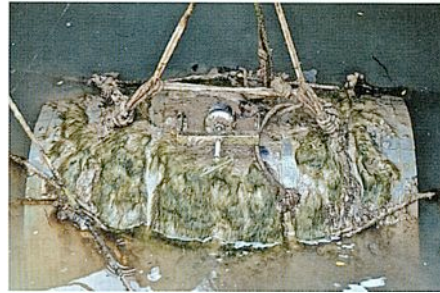


## Le Vin bercé par les vagues de la Lagune

(DeVinis, Sept./Oct.2010 – par Isabella Sardo)



Il était une fois une très petite fille qui, à peine âgée de quelques semaines, fut prise dans les bras de son Papa et baignée dans les eaux de la Lagune de Caorle.

La fillette grandit et, même quand elle était en ville, rêvait de la Lagune.

Plus tard, quand elle retournait en vacances à Caorle, ses yeux retrouvaient ces couleurs qu'elle avait connues dès ses premiers jours, et ces senteurs de Lagune qui lui pénétraient les narines et s'y collaient de manière indélébile. Quand elle fut un peu plus âgée, un jour la fillette dit: "Papa, tu devrais faire un Vin avec les parfums de la Lagune". Et lui, contrairement de tant d'autres parents du monde, la prit au mot. Ainsi naquit, à en croire Alessandro CORBO, son idéateur, le vin "LAGUNARE". Né sur la colline, dans les vignobles de Campodipetra du producteur "Ornella Molon", le "LAGUNARE" est un vin qui vieillit en barriques plongées sous l'eau, dans la Lagune. Bercée par les vagues et les marées, la barrique reste immergée pendant six mois, au frais, en s'enfonçant dans les fonds sableux, s'enveloppant d'algues, au contact avec les poissons, les coquillages, les petits crabes, ne sortant à découvert qu'avec les marées basses. Cet habitat aussi inhabituel rend cette expérience réellement hasardeuse. Non pas que le fait d'utiliser les fonds marins comme cave soit une absolue nouveauté, mais ce qui fait la particularité par rapport à des expériences plus ou moins similaires est la profondeur d'immersion relative (environ deux mètres, avec des variations suivant les marées). Il est surtout surprenant que dans ce cas précis l'on ne se retrouve pas en face de vins (principalement mousseux) déjà embouteillés, qui s'affinent en bouteilles placées sous l'eau. Au contraire l'on se retrouve face à un Vin Rouge (Cabernet & Merlot) qui finit sous l'eau quand il est encore en barrique (barriques de second passage de chêne français de 235 litres) et, de fait, grâce à la porosité du matériau du récipient, les échanges entre intérieur et extérieur sont plus importants et rapides. Tout ceci rend l'expérience du "Lagunare Rosso" un Unicum absolu, et, à court terme, devraient être embouteillés également un "Lagunare Bianco", résultat de la vinification de raisins du Frioule, un Refrontolo Passito (Lagunare Passito) ainsi qu'une "Grappa di Lagunare".

Bien loin de l'idée d'un vin simple et franc, le "LAGUNARE" est clairement un vin pour qui apprécie les virtuosité oenologiques (et est disposé à en payer le prix). Pour celui qui est à la recherche de sensations inhabituelles et qui cherche par tous les moyens de surprendre et de se surprendre, le "LAGUNARE" offre un solide appui: c'est un Vin d'un rubis profond, caractérisé par une trame très dense qui le rend impénétrable. Dans un premier moment, un agréable – mais somme toute conventionnel – parfum de cerises sous alcool envahit les narines en s'unissant à des notes boisées décidées (si non pas excessives). Seulement dans un second moment, en lui concédant de s'ouvrir de manière convenable, le "LAGUNARE" offre une palette de parfums originaux, qui justifient une élaboration aussi compliquée que celle qui lui est consacrée. Le nez alors s'élance à la poursuite d'une trame olfactive jouée sur des notes de "fond d'étang", d'algues, de végétation lacuste pour ensuite se fermer sur de chaudes senteurs de torréfaction. La bouche est marquée par une souplesse très envahissante, qui essaye de contrecarrer une vive sapidité, due, l'on serait tenté de penser, à son bref séjour sous-marin. En ayant toutefois à l'esprit que le taux de salinité de la Lagune est de beaucoup atténué par rapport à celui de la mer ouverte (17/1000 dans la lagune, 35/1000 dans la mer).

Un profil organoleptique comme celui décrit ouvre au Sommelier de nouvelles perspectives sur les associations: un rouge corpulent qui s'accommode fort bien avec le poisson éveille la curiosité des professionnels du secteur; à essayer, juste pour commencer, avec une salade d'algues et d'anguilles à la braise, pour ensuite donner libre cours à son imagination avec un peu de tout, des crustacés aux coquillages.

Il est difficile d'être précis dans l'expectative de vieillissement du "LAGUNARE": des tanins sensibles et une fraîcheur exhubérante laisseraient penser toutefois à une possible évolution moyenne supérieure.

L'expérience inaugurée par le "LAGUNARE" laisse entrevoir certaines questions, dont nous laissons joyeusement les réponses à la postérité:

- 1) Quel est l'apport final qu'a donné la mer à ce Vin? Outre aux déjà mentionnées senteurs lacustres, le fait surprenant est que le séjour sous-marin ait accéléré de manière hyperbolique les processus de polymérisation. Mais personne n'a encore compris comment.
- 2) Le marché, toujours avide de "friandises", se jettera-t'il sur un produit de ce type?
- 2b) Le "LAGUNARE" deviendra-t'il un nouveau *Status Symbol* oenologique italien, pour lequel d'aisés passionnés investiront jusqu'à 300 € la bouteille (prix des exemplaires à tirage limité signés par les producteurs) ?
- 3) Ce vin sera-t'il interprété comme une "boutade", un petit jeu amusant qui ne fait ni chaud ni froid, ou encouragera-t'il d'autres producteurs à s'élancer dans d'autres analogues expériences?

