce qui témoigne du niveau d'éclatement de la production vinicole. Le vignoble se répartit en 3 régions viticoles (voir carte ci-dessous). Primoska avec ses 7000 ha est la région littorale que nous avons visitée caractérisée par un climat méditerranéen avec des étés chauds. A l'automne et au printemps, un vent du nord-est glacé et sec dénommé le burja peut souffler jusqu'à 200 km/h. C'est la seule région du pays propice à la maturation des variétés rouges qui représentent environ 50% de l'encépagement. Posavje avec 3000 ha est une autre région au climat continental spécialisée dans la production de modestes vins de table. Podravje est avec 7 300 ha la plus grande région viticole du pays. Elle est surtout célèbre pour ses vendanges tardives élaborés à partir de cépages autrichiens ou allemands. L'encépagement se compose par ordre d'importance de Welschriesling Blanc (environ 18%), de Chardonnay (7%), de Sauvignon Blanc (6%), de Refošk (rouge) et de Šametovka (rouge), de Furmint et d'une multitude d'autres cépages autochtones de la zone.



Le vignoble emblématique de Vinakoper, avec la mer adriatique de part et d'autre, est un argument marketing extraordinaire



Primoska, Posavje et Podravje: les 3 régions viticoles slovènes

Vinakoper: la plus grande cave du pays

En route vers l'Istrie et la Croatie, nous avons fait une escale à Koper afin de visiter les installations de Vinakoper, plus gros producteur du pays avec 35 000 hl et 590 ha de vignoble. La cave à son origine coopérative, a été créée en 1947 au lendemain de la seconde guerre mondiale afin d'aider les viticulteurs locaux à exporter leur production vers l'Italie. Il s'agit aujourd'hui d'une structure 100% privée. 70% de la production de la cave est rouge et élaborée à partir des cépages Refošk, Merlot, Syrah, Cabernet Franc. Le Refošk possède une acidité très soutenue (de 6 à 7g/l H₂SO₄) et les vins rouges de ce cépage possèdent parfois une teneur en sucres résiduels de 10 à 20 g/l. Les principaux cépages blancs cultivés sont la Malvoisie d'Istrie, le Sauvignon et le Chardonnay. Vinakoper a réalisé d'importants investissements ces 10 dernières années et les anciennes cuves en béton

ont été remplacées par de l'inox. Le caveau est moderne et attire chaque année 10 000 visiteurs. La vente directe représente environ 20% des ventes. 70% de la production est écoulee sur place auprès des touristes et les 10% restant sont exportés vers l'Asie (Corée, Thaïlande, Chine et Japon), vers l'Europe, les USA et le Canada. Faisant preuve d'un excellent dynamisme commercial, Vinakoper espère porter à 30% le volume de ses exportations d'ici 2 ans. Vinakoper organise également en décembre des ventes aux enchères dont les bénéfices sont entièrement reversés à des associations caritatives. De l'effervescent méthode champenoise, au vin rouge de garde élevé en fûts en passant par les vins de Malvoisie fruité et frais, Vinakoper nous a laissé une impression de maîtrise, de sérieux et de constance dans la qualité de ses produits.



La très jeune et sympathique équipe de Vinakoper s'est montrée très disponible au cours de la visite. Elle a reçu notre groupe de viticulteurs jusqu'à plus de 20h pour nous présenter l'ensemble des vins de sa production dont elle était à juste titre très fière

La viticulture istrienne à 6 mois de l'entrée de la Croatie dans l'Europe

L'Istrie dans la production vinicole croate

En juillet 2013, la Croatie deviendra le vingt-huitième état membre de l'Union Européenne. Le vignoble croate qui compte aujourd'hui 34 000 ha pour une production avoisinant 900 000 hl, possède un encépagement riche de plus de 130 variétés autochones. Le vignoble peut être divisé en deux zones climatiques distinctes: l'une littorale (Istrie et Dalmatie) correspondant à un climat de type méditerranéen; l'autre continentale aux étés secs et aux hivers rudes (Centre et Slavonie). L'encépagement de la partie continentale est composé essentiellement des cépages blancs Welsch et Rheinriesling (blanc). Le vignoble dalmate est plutôt rouge puisque le Plavac mali (« petit bleu »), apparenté au Zinfandel et le Babic N - qui peut donner des vins rouges de qualité exceptionnelle - dominent l'encépagement. L'île de Korcula est réputée pour ses vins blancs élaborés à partir des cépages Pošip et Grk. Les premiers consommateurs de vins croates se trouvent parmi les 12 millions de touristes qui visitent le pays chaque année.

Le vignoble d'Istrie que nous avons visité est un petit vignoble de 4000 ha environ exploité par 120 producteurs et dominé à 70% par la production de vins blancs. La Malvoisie d'Istrie est la variété reine de la région (60% de l'encépagement) et donne des vins frais, légers et aromatiques adaptés à la demande internationale. La présence de thiols variétaux a été mise en évidence dans les vins de Malvoisie à des niveaux intéressants de l'ordre de 1000 ng/l en 3MH. Elle est suivie par le Merlot (13%) et le cépage rouge Teran (10%) qui n'est autre que le Refošk slovène. Compte tenu de son fort niveau d'acidité, il donne des résultats plus intéressants en Croatie lorsqu'il est vinifié en rosé. D'un point de vue viticole, les principales maladies retrouvées sont l'oïdium, le mildiou, le botrytis et l'excoriose. A signaler que depuis le début des années 2000, le vignoble est touché par la flavescence dorée qui a été introduite vraisemblablement par le matériel végétal.



Vignoble expérimental de l'IPTP implanté sur un sol de Terra Rossa caractéristique de la région d'Istrie

La structuration des exploitations est unique puisque 85 % des domaines ont moins d'un hectare de vignes. Ces chiffres témoignent de l'ère communiste qui n'autorisait pas les structures de vinification de plus de 5 ha. Il existait alors 4 coopératives d'état dont aujourd'hui il ne subsiste que Agrolaguna située à proximité de Porec. Suite à l'effondrement de la Yougoslavie, les vigneron indépendants ont du progressivement reconstruire leur domaine en achetant petit à petit des terres à vigne.



Carte représentant les 4 régions viticoles croates

Les visites réalisées en Istrie

- Institut za Poljoprivredu i Turizam Porec (IPTPO): il s'agit de l'Institut Agricole et de Tourisme de Porec. L'IPTPO est un organisme public créé en 1885 et financé à 85% par le ministère de l'agriculture croate. Son personnel est composé de 13 chercheurs travaillant sur les productions agricoles typiques de la zone dont la viticulture, l'oléiculture et le maraîchage. L'IPTPO est doté de 4 laboratoires d'analyse pour la réalisation d'analyses oenologiques (classiques et aromatiques), pédologiques, génétiques et sur l'huile d'olive. L'institut possède un vignoble expérimental de 23ha, un conservatoire de cépages internationaux et autochtones (Malvoisie, Teran, Muscat Rose, Borgogna), un chai de microvinification leur permettant de réaliser de 30 à 60 microcuvées annuelles.

- Matosevic: il s'agit d'un domaine familial de 12 ha produisant de 80 à 100 000 bouteilles par an. Le propriétaire Ivica Matosevic est actuellement le Président des oenologues croates. Selon lui, le vignoble d'Istrie et croate plus largement sont encore très jeunes du fait de l'indépendance récente du pays. Ils doivent apprendre à composer avec le tourisme et le marché local et à se développer à l'international en imposant une image de qualité sur un marché



Réception de notre groupe par Ivica Matosevic, Président des oenologues croates, dans son domaine familial

encore de niche. L'Istrie est encore à la recherche de son potentiel et doit évaluer ses terroirs et l'apport de la technologie en vinification appliquée à ses nombreux cépages autochtones. Le domaine cherche à développer une production de vins «haut» de gamme élevée en fûts. Ces cuvées qui représentent tout juste 25% de la production export sont valorisées sur les marchés export. Sur fond de crise croate et européenne, les cuvées qui se vendent le mieux sont celles d'entrée de gamme de Chardonnay et de Malvoisie, vinifiées 100% en cuves inox. Avec d'autres producteurs d'Istrie, Matosevic contribue à faire connaître un nouveau style de Malvoisie, élevée en barriques d'acacia. Cette essence permet de renforcer les notes florales typiques de ce cépage.

La Malvoisie d'Istrie testée dans le Gers

L'IFV Sud-Ouest a lancé un programme de recherche en partenariat avec la Chambre d'Agriculture du Gers, le Syndicat des Côtes de Gascogne et l'Union des Associations pour la Restructuration du Vignoble Gersoises (UARVG) afin d'évaluer une collection de nouveaux cépages étrangers. Ce programme devrait permettre d'anticiper les modifications des conditions culturales dues au réchauffement climatique en devenir, et d'augmenter la complexité des vins blancs de Gascogne. La Malvoisie d'Istrie sera testée en complément d'autres cépages comme l'Alvarinho, le Verdejo ou la Petite Arvine.



- Agrolaguna: cette cave est la plus grande d'Istrie avec environ 600 ha de vignoble. Elle est propriété d'Agrokor, le plus grand groupe agroalimentaire du pays qui possède également 200 ha d'olivier, produit 300 tonnes de fromage (brebis, vache) et est propriétaire d'une chaîne de supermarché. Le groupe voit dans la viticulture un investissement plus rentable que les autres productions agroalimentaires. Le vignoble a été entièrement replanté, au moment de l'acquisition de la cave par Agrokor il y a 7 ans, et produit aujourd'hui 50% de vins rouges et 50% de vins blancs. 40% de la production est conditionnée en fûts à bière et est commercialisée localement en CHR. Une opération de communication d'une ampleur exceptionnelle (et jamais vu pour un voyage de formation de l'IFV) avait été mise en oeuvre pour la venue de notre groupe puisque de nombreuses personnalités locales avaient été invitées pour l'occasion.



Accueil en grande pompe chez Agrolaguna, avec la présence du PDG d'Agrokor, de personnalités locales dont l'ambassadeur de Croatie à Paris et de la TV nationale croate

En guise de conclusion

La découverte du vignoble italien du Nord-Est - du Trentin au Frioul en passant par la Vénétie - nous a permis d'appréhender une viticulture en très bonne santé, qui rémunère très bien ses viticulteurs et dont les vins blancs effervescents de Prosecco ou secs élaborés à partir de Pinot Grigio sont en plein «boom» sur les marchés internationaux.

Nous avons découvert il y a trois ans en Nouvelle-Zélande un rival très sérieux sur le segment des vins blancs aromatiques «premium» élaborés à partir de Sauvignon. De retour de voyage chez nos voisins transalpins, nous sommes en droit de nous demander si notre plus sérieux concurrent, en matières de vins blancs, ne se trouverait pas à tout juste deux heures d'avion de Toulouse, dans le Nord Est de l'Italie ?

La région dispose en effet d'une offre très variée allant de l'entrée de gamme IGT Pinot Grigio vendu à 4 euros aux vins DOC Soave ou Collio élevés en fûts à forte valeur ajoutée et commercialisés à 15 euros la bouteille. Contrairement à d'autres concurrents du nouveau monde ou même d'Europe, l'Italie possède un atout supplémentaire et une image très forte associée à la gastronomie et à la douceur de vivre. Cette gastronomie symbolisée à travers le monde par la pizza et les pâtes n'a jamais été aussi à la mode à l'échelle mondiale dans un contexte de crise où la cuisine traditionnelle, plus sophistiquée et plus onéreuse à la française a de plus en plus de mal à trouver son public. Les vins italiens sont naturellement aspirés dans ce sillage.

Cette réussite, qui repose toujours sur des cépages locaux et autochtones, est plus qu'encourageante pour nos productions du Sud-Ouest même si le chemin à parcourir reste long avant d'obtenir une reconnaissance de nos variétés sur les marchés internationaux.

Lors des différentes visites réalisées, nous avons aussi découvert à la différence de l'Espagne visitée l'an passé, une filière très atomisée où chaque acteur avait sa place et jouait un rôle décisif pour l'appellation et la zone viticole.

Au-delà des frontières italiennes, les quelques visites et dégustations réalisées en Slovénie et en Istrie, nous ont confirmé le choix d'implanter à titre expérimental, la Malvoisie d'Istrie dans le Gers qui pourrait bien s'avérer être un intéressant cépage d'avenir.

Avant de conclure définitivement et de tirer la page sur l'édition 2013 de ce voyage, nous souhaitons infiniment remercier toutes les personnes qui nous ont reçu pour leurs explications, leur accueil toujours chaleureux, et bien sûr la qualité toujours constante et impressionnante de leurs productions : sympathie, simplicité, disponibilité et franchise sont leurs principales qualités. Une mention spéciale en terme d'accueil peut être accordée à nos hôtes slovènes et croates.

Merci encore à Andrea Pieropan (Cantina Pieropan), Alberto Vaona (Cantina Vaona), Fabrizio Marinconz (CAVIT), Matteo Covazzi (Mezzacorona) Fulvio Mattivi et son équipe (Université San Michele All'Adige), Giulia Pussini (Consorzio Tutela Prosecco DOC), Marco Battistin et Sandra Furlan (Valoritalia), Eugenio Sartori (VCR), Mauro Schiopetto (Azienda Schiopetto), Hisa Refoska et Tina Pavšic (Vina-koper), Ivica Matosevic (Matosevic) et Suzana Diklic (Agrolaguna).

Nous tenons spécialement à remercier chaleureusement Luigi Bonato (Evoluzione Ambiente) et Cesare Intrieri (Professeur émérite à l'Université de Bologne) ainsi que Marijan Bubola (IPTPO) pour leur accueil exceptionnel et leur aide précieuse à l'organisation de ce voyage.

Rédaction, contact et photographies:

Olivier GEFFROY
IFV Sud-Ouest
tél. 05.63.33.62.62
email : olivier.geffroy@vignevin.com

Remerciements à Eric Serrano et Virginie Viguès pour leurs prises de note appliquées et à Grégory Aubréjac pour sa contribution photographique (et pour tout le reste bien entendu :-)).

