Territoires du vin
ISSN : 1760-5296
: Université de Bourgogne

6 | 2014
Territoires du vin d'Italie

Montalcino et son Brunello : évolution et succès.

01 September 2014.

Giorgio Masellis

DOI : 10.58335/territoiresduvin.806

http://preo.ube.fr/territoiresduvin/index.php?id=806

Le texte seul, hors citations, est utilisable sous Licence CC BY 4.0 (https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/). Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.

Giorgio Masellis, « Montalcino et son Brunello : évolution et succès. », *Territoires du vin* [], 6 | 2014, 01 September 2014 and connection on 21 August 2025. Copyright : Le texte seul, hors citations, est utilisable sous Licence CC BY 4.0 (https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/). Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.. DOI : 10.58335/territoiresduvin.806. URL : http://preo.ube.fr/territoiresduvin/index.php?id=806

PREO

Montalcino et son Brunello : évolution et succès.

Territoires du vin

01 September 2014.

6 | 2014
Territoires du vin d'Italie

Giorgio Masellis

DOI : 10.58335/territoiresduvin.806

http://preo.ube.fr/territoiresduvin/index.php?id=806

Le texte seul, hors citations, est utilisable sous Licence CC BY 4.0 (https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/). Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.

Introduction
Le paysage de Montalcino
Les origines
Doc et Docg
"Les américains"
Le Brunello comme une valeur refuge
Le Brunello à l'épreuve de la globalisation des goûts
Pourquoi des micro-zones?

Introduction

1 Aborder la question de la naissance et de l'évolution d'un territoire viticole d'excellence tel le celui de Montalcino, impose une interrogation de fond : pourquoi cette terre, dont les vins sont appréciés depuis des siècles, n'a pas développé entièrement son potentiel productif jusqu'à la fin des années 1960 ? La réponse se rapporte à un parcours complexe étroitement lié aux événements historiques italiens les plus importants du siècle dernier, lesquels ont joué un rôle clé dans la pris de conscience, parmi les habitants de Montalcino, de

Le texte seul, hors citations, est utilisable sous Licence CC BY 4.0. Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.

l'immense patrimoine dont ils disposent. Deux guerres mondiales, le boom économique des années Cinquante et l'état de crise des campagnes ont empêché l'évolution de la production de ce vin, qui ne deviendra une véritable source de fierté pour la viticulture italienne que, seulement, dans les années 1980. La formule gagnante pour le Brunello di Montalcino fut d'opérer une liaison entre la tradition et la commercialisation, respectivement représentées par les familles Biondi Santi et Villa Banfi, après l'obtention d'une DOC et, ensuite, d'une DOCG. L'histoire de ce vin célèbre et des hommes qui ont su construire avec dévouement et compétence la valeur et l'image de Montalcino, prend un chemin structuré, un sentier où les valeurs originelles du monde rural se sont combinées à une approche plus moderne des affaires. Même après les événements malheureux de *Brunellopoli* de 2008, Montalcino, désormais solide et conscient de l'immense richesse qu'il possède, a réussi à se racheter une image qui a manquée, quoique pour peu de temps, d'être irrémédiablement compromise.

Le paysage de Montalcino

2 Montalcino est une petite ville au cœur du Val d'Orcia en Toscane : collines « suaves », bois et rues bordés de cyprès et, notamment, 3500 hectares de vignobles spécialisés, dont 2100 ha en Brunello. Actuellement, Montalcino compte 250 producteurs, dont 208 embouteilleurs ; chaque domaine viticole possède une superficie moyenne de 12 hectares et un chiffre d'affaires annuel de 150 million d'euros. Une somme d'argent énorme si on considère que, il y a cinquante ans, Montalcino était non seulement un territoire économiquement très déprimé, mais aussi l'une des municipalités les plus pauvres du département de Sienne, où le métayage était encore la forme de gestion viticole la plus pratiquée.

3 Montalcino est située à environ 40 kilomètres au sud de Sienne ; son territoire est délimité par les rivières Orcia, Asso et Ombrone et sa superficie couvre 243,62 km² : les plaines occupent 29% de la superficie totale, les collines 70%, la montagne le 1% restant. Montalcino est la plus grande municipalité du département de Sienne, elle présente une économie principalement agricole, même cette activité n'occupe que 56% du territoire municipal. La surface agricole est ainsi réparti :

Le texte seul, hors citations, est utilisable sous Licence CC BY 4.0. Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.

8% est occupé par des oliveraies ; 12% par des vignobles, dont 62,8% sont en AOC Brunello ; 36% est recouvert par des terres arables et des pâturages ; alors que le 44% restant est consacré aux bois, une ressource économique traditionnellement importante pour les habitants de Montalcino.

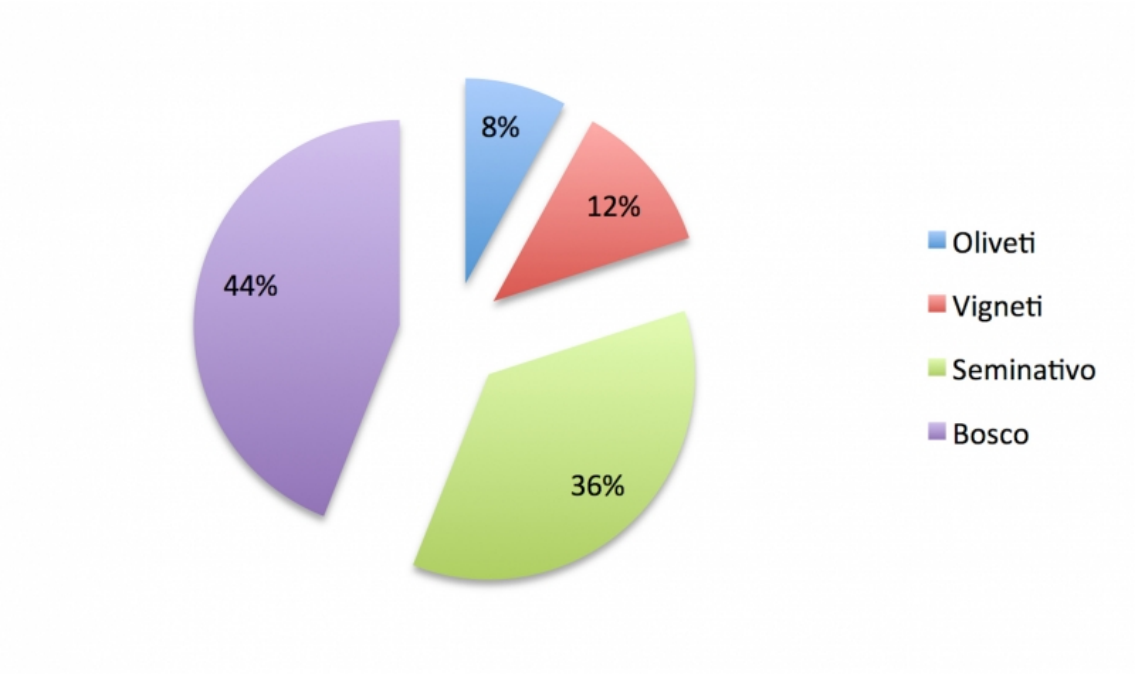


Figure 1: Utilisation de la surface agricole à Montalcino en 2009. [1]

4 Le terrain de la région est le produit des influences de plusieurs ères géologiques et présente donc des couches très différentes en constitution et en structure : il y a des sols riches en calcaire mêlés de squelettes de schistes argileux (le *galestro* très commun dans l'Apennin tosco-émilien) et de calcaires marneux (l'*albarese*) ; existent également des couches caractérisées par une présence plus consistante d'argile et, enfin, subsistent des zones formées par des dépôts de sédiments alluviaux. Le climat est typiquement méditerranéen, les précipitations sont concentrées sur les mois de printemps et d'automne ; en hiver, les chutes de neige ne sont pas rares au-dessus de 400 mètres d'altitude. Montalcino est placée sur une colline située à 40 km de la mer et à proximité du Mont Amiata qui agit comme une barrière importante face aux événements climatiques les plus intenses, comme les orages ou les grêles. La partie centrale des pentes, où se concentrent la majorité des vignobles, est quasiment épargnée par le brouillard, le givre ou les gelées tardives, qui affectent au contraire

Le texte seul, hors citations, est utilisable sous Licence CC BY 4.0. Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.

les fonds de vallées, tandis qu'une ventilation fréquente assure les meilleures conditions phytosanitaires aux vignes.

Figure 2: Vignoble dans le secteur méridional de Montalcino. En arrière-plan, à gauche, le Monte Amiata (Photo de l'auteur).

5 Cependant, sur le territoire de la ville, on retrouve la présence de nombreux et divers microclimats. Ils sont le résultat des orientations très variées des talus, des profils collinaires marqués et des écarts altitudinaires plutôt prononcés. Cela implique que des vignobles séparés seulement de quelques dizaines de mètres peuvent abriter des caractéristiques très différentes les unes des autres.

6 Pour ce qui concerne le Brunello, la production s'élève en moyenne à 8,5 millions de bouteilles par an, dont 65% sont vendues à l'étranger : 25% aux États-Unis ; 7,5% en Allemagne ; 7% en Suisse ; 5% au Canada ; 3% en Angleterre ainsi qu'au Japon. 60 pays différents se partagent les 14,5% restant

Le texte seul, hors citations, est utilisable sous Licence CC BY 4.0. Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.

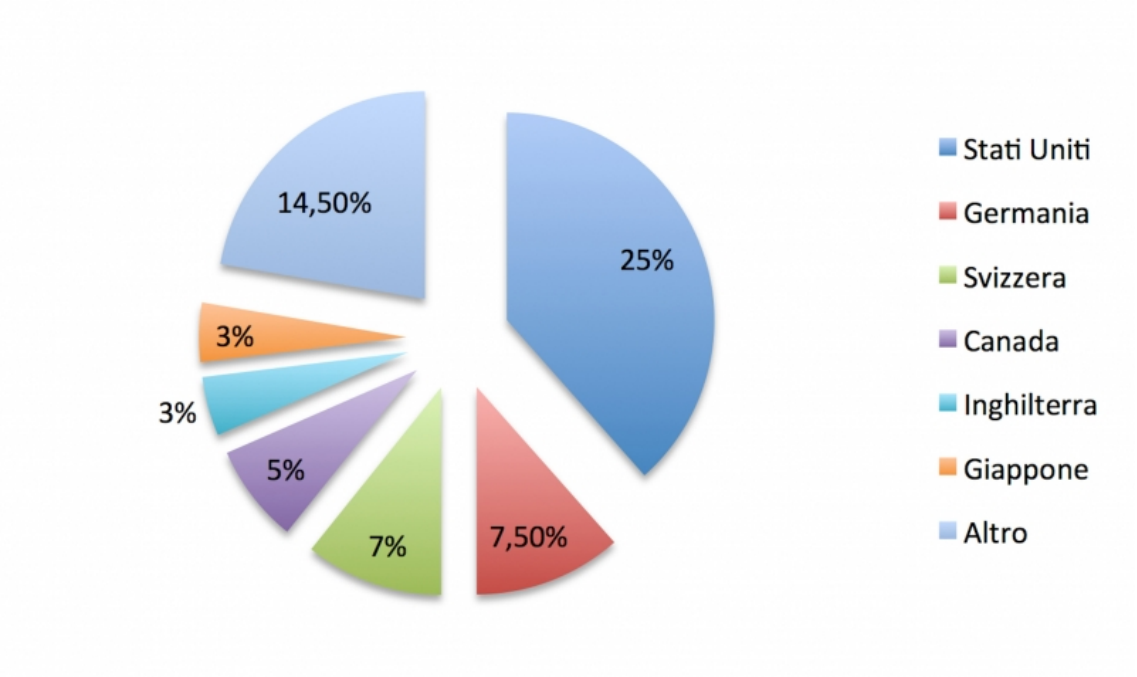
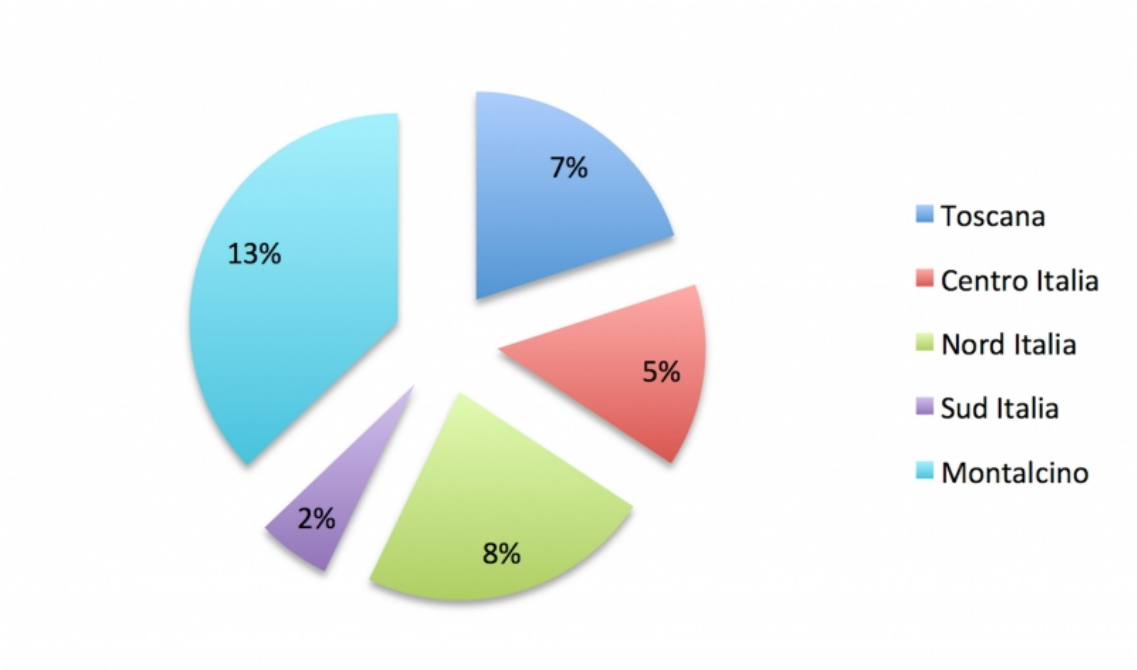


Figure 3: La distribution internationale du Brunello en 2009 [2].

7 35% de la production totale est destinée au marché italien ; les principales régions de vente sont la Toscane, qui en absorbe environ 7%, les autres régions de l'Italie centrale (5%), l'Italie du Nord (8%), l'Italie du Sud (2%) et Montalcino elle-même, qui retient 13% du Brunello, dont 8% en vente directe dans les domaines.



Le texte seul, hors citations, est utilisable sous Licence CC BY 4.0. Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.

Figure 4: La distribution interne du Brunello en 2009 [3].

8 La production annuelle moyenne des autres vins de Montalcino s'élève à 4 millions de bouteilles pour le *Rosso di Montalcino*, 80.000 pour le *Moscadello* et 500.000 pour le *Sant'Antimo* ; enfin, avec les marcs du Brunello, sont produites environ 250.000 bouteilles de *Grappa*. Les surfaces plantées en vigne dans le territoire de Montalcino couvrent 3500 hectares : 2100 hectares sont consacrés à l'appellation Brunello di Montalcino contre seulement 64 ha en 1967 !), 510 hectares sont destinés au *Rosso di Montalcino*, 50 hectares au Moscadello, 480 hectares au *Sant'Antimo* DOC et la partie restante est dévolue aux vins d'IGT (Indicazione Geografica Tipica).

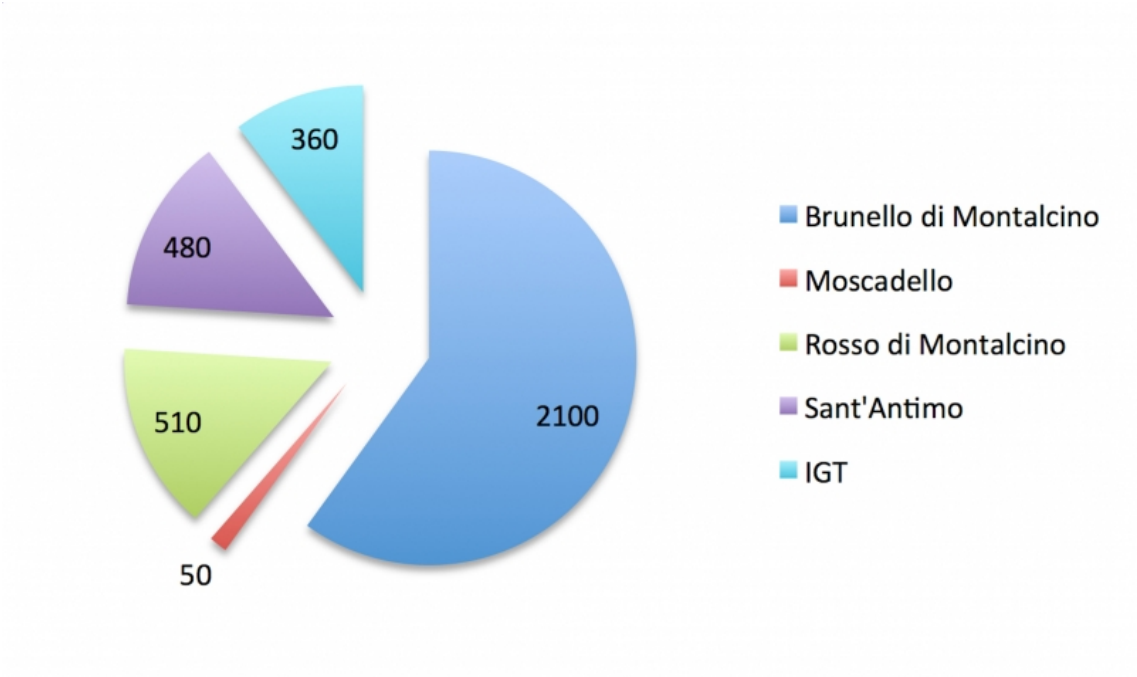


Figure 5 : Surfaces plantées en vigne (en hectares) à Montalcino en 2009 [4].

Les origines

9 L'économie viticole de Montalcino a survécu aux périodes de crises et aux phases plus favorables du début du XIXe siècle. Traditionnellement, les principales ressources financières provenaient de la terre, mais l'économie agricole locale restait dans les mains d'une seule classe sociale, satisfaite des profits « automatiques » d'une agriculture archaïque, où le métayage représentait 95% des formes de production agraires.

Le texte seul, hors citations, est utilisable sous Licence CC BY 4.0. Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.

10 Pourtant, vers la moitié du XIXe siècle, le travail de Clemente Santi ouvre une brèche dans un contexte marqué par une substantielle stagnation socio-économique. Il impose des études scientifiques indispensables à l'amélioration des pratiques agraires, principalement dévouées à la culture des vignes et des oliviers, en fournissant des instructions détaillées pour obtenir des productions de haute qualité [5].

11 Une nouvelle génération de vignerons *montalcinesi* émerge dans les années 1880. À la tête de ce groupe, s'impose Ferruccio Biondi Santi, le petit-fils de Clemente Santi [6]. Ferruccio, profitant de l'expérience de son grand-père maternel, consacre ses compétences au domaine du « Greppo ». Il pratique une sélection méthodique du cépage *Sangiovese* en arrivant à replanter complètement tous ses vignobles. Il greffe les ceps sur des vignes sauvages, utilisant des bourgeons prélevés sur des plantes mères identifiées dans son domaine [7]. Ferruccio Biondi Santi, en suivant cette méthode, produit son premier Brunello en 1888 et deux bouteilles de ce mémorable millésime sont encore conservées dans le caveau de la famille Biondi Santi [8].

12 Ferruccio limite volontairement les rendements afin d'obtenir des raisins plus riches en corps, en extraits et en acidité ; de plus, il conserve seulement les meilleurs grappes de la vendange. De cette façon, son Brunello est naturellement riche en tanins et caractérisé par un haut niveau d'acidité. Le viticulteur impose aussi l'usage d'un lent élevage en fût de chêne de Slavonie, qui caractérise, encore aujourd'hui, la production du Montalcino.

13 Cependant, la première Guerre Mondiale entraîne plusieurs viticulteurs de Montalcino à abandonner les vignobles et à remplacer les vignes par des cultures de première nécessité. Ferruccio Biondi Santi meurt en 1917, tandis que d'autres importants viticulteurs de l'époque vendent leurs domaines et partent de Montalcino.

14 La fin de la guerre ne change pas beaucoup la situation ; les abandons des vignes deviennent encore plus importants quand le gouvernement fasciste, en 1925, lance la « *Battaglia del Grano* » (Bataille du blé), dans le but d'assurer l'autosuffisance de l'Italie pour la production du blé. Même les paysans de Montalcino sont encouragés à la production céréalière, principalement par des prix en argent dispensés par nombreuses compétitions provinciales.

Le texte seul, hors citations, est utilisable sous Licence CC BY 4.0. Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.

15 Pour ces raisons, dans la première moitié du XXe siècle, l'intérêt pour le vin de Montalcino, né à la fin du XIXe, s'affaiblit considérablement ; même le phylloxéra, apparu en Italie dans les années 1870, n'avait pas réussit à enrayer d'une manière si déterminante le développement de la viticulture. À l'origine de la crise donc, on retrouve les politiques agraires italiennes de l'époque, qui freinèrent le développement des entreprises vitivinicoles modernes.

16 Tancredi Biondi Santi, le fils de Ferruccio, fut le seul qui, malgré toutes ces difficultés, n'abandonna jamais la production de vin et, surtout, celle du Brunello. Les perspectives d'essor du vin de Montalcino lui semblait très favorables, malgré l'incompréhension de plusieurs propriétaires locaux. Tancredi fut le moteur de la communauté toute entière et il joua un rôle clé dans la création de la coopérative vinicole en 1926. Toutefois, son plus grand héritage reste la pratique de la « *ricolmatura* », pratique visant à rehausser les niveaux des vins dans les bouteilles anciennes; Il initia cette technique en s'apercevant que, après plusieurs années, en raison d'une perte naturelle d'adhérence des bouchons en liège, le niveau du vin décroissait dans les bouteilles. Ainsi, il pratiqua le débouchage pour vérifier la qualité des vins et, éventuellement, équilibrer les pertes subies avec du vin du même millésime. Le procédé nécessitait enfin de ferme enfin les bouteilles avec de nouveaux bouchons [9].

17 Jusqu'en dans les années 1950 et 1960, ces expériences de la famille Biondi Santi ne représentent cependant que des exceptions dans un contexte viticole peu développé. La ligne du front, lors de la seconde Guerre Mondiale, occasionna de larges dégâts dans la campagne Toscane et, pendant les années de guerre, il fut impossible d'apporter des améliorations qualitatives et quantitatives aux vignobles de Montalcino. Par conséquent, dans l'après-guerre, l'économie de Montalcino restait encore plutôt stagnante. En 1951, le recensement de la population enregistre 10203 habitants, dont la majorité est encore constituée de métayers qui ne soutiennent plus les rudes conditions imposées par les propriétaires. C'est seulement vingt ans plus tard, que l'on enregistre une baisse de population de 38,2% par rapport à 1951, révélant un véritable effondrement démographique pour toutes les classes sociales [10].

Le texte seul, hors citations, est utilisable sous Licence CC BY 4.0. Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.

Doc et Docg

18 Dans les années 1960, la loi-cadre pour la protection des vins d'Appellation d'origine contrôlée (DOC en italien)[11] vient au secours des Montalcinesi. Ainsi, le Brunello acquière les prérogatives pour être reconnu comme un grand vin. Le label DOC est attribué au Brunello di Montalcino le 28 Mars 1966. Le Brunello devient le septième vin à recevoir l'appellation d'origine contrôlée en Italie et il obtient un cahier des charges rigoureux qui décourage la production de masse. Le Ministère de l'Agriculture approuve en bloc le cahier soumis par les producteurs de Montalcino et calqué sur les standards de production de Tancredi Biondi Santi, dont les modes de conduite des vignes en Sangiovese et les techniques de vinifications représentent de longue date les normes en la matière.

19 Le cahier des charges établit que le Brunello doit être obtenu exclusivement à partir de la vinification des raisins du cépage *Sangiovese grosso*, récoltés sur le territoire de Montalcino, en particulier sur les terraines formés pendant l'Éocène, au-dessous de 600 mètres d'altitude. Le rendement maximum à l'hectare permis est de 100 quintaux en culture spécialisée ou de 25 quintaux en cas de culture mixte. Pour obtenir l'appellation Brunello, le cahier impose aussi un élevage de quatre ans en fût avant le passage en bouteille. Les producteurs qui ne respectent pas cette période prolongée perdent le droit à l'appellation Brunello pour leur vins. Pour cette raison, une grande partie de la production commença à être vendu sous le nom de *Vino Rosso dai Vigneti di Brunello* (Vin Rouge des Vignobles du Brunello), prélude au future *Rosso di Montalcino*.

20 Une année après l'attribution de l'Appellation d'Origine, apparaît à Montalcino le Consortium de Tutelle du Brunello. Tancredi Biondi Santi, qui en décline la présidence, refuse même l'adhésion au groupement. Il désapprouve en effet l'usage d'insérer aussi sur l'étiquette le nom Brunello pour les vins de moins de 4 ans d'âge ; selon Tancredi, ces vins profitent de la réputation de leur frère ainé, le Brunello, en utilisant la même dénomination. Tancredi Biondi Santi propose, en vain, pour ces vins, le nom de « Vin de Montalcino » ; mais il faudra attendre dix-huit ans pour que la loi leur impose la dénomination « Rosso di Montalcino » et le changement d'étiquette.

Le texte seul, hors citations, est utilisable sous Licence CC BY 4.0. Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.

21 En même temps que l'attribution de l'Appellation d'Origine Brunello, parviennent aussi des financements pour la reprise de l'agriculture italienne. Le FEAGA[12] finance de nombreux projets pour la plantation de nouveaux vignobles ; à ces subventions, s'ajoutent celles des Plans verts 1 et 2[13] ainsi que les gros sacrifices personnels des viticulteurs. Il est alors possible de procéder à une radicale transformation des vignobles. Sont arrachées en particulier les vignes en culture mixte, remplacées par des zones viticoles spécialisées.

22 Les nouveaux viticulteurs, fils de la renaissance agricole de Montalcino, entament ce parcours conscients des difficultés qu'ils vont rencontrer ; pour ceux qui doivent planter à nouveau leur vignes, il faut alors attendre sept ans pour produite sa première bouteille de Brunello : trois pour la production des raisins aptes à être vinifiés et quatre pour le vieillissement imposé par les règlements. On peut facilement comprendre les grands efforts financiers concédés par les producteurs, grands et petits, et les raisons pour lesquelles fut encouragée la mise sur le marché d'un vin, le « Rosso di Montalcino », provenant des mêmes raisins que le Brunello, mais vieilli seulement un an en fût.

23 Après quelques années, il devint évident que l'appellation DOC ne suffisait pas à protéger la qualité du vin de Montalcino. En effet, en peu de temps, le territoire accueillit trop de domaines viticoles. En outre, même la loi 930 de 1963 relative aux DOC prévoyait déjà une certification supplémentaire plus prestigieuse pour les vins de haute qualité : l'appellation DOCG (Dénomination d'Origine Contrôlée et Garantie). Cette nouvelle certification était accordée exclusivement aux vins qui présentaient des caractéristiques incontestables de qualité et qui possédaient une vaste notoriété sur les marchés internationaux. Pour l'obtenir, il est encore indispensable de pratiquer des analyses physico-chimiques des vins et d'effectuer une dégustation par un comité d'experts.

24 Le décret d'attribution de l'appellation DOCG est signé le 1er Juillet 1980 ; le Brunello de Montalcino devient ainsi le premier vin italien à mériter cette certification, en devançant les deux vins du Piémont, le Barolo et le Barbaresco, dont les demandes sont pourtant présentées avant.

Le texte seul, hors citations, est utilisable sous Licence CC BY 4.0. Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.

25 Le cahier des charges de la DOCG « Brunello » présente des différences importantes par rapport à la certification en DOC : il impose la réduction des rendements à l'hectare et interdit la correction du Brunello avec des vins ou des moûts divers. Reste seulement toléré, pour un maximum de 15%, l'usage de millésimes anciens de Brunello. La période de vieillissement reste de 4 ans, dont trois ans et demi en fût de chêne ou de châtaigner. Les producteurs du Brunello de Montalcino acceptent ces nouvelles restrictions, conscients que seule la garantie d'une haute qualité pour leurs vins pourra gagner la confiance des consommateurs et les convaincre de payer une somme s'élevant au moins au double de la moyenne de vins italiens.

"Les américains"

26 Les années 1970 et 1980 représentent une période de grand essor pour la viticulture de Montalcino, les certifications en DOC et DOCG assurant la légitimité légale d'une production de haute qualité. La famille Biondi Santi symbolisait alors l'histoire d'un vin de niche en train de séduire le marché international ; les anciens métayers, au prix d'efforts énormes, réussissaient à acheter les domaines où ils avaient toujours travaillé. Manquait seulement un vigoureux développement commercial. Cette tâche sera le fait principal de Villa Banfi, société qui transforma considérablement le petit village rural de Montalcino.

27 La société américaine, appartenant à la famille italo-américaine des Mariani, agit à Montalcino en la personne d'Ezio Rivella, un œnologue consultant qui, originellement, s'occupait de l'importation des vins *Lambrusco* aux États-Unis pour la société. Villa Banfi entreprend ses achats de terrains à Montalcino en Mai 1977. Au bout de six ans, en 1983, elle a déjà acquis 2830 hectares de vignobles avec, au centre du domaine, le merveilleux Châteaux de *Poggio alle Mura*. La population locale ne resta pas indifférente à cette opération : le projet était colossal, ainsi que l'investissement économique ; Montalcino se partageait entre les soutiens au géant américain et ceux qui le blâmaient durement.

28 Villa Banfi s'introduisit dans un contexte encore « naïf », mais joua un rôle décisif dans le processus de d'instauration d'une visibilité internationale nécessaire au Montalcino. Les portes du marché américain

Le texte seul, hors citations, est utilisable sous Licence CC BY 4.0. Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.

s'ouvrirent au Brunello, dans un pays où seule une entreprise provenant des États-Unis pouvait réussir[14]. Le plan d'affaires fut dès lors étudié en détail, sachant qu'un investissement si exorbitant n'admettait aucune marge d'erreur ; les vignobles devaient être mitoyens afin de rationaliser le plus possible le travail dans les vignes ; la surface plantée devait être assez ample pour produire de façon importante ; le domaine devait être mis en scène, pour ne pas décevoir les visiteurs américains. En ce qui concerne le vin, la société de Villa Banfi ne pouvait pas s'appuyer sur une histoire et une tradition comme la famille Biondi Santi. Ainsi elle s'est fixée l'objectif de produire un Brunello qualitativement agréable, mais plutôt simple au goût et adapté aux palais n'appréciant pas fondamentalement les aspérités typiques du Sangiovese. La gamme des prix, enfin, a été pensée pour se situer dans un segment de marché légèrement inférieure à la moyenne des autres Brunello de Montalcino.

29 Actuellement, Villa Banfi s'impose toujours comme le plus grand domaine viticole de Montalcino avec un chiffre d'affaires annuel de 64 millions d'euros et une production de 10,5 millions de bouteilles par an, dont 60% sont vendues à l'étranger. Une restructuration de l'entreprise est survenue à partir des années 2000 et, aujourd'hui, la dette engendrée par le considérable investissement initial a été fortement réduite. Un résultat managérial étonnant si on considère que, en 1978, le domaine ne possédait encore aucun chiffre d'affaires.

30 Villa Banfi a été la première entreprise étrangère à investir des sommes importantes à Montalcino mais, à sa suite, dans les dernières décennies, sont arrivées plusieurs sociétés de Suisse, d'Allemagne, d'Angleterre et, plus récemment, d'Argentine, du Panama et du Brésil. Au début de l'année 2013, des brésiliens ont acheté pour 50 millions d'euros le domaine d'Argiano, l'une des propriétés la plus ancienne de Montalcino, composée de plus de 100 hectares d'un terrain dominé par une merveilleuse maison style Renaissance. Le domaine appartenait à la comtesse Noemi Marone Cinzano depuis les années 1980 et était détenu auparavant par la famille Gaetani Lovatelli d'Aragona. On ne comprend pas les raisons de la vente : l'entreprise était économiquement solide, elle possédait une étiquette à succès, une taille idéale, un charme exclusif. Il est très probable que les acheteurs ont proposé une offre à laquelle on ne pouvait pas renoncer. Cela dé-

Le texte seul, hors citations, est utilisable sous Licence CC BY 4.0. Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.

montre encore une fois la capacité toujours vive de Montalcino d'attirer des flux financiers considérables et des nouveaux investisseurs.

Le Brunello comme une valeur refuge

31 À partir des années 1970, le panorama socio-économique de Montalcino changea radicalement. La ville devint très riche, la plus opulente du département de Sienne : de ses terres « coule l'abondance, ainsi que l'histoire »[15]. Les investissements réalisés sur les vignobles et les caves de Montalcino s'élèvent alors à un chiffre compris entre 1,2 et 1,4 milliards d'euros ; la seule société Banfi y investi environ 200 millions[16]. Ces chiffres s'avèrent exceptionnels, sans autres équivalents dans la viticulture italienne. Le Brunello, symbole de Montalcino, est désormais considéré comme une valeur refuge, de la même manière que des actions à fort rendement, que ce soient pour des millésimes historiques de la Tenuta Greppo Biondi Santi ou des ventes *en primeur*[17] ou encore des *warrant*[18] liés aux emprunts obligataires. Examinant l'évolution des valeurs foncières dans les derniers quarante ans, on peut facilement comprendre l'extraordinaire croissance économique de Montalcino. En 1967 un hectare de vignoble valait 1,8 millions de lires, soit 16.315 euros actuels (valeur obtenue en calculant les coefficients ISTAT[19]) ; aujourd'hui le prix moyen s'élève environ à 400.000 euros, atteignant parfois des sommets à 600.000 €. On enregistre ainsi un accroissement des valeurs de 3000%, une majoration qui n'a pas d'égal en Italie.

32 Depuis les années 1970, le Brunello a su créer une image exclusive, en devenant un symbole de statut social, accessible seulement aux poches des plus riches ; même s'il a gardé le caractère typique du cépage Sangiovese, qui ne correspondent pas forcément au goût général d'un publique habituellement flatté par des vins plus ronds et moelleux. Toutefois, pendant les années 1990et afin d'exaucer les sollicitations du marché, le cahier des charges du Brunello de Montalcino fut définitivement modifié. La période de vieillissement en bois fut réduite de 36 à 24 mois et le terme « vieillissement » fut remplacé dans le document officiel par le mot « élevage », terme estimé plus conforme à décrire l'ensemble des soins donnés au vin durant son passage en fût. En outre, fut instaurée une procédure pour l'inscrip-

Le texte seul, hors citations, est utilisable sous Licence CC BY 4.0. Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.

tion de lieux-dits dans le tableau des vignobles. Maintenant, il est possible d'insérer le nom de la vigne qui donne le vin, à condition que les raisins et vins qui y sont produits respectent des normes plus restrictives que celles demandées aux vins ne possédant pas cette indication supplémentaire. Dans le nouveau cahier de charges, est aussi prévue la possibilité du choix des raisins au moment de la vendange afin de distinguer ceux récoltés pour le Brunello de ceux destinés au Rosso de Montalcino. Le cahier des charge impose également de procéder à une période de vieillissement de quatre mois en bouteille pour la classification « *Annata* » et de six mois pour la typologie « *Riserva* » Il oblige enfin à une mise en bouteille dans la zone de production, une nouvelle preuve du lien intrinsèque entre le vin et son terroir.

33 Au-delà de quelques correctifs légitimes, le cahier des charges ainsi modifié semblait porter vers un tout nouveau Brunello en contraste avec la tradition. Ceci généra les plus grandes inquiétudes parmi plusieurs producteurs, surtout à propos de la diminution de la période du vieillissement en fût. Face à cette situation alarmante, Franco Biondi Santi, le fils de Tancredi Biondi Santi, décida qu'il était le temps d'entrer dans le consortium [20]. En tant que membre il pouvait participer aux congrès et affirmer ses idées sur le danger que courait l'image du Brunello. Ce fut pour lui une décision difficile : lorsque le consortium naquit, son père avait jugé bon de ne pas y adhérer parce-que il récusait l'usage spéculatif du nom Brunello …un choix que Franco avait jusque-là respecté [21].

34 Le décret *Erga Omnes* [22] de 2003 chargea les consortiums de tutelle des vins italiens de la surveillance de la production vitivinicole. Conformément au décret, pour obtenir ce pouvoir, les consortiums doivent désormais représenter au moins 66% de la production totale. Ceux qui satisfont à la condition requise, comme le Consortium de Tutelle du Brunello de Montalcino, peuvent imposer des charges pour tous les utilisateurs du nom en proportion des quantités contrôlées, même s'ils ne sont pas associés au Consortium [23].

Le texte seul, hors citations, est utilisable sous Licence CC BY 4.0. Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.

Le Brunello à l'épreuve de la globalisation des goûts

35 La bataille du goût fut très rude, même à Montalcino ; les factions en lutte étaient très loin d'un accord et le tourbillon lié à la globalisation du goût a déclenché l'un des scandales les plus inouïs du paysage œnologique mondiale des dernières années. Le Brunello de Montalcino qui, conformément au cahier des charges, ne peut être vinifié qu'exclusivement à partir des raisins du cépage Sangiovese, était devenu un *supertuscan* résultant d'assemblages réalisés avec des cépages internationaux.

36 Les premiers articles publiés sur le sujet remontent aux jours précédents Vinitaly 2008, la plus importante foire vinicole italienne, quand le *Corriere Fiorentino*, édition régionale du *Corriere della Sera*, le plus célèbre quotidien italien, dénonça une fraude au domaine Frescobaldi. Le scandale explose définitivement suite au reportage publié par l'hebdomadaire *Espresso* le 3 Avril 2008 [24], jour d'ouverture de la foire. Une enquête de police était en train de découvrir une fraude commerciale sans précédents : 30 à 40% du Brunello produit en 2003 risquait de ne pas obtenir la DOCG et de perdre même le droit à la dénomination Brunello. L'accusation visait des coupages de Sangiovese avec d'autres cépages, d'origine principalement française – le Merlot, le Cabernet, le Petit Verdot, le Syrah – pour des valeurs comprises entre 10% et 20%. La fraude provennait, d'une part, d'une sous-production endémique par rapport à la demande et, d'autre part, de questions de goût [25]. Les domaines impliqués dans l'affaire n'étaient pas nombreux par rapport au total des producteurs de Montalcino mais, si on considère les chiffres de production, les quantités touchées, elles, dépassaient plusieurs millions d'hl. Etaient touchés les domaines Antinori, Frescobaldi, Banfi, Argiano, Casanova dei Neri, Cinelli Colombini, tous glorifiés par une certaine partie de la critique du secteur, cette même critique qui influe alors sur l'économie vinicole mondiale. En outre, l'article apparu dans l'*Espresso* était placé à côté d'une autre enquête tirée de *Velenitaly* [26], enquête pointant des usages vinicoles dangereux pour la santé humaine Avoir présenté les deux reportages juxtaposés, même si les sujets étaient très éloignés, suscita la colère de tous les producteurs de Montalcino, des institu-

Le texte seul, hors citations, est utilisable sous Licence CC BY 4.0. Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.

tions et de l'ensemble du secteur vinicole italien [27]. Le risque, Ceci ne tarda pas à faire douter le public et le consommateur : le frelatage du Montalcino consistait strictement en une fraude commerciale, tandis que l'autre concernait la découverte de quelques traces de substances nocives dans des vins provenant principalement de la région du Veneto. Inévitablement, les deux enquêtes, aux yeux des moins experts, se sont superposées. Les dommages pour Montalcino furent énormes, particulièrement dans les premiers mois : les ventes fléchirent fortement et la confiance en ce vin qui avait fasciné l'Italie et le monde entier s'affaiblit considérablement. Afin de surmonter ces difficultés, une nouvelle campagne visant à restaurer la confiance fut alors lancée ; en même temps, la presse se montrait moins intrusive sur le sujet, vraisemblablement parce-que elle avait pris conscience du préjudice causé. Toutefois, les enquêtes judiciaires se poursuivirent et la pression visant à modifier le cahier des charges devint toujours plus forte.

37 L'enquête dura environ un an et demi et se termina pendant l'été 2009 [28]. Les accusations formulées étaient liées à des fraudes commerciales et des faux idéologiques ; dix-sept personnes furent mises en examen et, parmi elles, huit demandèrent de négocier leur peine, tandis que neuf reçurent l'avis de conclusion de l'enquête. Banfi, Casanova dei Neri, Antinori et Cinelli Colombini préférèrent négocier leur peine, alors qu'Argiano et Frescobaldi décidèrent d'affronter l'éventualité d'un procès. En tout, environ 1,3 millions de litres de Brunello furent déclassés en appellation IGT Rosso Toscana ; une quantité colossale, considérant les domaines impliqués et sachant que ces produits comptaient parmi les vins les plus réputés et le plus exportés au monde. Ces bouteilles auraient dû exprimer le *Made in Italy* le plus authentique, où n'était pas seulement certifié le lieu de production, mais aussi l'intégrité d'un producteur dans lequel le consommateur plaçait sa confiance et pour lequel il était prêt à payer des sommes importantes.

38 Le 28 octobre 2008, le producteurs de Montalcino se sont réunis au siège du Consortium pour décider du destin du Brunello ; il fallait choisir ou pas, de modifier le cahier des charges en permettant de couper les raisins Sangiovese avec d'autres cépages. Les votes des producteurs confirmèrent le cahier des charges en vigueur, sans modification sur les cépages autorisés ainsi que sur les techniques de vi-

Le texte seul, hors citations, est utilisable sous Licence CC BY 4.0. Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.

nification. La conduite des domaines qui avaient causé le scandale fut plutôt ambigüe : ils ne votèrent pas de façon unifiée en faveur des modifications. Reste que la quasi unanimité des viticulteurs de Montalcino refusèrent de transformer le Brunello en *supertuscan*.

Pourquoi des micro-zones?

39 À la lumière de la fraude commerciale qui eurent lieu à Montalcino, la création législative des micro-zones viticoles, à l'instar des crus du Barolo en Piémont, pouvait devenir un nouvel atout pour garantir l'avenir du Brunello et d'autres DOCG italiennes.

40 Pourtant, la situation autour de Montalcino est très complexe : des nombreux hectares de vignobles considérés comme impropres à la culture du Sangiovese, situés dans les zones les plus chaudes des pentes collinaires, furent autorisés produire du Brunello. Cette décision entraina la naissance de plusieurs sous-zones de productions comportant de grandes différences climatiques, d'exposition au soleil, de composition des sols, d'altitude (jusqu'à 530 mètres entre les vignes les plus hautes et les plus basses). Ces différences conduisent à des typologies très hétérogènes de Brunello. À titre indicatif, les vignobles du versant Sud-Ouest produisent des vins plus riches en alcool, couleur et polyphénols, mais sont caractérisés par une acidité totale réduite et un pH élevé ; ce sont des vins bien structurés et de haute qualité. Néanmoins, ils sont différents de ceux qui proviennent du Nord-Est, où nous constatons des écarts de température entre le jour et la nuit plus sensibles. Ces derniers vins sont alors moins structurés par rapport aux premiers, mais plus élégants, austères et d'une plus grande longévité. L'évolution phénologique des vignes est différente en fonction des versants ; par conséquent, la vendange ne se déroule pas en même temps, mais avec un écart d'environ trois semaines entre le deux zones. À cela, il faut ajouter aussi des disparités en ce qui concerne les particularités pédologiques et la sélection des levures naturelles.

41 À partir de ces considérations, on constate la nécessité d'établir des micro-zones. Cependant, elles restent un objectif difficilement réalisable à Montalcino. Même si les producteurs y sont favorables, leur domaines, issus d'une longue tradition de métayage, s'étendent sur un grand nombre de parcelles très dispersées. De plus, le Brunello a

Le texte seul, hors citations, est utilisable sous Licence CC BY 4.0. Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.

été toujours le produit de plusieurs qualités de Sangiovese qui poussent dans les différents vignobles de la ville et qui se retrouvent assemblées dans une seule grande bouteille.

BIONDI SANTI Franco, *Il Brunello di Montalcino: il passato e il presente*, Firenze, Atti dell'Accademia dei Georgofili, 2001.

BIONDI SANTI Franco, *Tipicità e longevità dei vini di "grandi Riserve"*, Firenze, Atti dell'Accademia dei Georgofili, 2002.

BOLDRINI Maurizio, Bruchi Bruno, Cappelli Andrea, *Questa è la mia terra. Franco Biondi Santi, Montalcino e il Brunello*, Siena, Protagon Editori, 2009.

CARNASCIALI Maurizio, *Le campagne senesi del primo Ottocento, Documenti preparatori del catasto generale della Toscana*, Firenze, 1990.

FITTIPALDI Emiliano, "Nel Brunello c'è il tranello", *Espresso*, 3 aprile 2008.

INNOCENTI Simone, *Brunello*: "1,3 milioni di litri cambiano nome e prezzo", *Corriere Fiorentino*, 18 luglio 2009.

LAGNONE Camillo, "La diva bottiglia", *Il Foglio Quotidiano*, n. 16, 19 gennaio 2007.

LUCERINI Valter, *La Comune di Montalcino nel dipartimento dell'Ombrone*, Università di Pisa, A/A 1974-1975.

MAGRINI Guelfo, *Brunellopolis. Il lato oscuro del vino più famoso d'Italia raccontato dai media*, Perugia, Alieno Editrice, 2009.

O'KEEFE KERIN, *Franco Biondi Santi. Il gentleman del Brunello*, Bergamo, Veronelli Editore, 2004.

PELLUCCI Emanuele, *Brunello di Montalcino. Un vino, una storia*, Firenze, Stabilimento poligrafico fiorentino, 1986.

PITTE Jean Robert, "La géographie du gout entre mondialisation et enracinement local", *Annales de Geographie*, n.621, 2001.

RAFFAELLI Ilio, *Montalcino e il suo Brunello. Storia di un successo*, Siena, Vanzi Editrice, 2008.

RIVELLA Ezio, *Io e Brunello*, Milano, Baldini Castoldi Dalai, 2008.

ROSA Gabriele, *Siena. Città e campagna*, Milano, 1873.

SANGIORGI Sandro, "Il mostruoso equivoco", *Porthos*, n. 28, luglio 2007.

SUCKLING James, "Wines of the Century", *Wine Spectator*, January 1999.

TESSADRI Paolo, "Benvenuti a Velenitaly", *Espresso*, 3 aprile 2008.

---

1 Données fournis par le "Consorzio del Vino Brunello di Montalcino".

Le texte seul, hors citations, est utilisable sous Licence CC BY 4.0. Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.

2 Données fournies par le “Consorzio del Vino Brunello di Montalcino”.

3 Données fournies par le “Consorzio del Vino Brunello di Montalcino”.

4 Données fournies par le “Consorzio del Vino Brunello di Montalcino”.

5 Rosa Gabriele, *Siena. Città e campagna*, Milano, 1873

6 Carnasciali Maurizio, *Le campagne senesi del primo Ottocento*, *Documenti preparatori del catasto generale della Toscana*, Firenze, 1990.

7 Biondi Santi Franco, *Il Brunello di Montalcino: il passato e il presente*, Firenze, Atti dell’Accademia dei Georgofili, 2001.

8 À partir de ce moment, l’histoire du Brunello de Montalcino sera intrinsèquement liée à l’histoire de la famille Biondi Santi, jusqu’à la mort de Franco Biondi Santi, véritable gardien de la tradition la plus authentique du Brunello. Son décès récent, en avril 2013, pose la question de la pérennisation ou non, dans le futur, de sa philosophie et de ses pratique chez ses successeurs.

9 Biondi Santi Franco, *Tipicità e longevità dei vini di grandi Riserve*, Firenze, Atti dell’Accademia dei Georgofili, 2002.

10 Lucerini Valter, *La Comune di Montalcino nel dipartimento dell’Ombrone*, Università di Pisa, A/A 1974-1975.

11 DPR n. 930 12 Juillet 1963.

12 Fonds Européen Agricole de Garantie.

13 Il s’agit de politiques agro-environnementales et rurales dont les objectifs sont : promouvoir des niveaux plus élevés de productivité ; atteindre le plein emploi ; augmenter les revenus agricoles et, par conséquent le pouvoir d’achat, l’épargne et l’investissement des agriculteurs ; l’amélioration des conditions de vie dans les zones rurales. Il s’agit également d’encourager la restructuration et l’innovation des entreprises rurales, de réorganiser les marchés agricoles.

14 Pellucci Emanuele, Brunello di Montalcino. Un vino, una storia, Firenze, Stabilimento poligrafico fiorentino, 1986.

15 Raffaelli Ilio, *Montalcino e il suo Brunello. Storia di un successo*, Siena, Vanzi Editrice, 2008.

16 Rivella Ezio, *Io e Brunello*, Baldini Castoldi Dalai, Milano 2008.

17 La vente de vin *en primeur* consiste en la cession de bouteille quelques années avant leur mise sur le marché. Elle est généralement réservée aux

Le texte seul, hors citations, est utilisable sous Licence CC BY 4.0. Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d’être soumis à des autorisations d’usage spécifiques.

vins de très haute qualité.

18 Le warrant est un instrument financier, coté en Bourse, consistant en un contrat à terme qui donne le droit de souscrire l'achat ou la vente d'une activité financière sous-jacente à un prix et à une date convenue.

19 ISTAT Istituto Nazionale di Statistica (Institut National de Statistique).

20 Boldrini Maurizio, Bruchi Bruno, Cappelli Andrea, *Questa è la mia terra. Franco Biondi Santi*, *Montalcino e il Brunello*, Siena, Protagon Editori, 2009.

21 O'Keefe Kerin, *Franco Biondi Santi. Il gentleman del Brunello*, Bergamo, Veronelli Editore, 2004.

22 Publié dans la Gazzetta Ufficiale le 7 novembre 2003.

23 Il est clair à ce moment là que Franco Biondi Santi n'a aucune avantage à rester en dehors du Consortium : il subirait également les impositions, même économiques, de l'association.

24 Fittipaldi Emiliano, *Nel Brunello c'è il tranello*, Espresso, 3 Avril 2008

25 Pitte Jean Robert, "La géographie du gout entre mondialisation et enracinement local", *Annales de Geographie*, n.621, 2001.

26 Tessadri Paolo, "Benvenuti a Velenitaly", *Espresso*, 3 aprile 2008. L'expression « Velenitaly » c'est un calembour qui joue avec le mot « veleno », poison en français.

27 Magrini Guelfo, *Brunellopolis. Il lato oscuro del vino più famoso d'Italia raccontato dai media*, Perugia, Alieno Editrice, 2009.

28 Innocenti Simone, *Brunello: 1,3 milioni di litri cambiano nome e prezzo*, Corriere Fiorentino, 18 luglio 2009.

Le texte seul, hors citations, est utilisable sous Licence CC BY 4.0. Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.

English

There is a crucial question, related to the reasons why Montalcino, a land where its wine is appreciated for centuries, until the end of the Sixties of the Twentieth Century, has not developed the wine potential production that it held. It is a complex process which interweaves the most important historical events of the Italian Twentieth Century and often played a key role in the realization of the enormous heritage that Montalcino people had at their disposal. Two world wars, the economic boom of the Fifties and the serious state of crisis, in which the countryside went through, didn't certainly encouraged a production that only in the Eighties became a real source of pride for the Italian viticulture in the world. The winning formula for Brunello di Montalcino was the fellowship between tradition and marketing, respectively represented by Biondi Santi family and Villa Banfi, after having achieved the authorization for DOC before and DOCG after. The history of this famous wine and men, who have been able to build with wise dedication the value and image of Montalcino, outlines a process in which the original values of the rural world are completed in a more modern approach to doing business. Even after the unpleasant events of Brunellopoli, Montalcino, already strong and aware of the immense heritage in its possession, managed to release an icon that, though for short time, was likely to be compromised.

Giorgio Masellis
Università degli Studi di Milano

Le texte seul, hors citations, est utilisable sous Licence CC BY 4.0. Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.