

Article original <http://www.cacciatori.org/uploaded/il-lagunare-storia-del-vino.pdf>

Romolo Cacciatori oenogastromome

“Il Lagunare” histoire d’un vin dont l’élevage se fait entre terre et mer,

En fait dans la lagune de Caorle

Premier Acte Mai 2011, dans la lagune

La lagune de Caorle, près de Venise, est vraiment un endroit magique, où l’eau, le ciel et la terre s’unissent dans un tableau délimité par des roseaux palustres. Cette terre si riche et précieuse est une grande réserve de vie, de nature, de culture, d’histoire et tradition. Un matin de mai 2011, dans une petite île, comme par magie, j’ai été transporté avec un petit bateau vers un petit complexe de cabanes rénovées, donnant sur une branche de lagune protégée. Dans cette bande de terre perdue entre le ciel et l’eau, j’ai pu découvrir et déguster un vin qui vieillit en barrique dont le chai est l’eau de la lagune de Caorle.

Isabella Sardo (Article de Vinis 2010) présente ce vin comme un projet audacieux, peint en rose, car il semble que la fille d’Alessandro Corbo ait inspiré cette aventure. Le moteur est son amour pour la lagune de Caorle, ses odeurs et le désir de créer un vin avec des références importantes à ce territoire.

Ce fut la première requête à son père Alessandro, que peut faire un père d’autre que faire plaisir à sa fille ?

Alessandro Corbo, le créateur et certains partenaires étrangers témoignent de l’importance du Projet, ont appelé le vin "LAGUNARE Rosso". Ce vin vieillit en fûts de chêne français (Barriques bordelaises de 235 litres de deuxième passage) pendant six mois en immersion totale dans l’eau de la lagune de Caorle. Ils sont environ 40 les fûts à partir desquels on peut obtenir plus de 10.000 litres de vin rouge à mettre sur le marché après l’avoir embouteillé.

Cela devait être un vrai mariage entre la mer, la lagune et la terre de Venise.

Il est important de savoir si l’environnement de la lagune et le balancement de l’eau ont créé des effets bénéfiques au jus vinifié par Ornella Molon à Campodipietra et ensuite transmis dans la lagune à Alessandro Corbo. Les raisins ne croît pas très volontiers dans la lagune et donc la recherche d’un vin aux nobles origines qui pourrait, avec vigueur être inséré dans le milieu liquide de Caorle était légitime.

Le vin est un Bordeaux classique, vendange 2009 avec un mélange de Merlot et Caberbet-Sauvignon en proportion égale ? (ceci est l’un des secrets de la Société), dont l’élevage se fait en grands fûts. Après la fermentation mal lactique d’une année dans le chai Ornella Molon, il voyage vers Caorle.



La durée du séjour en barrique dans la lagune est d’environ six mois constituant la phase principale d’élevage du vin : de novembre à mai quand la température change très lentement allant de 4/6 à environ 12 degrés. Elles parviennent à garder amoureusement le vin. Le fût reste immergé à une profondeur qui ne dépasse jamais 3-4 mètres ; parfois à

marée basse il reste légèrement sur le fond et il est transporté et bercé par le courant, en mouvement continu. Le vin est rempli à ras bord et il n'y a pas de chambre à air à l'intérieur.

Pour la première fois dans la lagune, cet environnement de grand intérêt naturel, avec des journalistes et des professionnels, j'ai pu goûter ce produit afin de déterminer si on était en présence pas seulement d'un vin original, pour ceux qui aiment un vin vertueux, mais aussi d'un bon produit en valeur absolue.

Vérifier donc, si le vin avec son élevage dans ce milieu naturel particulier, avait subi des variations différentes de celles qu'il subit sur son passage « terrestre ».



La première dégustation est survenue accompagnée par les plats des deux restaurants de Caorle, All'Angelo et Antico Petronia, est orchestrée par des sommeliers professionnels FISAR. Je dois immédiatement ajouter que le vin s'est bien adapté à presque tous les repas ; j'en doutais pour le risotto blanc, qui était très léger et délicat.



Les plats tous de qualité, en accompagnement du vin était "bisati allo spiedo" (anguilles à la broche), les sardines traditionnelles en Saor, un risotto aux fruits de mer, la soupe de seiches à la Caorline (en sauce rouge selon la tradition). Les plats même à base de poisson étaient bien mariés, grâce à la sauce tomate aigre qui a créé une bonne combinaison avec les tanins du LAGUNARE.



L'anguille à la broche cuisinée avec grande maîtrise par le propriétaire de l'Angelo, s'adaptait très bien avec l'humeur du vin qui avait été retiré de son environnement aquatique et embouteillé quelques jours auparavant. Maintenant, je peux affirmer avec certitude : le LAGUNARE se marie très bien avec le poisson cuisiné et accompagné par une légère présence de tomate. L'anguille, cuisinée à la broche, était dans tous les cas un bon mariage (une combinaison géographique et territoriale entre la nourriture et le vin est toujours à respecter). J'ai oublié de souligner que même les grandes saucisses servies s'associaient très bien avec le LAGUNARE.

Mais cela ne finit pas là, le désir d'aller au fond de ma curiosité m'a conduit, à un mois plus tard au restaurant All'Angelo afin d'affiner le jugement et déguster à nouveau ce vin qu'au cours de la première « connaissance » s'était présenté visuellement d'une couleur rubis intense. Le nez avait senti la griotte piquante et les épices poivrées de Merlot, les feuilles de poivron et une note

végétative d'été enfermée dans le Cabernet Sauvignon ajoutées à une nouvelle minéralité et à un sentiment de maturité même si incomplète qui sortait d'une façon très autoritaire.

Mais le contraste entre la fraîcheur des tanins tendant à l'âge adulte et encore prononcés donnait plus d'une raison sur laquelle méditer. Sur ces méditations mon enquête continue, assisté par mon collègue sommelier Mario Berton et par Umberto Casellato, un chercheur chimiste du CNR de Padoue, tous membres de la Chaîne de la Région de la Vénétie (l'association gastronomique la plus ancienne et la plus populaire du monde).

Umberto s'est penché sur quelques réflexions et suggestions des analyses chimiques à faire pour évaluer les variations de la barrique et la présence de dépôts à l'intérieur; tandis que les sommeliers ont décrit les analyses sensorielles et ont donné des jugements œnologiques.

Deuxième Acte Juillet 2011, à l'auberge All'Angelo



Nous avons fait une dégustation classique, sans aliments, et en particulier avec une comparaison avec le même vin de départ, mais affiné en cave. Mais à dire vrai après ce moment professionnel, intrigant, de dégustation à All'Angelo, nous avons goûté de bons plats à base de poisson après le labeur ...

La Dégustation par **Romolo Cacciatori** avec le soutien œnologique et chimique de **M. Berton et U. Casellato**

Le vin d'Ornella Molon est un mélange de "Bordeaux Blend", Merlot et Cabernet-sauvignon, Grande dame incontestée en rouge dans le monde du vin vénitien. Ils sont l'union parfaite dans l'industrie du vin, le légendaire mélange par excellence. Ceci parce que la douceur charnue et fruitée du Merlot se marie très bien avec la structure "maigre" et tannique du Cabernet Sauvignon.

Après avoir été récolté et vinifié en 2009 et il a séjourné 1 an en grand fût pour sa fermentation mal lactique. Ensuite, les six derniers mois il poursuit son élevage en barrique dans la lagune. Et c'est ainsi qu'il change de nom et devient le « LAGUNARE », tandis que le restant est resté dans la Cave et continue son itinéraire habituel.

Nous avons goûté et dégusté sans aucun aliment en accompagnement-

Échantillon ROUGE ORIGINALE qui est resté en grand fût au chai -. (lot immergé dans la lagune)

Rouge rubis intense, vineux avec des notes de fruits rouges (cerise, mûre) avec de légers tons végétaux, frais et légèrement savoureux. En cours de fermentation mal lactique, son fruité dénonce un produit dans la phase aiguë de sa vie.

Échantillon ROUGE INTERMEDIAIRE- trois mois en barrique dans la lagune

L'élevage partiel en barrique n'a aucune incidence sur le rubis intense. La juvénile vinosité commence à se transformer en parfum, légèrement piquant, de cerise et éthéré de tabac et réglisse. Tanins élégants et savoureux qui commencent à faire émerger une belle fraîcheur.

LAGUNARE Rosso TOUCHE FINALE – six mois en barrique dans Lagune et embouteillé pour le commerce

L'élevage dans la lagune ne modifie pas le rubis intense brillant et le fruité qu'on trouve dans de légères odeurs piquantes de cerise et en un bouquet résolument éthéré de tabac et de réglisse avec des notes balsamiques. Le goût est un bon équilibre dans le corps avec des tanins élégants et non-agressifs, mais toujours piquants. Peut-être encore peu persistant dans la bouche (toujours une bonne idée d'envisager son millésime, ou ...). Le taux d'alcool et la structure sont tout à fait valables et complètent le goût curieux et intrigant qui laisse un goût amer agréable.

Il faut noter que la procédure de vieillissement est nettement plus accentuée que par rapport au vin qui a suivi un parcours «traditionnel».

Un parfum de vanille plus prononcé donnée par les barriques, même si de deuxième passage, ont laissé une trace de bois encore présente. Le clapotis constant du vin en barrique, bien que dans des espaces confinés, a créé un vieillissement en évolution, mais en avance d'au moins un an par rapport au chai traditionnel. En revanche on ne sent pas des variations particulières concernant une saveur qui ne relève pas très prononcée (peut-être une analyse chimique peut donner des résultats plus évidents, mais le palais me dit ce qui précède) . Ainsi, même si les tanins encore un peu attachés (millésime 2009 !!!) ne créent pas de problèmes, ils sont prêts à accompagner et nous l'avons vu, la viande et le poisson. Le vin aurait besoin de rester un minimum (un an ou plus ?) dans la bouteille, mais je dirais qu'il pourrait certainement être apprécié dans sa fraîcheur même ainsi, son histoire le rend intrigant. Je pense que le Marché a un grand intérêt pour le Produit et parfois on ne peut pas résister au rappel de ces sirènes, mais c'est surtout son caractère unique.

Il vaut vraiment la peine d'être déguster -

Cacciatori Romolo Oenogastronome

- Sommelier

- Bailli de la Région de la Vénétie et Chargé de Missions d'Italie de la Chaine de Rôtisseurs

Avec le soutien œnologique et chimique de **M. Berton et U. Casellato**- Chaine de la Région de la Vénétie.