



À MONTEVEGLIO, les vignes du domaine Santa Croce ont souffert de la sécheresse.
PHOTOS : M. FAGGIANO

magnums aux prix attractifs, comme le Nettuno, vendu 20€. Situé sur l'aire de la DOCG (AOP), Giorgio récolte deux fois moins que les 90 quintaux de raisin autorisés par hectare car ses collines souffrent de la sécheresse. « Je choisis désormais des porte-greffes avec des racines profondes et j'ai installé une irrigation d'urgence. » Le risque de gel est un autre handicap. « Des domaines perdent jusqu'à 70 % de leur production lors des gelées de

printemps », soutient l'œnologue Ivan Burtot. À Zola Predosa, à une quinzaine de kilomètres de Bologna, Fabio Bottonelli et son épouse Donatella Agostoni dirigent le domaine Manaresi, du nom du grand-père de Donatella, l'artiste peintre et graveur Paolo Manaresi.

« Avant 2009, Manaresi livrait le raisin de pignoletto à la coopérative. Dorénavant, nous produisons 40 000 bouteilles par an, dont 15 000 d'effervescent, et du vac. » Le relief escarpé a nécessité l'acquisition d'un tracteur à chenilles. Outre le pignoletto, Fabio et son épouse produisent quatre vins rouges à base de barbera, de cabernet-sauvignon et de merlot. Ils sont de fervents défenseurs des cépages locaux car « il faut aider les vignerons à construire leur identité ». À ce titre, Fabio se réjouit de voir progresser la notoriété du grechetto



AU DOMAINE MANARESI, Fabio Bottonelli et son épouse Donatella Agostoni vendent du pignoletto et défendent les cépages locaux.



DÉJÀ CÉLÈBRE pour son lambrusco et son pignoletto, le domaine Garuti l'est aussi pour son restaurant dirigé par Marta, sa cuisinière octogénaire.

gentile. « C'est un cépage à la peau épaisse, avec lequel on peut faire des vins tranquilles, pétillants, mousseux et même doux, en vendanges tardives. » Manaresi vend ses effervescents environ 10€.

Autre domaine original, le Vigneto San Vito est conduit en biodynamie par Federico Orsi, « avec des poules et des porcs de race mora romagnola. Le raisin fermente avec des levures indigènes dans des cuves en béton. La se-

conde fermentation en bouteilles débute grâce à 5 % de moût que nous ajoutons à l'arrivée du printemps. C'est la méthode du grand-père », détaille Federico. Ce vigneron ne filtre ni ne dégorge son pignoletto sur lies. Sur l'étiquette, il donne le choix de le servir tel quel ou après avoir retourné la bouteille pour obtenir un vin encore plus trouble ! Une révolution en Italie où l'on apprécie d'habitude les vins filtrés et brillants. **PIERRICK BOURGAULT**

Pignoletto DOC et DOCG

Pignoletto, c'est le nom d'un lieu-dit à une trentaine de kilomètres à l'ouest de Bologna.

Ce mot signifierait « pomme de pin » en référence à la forme de la grappe du grechetto gentile, le principal cépage de cette appellation cultivée sur 2 450 ha de part et d'autre de Bologna et qui existe sous deux niveaux hiérarchiques : la DOC Pignoletto et, au-dessus, la DOCG Pignoletto des collines bolognaises (*Colli bolognesi classico pignoletto*). Cette appellation produit à 99 % des effervescents en cuve close et quelques rares vins tranquilles et vendanges tardives. En 2019,

les vignerons ont tiré 13 millions de bouteilles de DOC et 1,3 million de DOCG. Le marché italien absorbe 95 % de la production, 5 % étant exportés vers les États-Unis, le Canada, la Grande-Bretagne et l'Allemagne. Selon Luciana Apicella, responsable presse du consortium des vins des collines bolognaises, « la pandémie a été terrible pour ceux qui vendent aux restaurants et aux cavistes, qui sont restés fermés durant le confinement. Dans le même temps, les ventes de pignoletto DOC produit en plaine par les grandes sociétés ont augmenté en grande distribution, mais avec des marges plus réduites. »



FEDERICO ORSI (ci-dessus) conduit le domaine Vigneto San Vito en biodynamie. Son vin n'est pas filtré.

GIORGIO CHIARLI (ci-contre), du domaine Santacroce, produit un pignoletto frisant et zéro dosé qu'il a baptisé Nettuno.