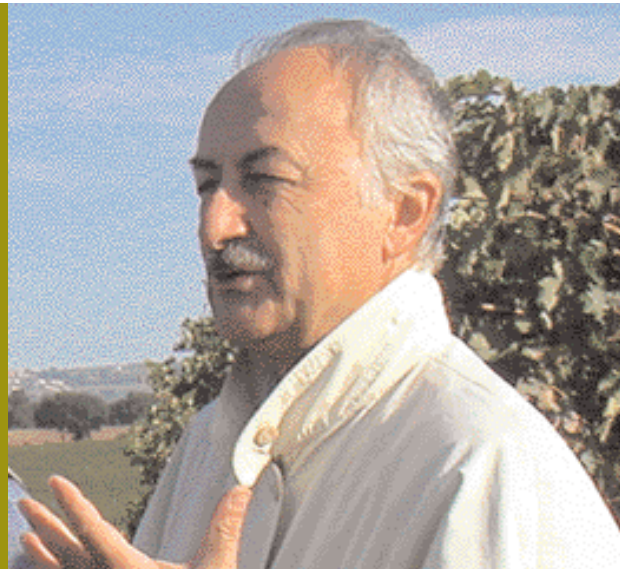


SERGIO MOTTURA

LE BIO DANS LE LATIUM



Par Janine Saine

En prenant possession dans les années soixante des 120 hectares du Latium, propriété de son grand-oncle, Sergio Mottura dont la famille issue du Piémont cultivait de la menthe, s'était bien juré de ne faire que de grands vins. C'est véritablement en 1991 qu'il commence à s'intéresser à la culture bio afin d'assainir ses 40 hectares de vignobles dont le sol était imprégné de produits chimiques. En travaillant avec les cépages autochtones, tels que les grechetto, procanico et verdello, il réalise que ces vignes ne nécessitent pas de produits chimiques à l'instar des cépages nobles, tel le chardonnay qui devient plus fragile hors de son terroir bourguignon. «En sélectionnant des cépages indigènes qui sont acclimatés au terroir, on n'a pas besoin de faire de traitements, parce que le grechetto devient résistant à l'oidium (maladie générée par un champignon), nous explique son fils Giuseppe de passage à Montréal. De plus, il n'est pas nécessaire de faire la vendange verte car ce cépage produit des raisins en quantité suffisante.» Donc peu d'interventions dans le vignoble où une luzerne naturelle (*medicago arabica*) fixe l'azote dans le sol et le maintient en équilibre. Giuseppe insistera pour dire que les désherbants sont rouges et selon lui, cette couleur symbolise la mort. Il ajoute que produire du vin est un parcours qu'on fait avec la terre et par le fait même, on doit se lier d'amitié avec elle. Ainsi en y travaillant en symbiose, les Mottura réalisent que les vins sont plus naturels et par conséquent, meilleurs.

Il est à noter qu'en Europe, la certification biologique est uniquement liée à la viticulture. Pour l'instant, aucune certification officielle n'est en cours pour la vinification tant que les pays producteurs ne concluent pas une entente finale. Cependant au domaine des Mottura, on essaie de réduire la quantité de sulfites lors de l'élaboration du vin. Par contre, pas d'acidification, d'ajout de sucre, de filtration mais uniquement l'application du bâtonnage. Le rêve des Mottura est que d'ici 20 ans la plupart des domaines vinicoles soient biologiques parce que pour eux, le vin demeure avant tout un produit agricole plutôt que philosophique et par le fait même, un aliment qu'il faut partager avec plaisir. Outre les vins commentés ci-dessous, la maison produit le Magone (pinot noir), le Nenfro (merlot et montepulciano) et le Muffo (grechetto semi-doux), font aussi partie de la cave du domaine dont les murs en pierre de tufo (tuffeau) sont excellents pour la conservation du vin.

SPUMANTE BRUT MILLÉSIMÉ 2005 (ND)

Très élégant mousseux élaboré selon la méthode traditionnelle avec 100 % chardonnay aux effluves briochés, aux bulles fines et aux saveurs vives et fraîches. Belle réussite de Mottura !

Grechetto Poggio della Costa 2009, Civitella d'Agliano IGT, Sergio Mottura (20,35 \$ - 10782309)

Parfums de pêches blanches et floraux avec quelques notes complexes de poire et de fenouil aux saveurs grasses, nettes et rondes et une finale persistante et minérale. Naturellement élégant, mais surtout original.


Grechetto Latour A Civitella 2007, Civitella d'Agliano (ND)

Le seul vin blanc du Latium à avoir reçu *Tre Bicchieri* au *Gambero Rosso*. Grechetto plus riche que le précédent avec des arômes de fruits tropicaux et des saveurs très opulentes, qu'on a fait vieillir neuf mois en barriques après la fermentation. Délicieux vin de gastronomie.

Tragugnano 2009, Orvieto DOC (ND)

Bel assemblage de grechetto, procanico et sauvignon qui nous fait voguer sur des arômes d'herbe sauvage aux odeurs de sauge. Des notes salées et iodées dues au sol volcanique se finalisent sur des saveurs grasses, fruitées mais marquées d'une amertume agréablement épicée. Excellent!

Civitella Rosso 2009, Civitella d'Agliano (ND)

Cet assemblage de merlot et de montepulciano invite à des parfums de prune et de chocolat, mais en bouche la fraîcheur d'un fruit léger s'éclate sur des saveurs minérales et des tanins doucement épicés mais prononcés. Un vin qui se déguste dans sa jeunesse. On aime ! 



La plupart des étiquettes du domaine Sergio Mottura sont à l'effigie d'un porc-épic, emblème de la maison et animal protégé dont on retrouve les traces dans le Latium, en Ombrie et en Toscane. Puisqu'il n'est pas un

grimpeur, on lui laisse la liberté de manger les raisins inférieurs de la vigne car les producteurs de vin de la région le considèrent autant faisant partie du paysage qu'un élément de fierté du terroir.