



Compte-rendu du voyage dans les Pouilles (Italie) du 30 mai au 1^{er} juin 2019

7 membres présents après la défection regrettée par tous de deux d'entre nous. Une pensée affectueuse à celles qui n'ont pas pu nous accompagner.

La région sud des Pouilles est en devenir touristique, gastronomique et œnologique. Au départ, le Pouilles avait la plus grande surface de vigne plantée et la plus grande production de vins de l'Italie. Ils sont dans une mutation qui tend à privilégier la qualité mais tous n'en sont pas au même niveau d'avancement. Ce fut l'occasion de partager ce week-end de trois jours entre des activités culturelles et gustatives.

Introduction



Le talon de la « Botte italienne » constitue la première région productrice de vin en Italie avec 17% de la production nationale. La région des Pouilles est baignée par la mer Adriatique à l'est et la mer Ionienne au sud. Au nord, les paysages sont vallonnés et au sud, plutôt plats. Le climat est continental au nord-ouest, presque océanique le long de la mer Adriatique et méditerranéen au sud. La culture principale du sud des Pouilles est l'olive ; malheureusement, une maladie bactérienne ravage complètement les oliveraies en s'étendant dans un rayon de 30 km par an. Un désastre et le spectacle de ces arbres desséchés est désolant !

La vigne a été plantée par les Phéniciens, puis développée par les Grecs et surtout les Romains. Pendant très longtemps, les Pouilles ont produit du vin de piètre qualité, souvent très alcoolisé. Il était destiné soit à faire du vermouth soit à être assemblé pour donner plus de structure aux vins trop acides du nord de l'Italie ou de France. Un virage qualité a été entrepris au milieu des années 90, période à laquelle les premiers millésimes ont été mis en bouteille! Le climat et le terroir étant différents entre le nord et le sud (de part et d'autre de Bari), l'encépagement et les vins sont bien distincts.

Les cépages

En blanc, les cépages les plus plantés sont le sauvignon et le chardonnay ; il existe quelques cépages locaux : bianco d'Alessano, bombino bianco, fiano, malvasia bianca et moscato reale. Le vermentino est exceptionnellement utilisé. Les blancs représentent 20% de la production.

En rouge, les trois principaux cépages par ordre d'importance sont le primitivo (parce que vendangé en premier), le negroamaro et le nero di Troia. Sont également rencontrés : aglianico, aleatico, bombino nero, malvasia nera, montepulciano, notardomenico, ottavianello et susumaniello. Le Primitivo di Manduria (cépage de Salento qui mûrit le plus tôt) est un cousin du Zinfandel de Californie. Le Primitivo produit par une nouvelle génération de producteurs a une belle classe et peut se comparer favorablement avec ses cousins américains ; il donne des vins avec généralement un degré très élevé et beaucoup de corps. Le *Negroamaro* (littéralement « noir amer ») est presque exclusivement cultivé dans les Pouilles ; il produit certains des meilleurs vins de la région, notamment le *Salice Salentino*.

Les appellations

Avec pas moins de 28 DOP (*Denominazione di Origine Protetta*), 4 DOCG (*Denominazione di Origine Controllata e Garantita*) et 6 IGT (*Indicazione geografica tipica*), il peut s'avérer un peu difficile de s'y retrouver. C'est plus que toute autre région du sud de l'Italie. Pour vous épargner la liste complète, en voici quelques-unes qui jouissent d'une notoriété grandissante : Castel del Monte, Copertino, Gioia del Colle, Locorotondo Primitivo di Manduria et Salice Salentino.

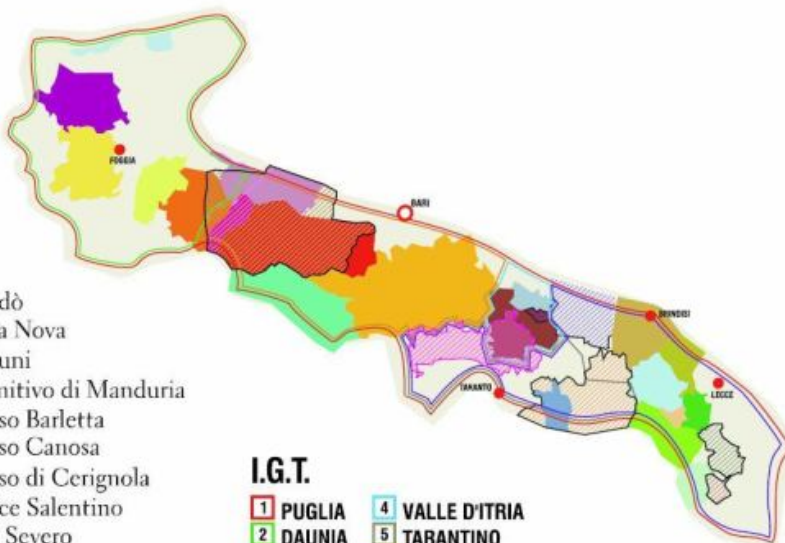
Zone DOC

- Aleatico di Puglia
- Alezio
- Brindisi
- Cacc'e Mmitte di Lucera
- Castel del Monte
- Colline Joniche Tarantine
- Copertino
- Galatina
- Gioia del Colle
- Gravina
- Leverano
- Lizzano
- Locorotondo
- Martina Franca
- Matino
- Moscato di Trani

- Nardò
- Orta Nova
- Ostuni
- Primitivo di Manduria
- Rosso Barletta
- Rosso Canosa
- Rosso di Cerignola
- Salice Salentino
- San Severo
- Squinzano

I.G.T.

- | | |
|----------|-----------------|
| 1 PUGLIA | 4 VALLE D'ITRIA |
| 2 DAUNIA | 5 TARANTINO |
| 3 MURGIA | 6 SALENTO |



Tout comme ses voisins, la région ne produit qu'un petit pourcentage de vins classés (tout juste un peu plus de 2%). Malgré une sensible amélioration, les vins des Pouilles ont encore besoin de se faire une réputation d'excellence. En visitant certaines caves, on a pu se rendre compte que certains n'en sont qu'à la phase de mise au point de la sélection des cépages et des méthodes d'élevage du vin.

Pour schématiser, la région des Pouilles peut se diviser en deux secteurs viticoles distincts si on trace une ligne entre Brindisi et Tarante.

- Au nord, le terrain comporte une série de collines et le climat est tempéré, et même relativement frais sur les hauteurs du plateau de Murge. Les vins blancs prédominent, surtout ceux qui proviennent de la vallée d'Itria – Locorotondo et Martina Franca – proches d'Alberobello.
- Au sud de la ligne Brindisi-Tarante se trouve Salento, une péninsule plate qui s'étire entre les mers Adriatique et Ionienne à l'extrémité est de l'Italie. Bien que la région soit chaude, elle n'est pas torride grâce à l'influence de la mer. Traditionnellement, les vins de Salento étaient des vins puissants, très foncés, issus des cépages Primitivo, Negroamaro et Malvasia Nera. Mais des vinifications plus soignées donnent maintenant des vins rouges plus élégants.

Parmi les nombreux vins DOC de Salento, le Salice Salentino se distingue pour ses vins rouges robustes issus des cépages primitivo, negro amaro et malvasia nera et pour ses rosés très fins. Néanmoins, les vins d'appellations telles que Squinzano, Brindisi, Alezio et Copertino sont parfois excellents. L'appellation Salento IGT s'applique à des vins rouges qui ont souvent un nom particulier. Les vins blancs sont aussi très prometteurs, en particulier le Chardonnay, bien que Salento soit aussi réputé pour ses vins rosés aux saveurs florales.

Le voyage et les dégustations

Même si les dégustations n'étaient pas toutes au top, nous avons reçu un accueil de très bonne qualité, toujours chaleureux ; tous aimeraient vendre les vins en France ...A nous de sélectionner les bons !!

Visite et déjeuner à Polignano

Charmant port sur l'Adriatique où il est possible de plonger du haut d'une falaise dans une eau limpide. Des restes médiévaux et de charmantes maisons de style renaissance ou classique peuplent les rues étroites. Nous déjeunons en terrasse sur la place principale. Les plats sont simples et savoureux. Vins blanc (chardonnay) et rouge (primitivo) en pichet accompagnent bien ce simple repas sans prétention, aux ingrédients parfaitement frais et gouteux.

Alberobello

Village typique avec de curieuses maisons (les trulli, trullo au singulier) dont le toit conique est fait de lauzes calcaires. La guide nous a fait visiter un quartier peu connu des touristes et nous avons ainsi pu entrer à l'intérieur de ces maisons traditionnelles.



Hotel Borgo San Marco à Fasano

Cet hôtel est installé dans une vieille ferme fortifiée. Ces masseria ont été construites au cours du XII^{ème} siècle pour la culture de l'olive. Le travail se faisait dans des grandes caves enterrées avec des énormes meules et une chaîne d'outils pour le pressage final. L'huile étant oxydée, elle était destinée à l'éclairage privé et surtout public en France et en Angleterre. L'électrification dans les années 1920 a donné un coup d'arrêt à cette production. Elle a été remplacée par l'huile alimentaire que l'on connaît bien. La qualité de l'huile d'olive dépend de la maturité des olives lors de leur cueillette, de la qualité du pressurage avec une prévention de l'oxydation. Les prix de cette huile sont néanmoins très inférieurs à ceux pratiqués en France.

Les chambres sont vastes de l'ordre de 40 à 60m² avec une décoration campagnarde de très bon goût et un équipement complet. Les locaux communs reprennent des témoignages du passé avec des photos anciennes, des objets agricoles et une superbe moto Guzzi de collection. Magnifique terrain avec parcours sportif et équipement de détente en tout genre. Apéritif avec vin blanc maison et un plateau d'antipasti pléthorique et délicieux. Les pâtes ont ensuite été servies avec un vin rouge local en carafe.



Lecce

Une des capitales du baroque italien. De fait, la ville a subi un tremblement de terre et la reconstruction s'est faite selon les standards bavares, Habsbourg oblige. L'extérieur de la

cathédrale et le campanile sont néanmoins emprunts d'une grande élégance. L'intérieur est richement décoré dans le plus pur style baroque.



La vieille ville autour de la cathédrale est du même style. En s'éloignant du centre, l'architecture dérive vers les standards fascistes rappelant la gloire et les idées du « ducce ». Déjeuner sur le pouce avec un florilège de spécialités locales.

Appolonio Casa Vinicola via san Pietro in Lama, 7 - 73047 Monteroni di Lecce
<http://www.apolloniovini.it/it/vini/linea-apollonio/>

Cette exploitation a été créée en 1870 et est tenue par deux frères très impliqués dans les métiers du vin (professeur à l'université œnologique de Bari) depuis 1995. Ils représentent la 4^{ème} génération de cette famille sur cette exploitation. 80% de la production est vendue à l'export dans 40 pays sauf la France !

L'année prochaine, une fête célébrera les 150 ans de cette propriété ; à cette occasion, plusieurs vins spéciaux ont été conçus dont un vin pétillant (cépage Negro-amaro).

Les vendanges sont mécaniques sauf pour les plus vieux cépages pour lesquels, seule la vendange manuelle est possible. Il s'agit essentiellement de raisins utilisés pour les vins rouges. Plusieurs de ces vins sont élevés en barrique d'origines différentes :

- Le chêne américain assouplit et affine le primitivo
- Le chêne français de la forêt de Tronçais est utilisé pour le negro-amaro
- L'acacia pour les blancs et les rosés.

Les vins séjournent en barrique 6 mois ou plus (parfois jusqu'à 72 mois), suivis par 6 mois de maturation en bouteille. Les barriques servent pour deux vins.

♥ Appolonio Salice Salentino blanc Mani del Sud 2017

80% sauvignon et 20% chardonnay. Vieillis trois mois en barriques d'acacia. De par sa composition, il n'est pas typé « vin du sud ». Il n'est pas dépourvu de qualité avec des notes vanillées et épicées, une belle rondeur en milieu de bouche et un final minéral assez long.

♥♥♥ Appolonio Copertino rosso Mani del Sud 2015

70% NegroAmaro, 20% Montepulciano et 10% Malvoisia negro. Passage pendant plus de 6 mois en barriques de chêne français qui fond les tannins et lui donnent de la rondeur.

Le nez est sur le fruit rouge, discret. La bouche est ample, épicée et bien équilibrée avec une réelle typicité. Nous avons apprécié.

♥♥♥♥ Appolonio Salice Salentino rosso Mani del sud 2016

80% NegroAmaro et 20% Malvoisia negro

On retrouve la même expression aromatique que le précédent mais avec un contraste prononcé entre le tanin du negroamaro et la douceur du malvoisia. Le final est minéral avec des notes discrètement salées. Les épices sont présents avec des arômes de myrte.

Ce vin très structuré a beaucoup de personnalité.

Astore Masseria Via G. Di Vittorio 1 - Cutrofiano Le – 73020

<http://www.lastoremasseria.it/en/>

C'est une ancienne ferme fortifiée qui a servi à l'exploitation de l'huile d'olive d'éclairage à partir du 16^{ème} siècle jusque 1920. L'huile était fabriquée dans une vaste cave souterraine d'octobre à mars à l'atmosphère très humide. Les ouvriers et les ânes vivaient ensemble dans des conditions difficiles. Après récupération de l'huile, la pulpe servait d'engrais et entraînait dans la constitution de savon.

Cet établissement a d'abord été acheté par un dentiste puis, en 2000 par un couple de cardiologue (madame) et de chirurgien (monsieur). La rénovation architecturale est très réussie avec une restauration de l'ancienne cave à huile en continuité avec la nouvelle cave à vin, construite sur une base de cathédrale.



Récemment, les méthodes d'élevage se sont orientées vers la technique « vin nature ». Manifestement, ils ont une marge de progression car certains de ces vins ont des défauts très perceptibles.

Dégustation de l'huile d'olive qui est très herbacée et poivrée en fin de bouche. Grand caractère.

Bianco Del Salento Fontenera

Très sur l'acidité et manque de rondeur.

♥♥ L'Astore Susumaniello Fontenera 2017

14 mois de barriques. La vigne est jeune. Attaque sur la cerise avec plus de rondeur que le précédent mais plutôt court.

♥♥♥ Alberelli NegroAmaro 2014

Vieilles vignes datant de 1947. Deux ans de barriques de chêne français.

Bien équilibré avec du fruit rouge et beaucoup d'épices.

Un des vins n'a pu être servi car il avait refermenté (vin nature). Il a été remplacé par un rosé (massaro rosa) que l'on pourra oublier.

Hôtel San Guiseppe 73028 Otranto

Ferme du XVI^{ème} restaurée.



Restaurant à Otranto

Bon repas simple et élaboré avec d'excellents produits.

Les vins choisis (surtout du blanc) nous ont ravis.

Visite de Gallipoli

Port situé sur la mer Ionienne. La vieille ville est sympathique mais éminemment touristique.

Un hôtel moderne de plus de 30 étages héberge des touristes dont le mode de vie se rapproche de celui des clients d'Ibiza.

Cantina Coppola

<https://www.cantinacoppola.it/>

La propriété (80 hectares) date de 1489 et elle s'est orientée vers le vin sous forme coopérative depuis 1950. Auparavant, ces vins étaient expédiés en France pour augmenter le degré d'alcool de certains de nos vins.

Le terroir est excellent, majoritairement argilo-calcaire, très proche de la mer. Ceci type favorablement les vins et lui donne un final salé caractéristique.

Il s'agit d'un complexe touristique avec le chai, un restaurant, un musée des outils anciens et deux campings. Les murs sont ornés de peinture de l'artiste Coppola dont les originaux sont exposés dans le musée de Gallipoli. Les bâtiments ont été inaugurés il y a un an.

La production est de 100000 bouteilles toutes en mono-cépage : Negroamaro (blanc et rouge) vieilli en foudres, Vermentino, primitivo élevé en barriques de chêne slovène et chardonnay.



Li Cuti Vermentino 2018

1^{er} vignoble à utiliser ce cépage dans cette région (importation des pieds de vigne de la Sardaigne).

Vin plaisant, fruité avec une belle rondeur mais sans grande persistance.

♥♥♥ Li Cuti NegraAmaro blanc 2018

La vendange est faite avant la pleine maturité et la séparation du jus et des peaux est immédiate.

Moins fruité que le précédent mais de la rondeur et une belle structure. L'alliance avec les tomates nature à peine cuites dans l'huile d'olive étaient parfaites.

♥♥ Negroamaro rouge 2016

Vieilli en cuve. Nez fruit rouge, bouche fruitée et épicée et bel équilibre avec un final minéral où le sel est bien perçu. Les vignes se situent au niveau de la mer à 250 mètres de la plage.

♥♥♥ Primitivo 2014

Vieilli en futs de chêne de Slovénie pendant deux ans.

Nez sur le fruit (cerise) et bouche où le boisé est perçu sans excès. Le final est épicé avec cette pointe de sel caractéristique. C'est assurément un bon vin de garde à utiliser en accompagnement de plats expressifs.

Winery Due Palme 72020 Cellino San Marco

Enorme coopérative regroupant une centaine de membres. Les installations sont gigantesques avec de grandes cuves en inox entassées sous le soleil.

Chaque coopérateur apporte son raisin qui est trié automatiquement selon la concentration de sucre des raisins mesurées par échantillonnage.

15 millions de bouteilles vendues à l'export pour 70%

Les vins ne méritent pas d'être commentés sauf le dernier dégusté car il est typique.

Passito 2016

Cépage Aleotico vendangé en octobre donc en sur-maturité. Déshydratation des grappes dans des caisses avant vinification (comme les vins de paille sans paille).

Nez gras un peu rance. Bouche très marquée sur la cerise. Très sympathique pour ceux qui aiment ce type de vins.