

## CEPAGES D'ITALIE – LES INCROCIO MANZONI

### Que est ce que c'est un croisement viticole?

Je vous rassure le croisement n'a rien à voir avec la modification génétique ou la transgénique. C'est juste une pratique naturelle faite par l'homme qui permet de féconder la fleur d'une variété de raisin avec le pollen d'une autre et obtenir une nouvelle variété qui porte les caractéristiques des deux parents ainsi que de la nouvelle variété. Chose qui se passait naturellement dans les vignobles par avant, quand encore la vigne se reproduisait par graines, mais qui pouvait prendre aussi plusieurs décennies avant d'avoir un résultat valable. L'échange aléatoire des caractères génétiques pendant la fécondation ne portait pas toujours des résultats intéressants. Le croisement permet donc de chercher de façon moins casuelle l'expression des caractères souhaités et de réduire les temps dans la sélection des résultats.

Au début du XX siècle la viticulture mondiale, et surtout la viticulture européenne vivent des moments de difficulté. Les épidémies dévastatrices à la fin du XIXème (Mildiou et l'Oïdium), la filloxyera qui tue plus du 60% des vignobles européens et bien sur la situation politique et économique précaire, baissent énormément le niveau quantitatif et qualitatif des vignobles européens.

La viticulture doit donc trouver de nouvelles réponses à tous ces problèmes.

Parmi les réponses, apparaît ainsi le besoin d'améliorer le patrimoine génétique viticole déjà présent et de trouver des nouveaux cépages capables d'assurer des rendements qualitatifs aux viticultures et œnologie locales.

Entre les années 20 et 50 il y a ainsi la création de tout une série de nouveaux cépages issus de croisements entre variétés différentes. Parmi les plus connus, il y a le Müller Thurgau (Riesling x Sylvaner) en Allemagne et Suisse, le Pinotage (Pinot Noir x Cinsault) en Afrique du Sud, le Marselan (Cabernet s. x Grenache noir) en France. En Italie, cette pratique très répandue pour les raisins de table, trouve ses plus grands résultats avec la série des croisements obtenus par le Professeur Luigi Manzoni, directeur de la fameuse école de Viticulture de Conegliano.

Le Professeur Manzoni dans ses recherches (plus de 10 ans) développera une gamme de croisement appelés INCROCI MANZONI.

Les Incroci Manzoni les plus connus sont:

6.0.13 (Riesling x Pinot blanc)

2.15 (Glera x Cabernet-sauvignon)

13.0.25 (Raboso Piave x Muscat de Hambourg)

1.50 (Trebiano x Traminer)

2.30 (Trebiano x Traminer)

Le 6.0.13, qui a été le croisement le plus important et le plus cultivé, donne des vins blancs très fins avec un joli potentiel de garde. Par le 2.15, qui est un croisement né par erreur (Le prof. Manzoni souhaitait croiser la Glera avec le Sauvignon blanc et non avec le Cabernet-Sauvignon), on obtient un vin rouge en demi corps avec une couleur douce et des arômes fruités. Le 13.0.25 donne de gros raisins avec des faibles couleurs rouges, pas très sucrés avec une grande acidité mais avec un joli arôme muscaté, qui est idéal pour la création de vins pétillants. Les deux derniers sont fils des mêmes parents, mais si le 1.50 porte plus les caractères du Traminer sur tout pour le visuel, le 2.30 porte celui du Trebbiano. Les deux sont idéals pour obtenir des vins de dessert aromatiques ou bien de vins mousseux aromatiques.

La dégustation a été effectuée dans les locaux de l'école d'œnologie de Conegliano, où le Professeur Luigi Manzoni a donné naissance à ces superbes et méconnus cépages italiens. La dégustation, du 6.0.13 surtout, nous fait comprendre l'incroyable potentiel de ce cépage qui porte



toute la force et la finesse de ses 2 parents. Sur les fruits et les fleurs dans sa jeunesse, ses vins avec le vieillissement prennent une connotation qui rappelle le riesling, avec des notes mielleuses et pétrolées.

De la dégustation ressort le manque d'une vraie ligne de base dans l'interprétation de ce cépage. Il y a "l'école" classique qui donne des vins fruités à boire jeunes, mais sans trop d'intérêt, et il y a "l'école" proscchiste qui à la tendance à imiter le Prosecco (vin royale dans cette région), avec des résultats bien décevants car il est dommage de perdre toute la ténacité et la complexité de ce cépage. Il y enfin, ceux qui suivent "l'école" des macérations que je retiens comme la plus intéressante si elle est bien effectuée, mais ce n'est pas toujours le cas.

Malgré la manque d'une vrai ligne directrice de production (cela devrait maintenant être le véritable rôle de l'école d'œnologie à Conegliano), et d'un producteur phare, je constate la présence d'une série de jeunes producteurs qui croient au potentiel de ce cépage, et même s'ils ne produiront certainement pas les meilleurs vins blancs du monde, leurs Incrocio Manzoni seront de grand intérêt qualitatif. Chapeau !

Pour les autres Incroci Manzoni les productions sont tellement dérisoires qu'il devient difficile d'exprimer un commentaire sur l'interprétation global de ces cépages.

## DEGUSTATION DU 31 AOUT 2012 - ECOLE D'ŒNOLOGIE DE CONEGLIANO

(Les vins marqués en gris ont été dégustés à une autre date et lieu)

### Millesime 2011

**Conti Collalto - Manzoni 6.0.13** - Un Manzoni blanc en demi puissance, sur des arômes de fruits blancs. Maigre avec une acidité détachée de l'ensemble, ce petit blanc proscchisé se montre sans véritable but. Dommage, j'avais gardé des bons souvenirs sur le Manzoni blanc de ce domaine. La cuvée RosaBianco, un **Manzoni 1-50**, est très agréable. Vin blanc sec, technique aux arômes floraux et de fruits blancs. En bonne forme, la bouche est de belle longueur et sans amertume. Un bon Manzoni aromatique à boire en apéritif.

**Gregoletto Manzoni 6.0.13**, ce vin présente un fort désagrément réductif au nez, qui a persisté dans le verre pendant toute la dégustation. Malgré ça, le vin montre le potentiel du terroir avec des arômes de fruits murs et une bouche riche et structurée. L'acidité par contre est un peu trop agressive avec un final amer. Dommage !

**Institut de San Michele d'Adige – Manzoni 6013 Castel San Michele**, le seul vin issu d'en dehors de la région présent à cette dégustation. Typiquement trentin avec des arômes floraux très importants et une jolie minéralité. Un vin technique de bonne facture dans le quel la main de l'œnologue prend le dessus sur le terroir. Bien construit !

**Cecchetto - Manzoni 6.0.13**, Cecchetto exploite des jolis terroirs dans les graves du fleuve Piave, dans sa jeunesse ce Manzoni se révèle plus proche d'un pinot blanc même si les senteurs fermentatifs de Banana sont forts présents et cachent un peu sa finesse. La bouche dotée d'une bonne matière et d'un joli équilibre n'est que l'expression plus classique d'un bon Manzoni du Piave. Déjà mieux !

**Casa Roma - Manzoni 6.0.13**, le long du fleuve Piave, sur des jolis sols caillouteux Casa Roma avec ses vins fait honneur aux terroirs de la province de Trévis. Malheureusement la bouteille avait



un problème de refermentation. Le potentiel était là, et le travail soigneux du vigneron Gigi Peruzzetto ne manquera sûrement d'attention pour la prochaine mise en bouteille.

**Rocca Celliere et Roccat – Manzoni 6.0.13** – Les jeunes œnologues des deux domaines ont travaillé ensemble pour donner jour à ce joli bébé. Un Manzoni issu de jeunes vignes dans le joli terroir montagnard de Cesiomaggiore en Province de Belluno. De récente mise en bouteille, il a relevé un caractère frais et minéral. Au nez il n'est pas explosif, mais la finesse des agrumes et des herbes fines soulignent qu'un affinage sur lie est fort utile à ce type de vin. En bouche, long et persistant, il manque peut être un peu en matière tannique. Pourquoi pas ne pas essayer l'année prochaine avec une macération légèrement plus longue ? De tout façon chapeau à Manuel et Giampaolo pour ce bébé doué d'un très grand futur!

### Millésime 2010

**Galileo Zaninotto – Manzoni 6.0.13**, ce producteur a joué la carte de la macération pelliculaire, mais le résultat dans ce cas est bien décevant, avec des arômes lactiques et végétaux au lieu du miel d'acacia et des fruits murs. La bouche en revanche est un peu plus jolie avec des tanins soyeux et une juste profondeur.

**Cecchetto - Manzoni 6.0.13**, le voilà l'Incrocio Manzoni dans toute sa typicité. Précis et élégant, les notes fruitées enrobent un bouquet de fleurs blanches et d'épices méditerranéennes. Comme dans l'esprit du 2011 on retrouve un Manzoni plus proche du Pinot blanc que du riesling. Bouche pleine et de belle profondeur. Un bon classique !

**Stramaret – Manzoni 6.0.13**, provient des collines de Valdobbiadene, ce blanc ressemble énormément au Prosecco. Bon, sympa, léger et très fruité au nez, très bien ! Mais je n'avais pas demandé un verre d'Incrocio Manzoni ? Mah !!

**Conte Loredan Gasparini – Manzoni 6.0.13**, Le domaine, très réputé pour ses rouges (Capo di Stato), exploite des jolis terroirs ferrugineux dans les collines du Montello. Le vin, construit sur une magnifique macération pelliculaire, présente une couleur jaune dorée à laquelle s'ajoute le charme des fragrances aromatiques. La pêche et l'abricot se mêlent à merveille avec les arômes de fleurs sèches et de miel. En bouche, charnu mais équilibré, on retrouve un vin du terroir avec une agréable minéralité! Vraiment un grand Manzoni blanc !

### Millésime 2009

**Masottina – Manzoni 6.0.13**, cette entreprise nous montre comment on peut combiner quantité et qualité ! La quantité de bouteilles produites par cette entreprise est bien au-dessus de la moyenne de la zone, mais les vins sont toujours impeccables et bien faits. Voilà un autre bon exemple de Manzoni blanc du Piave. Fruits gourmands et notes épicés. Bouche riche mais finement équilibrée ! Un bon classique !

**Casa Roma – Manzoni 6.0.13 – Le San Dordi** - Le San Dordi est un superbe Manzoni DOC du Piave issu d'une parfaite macération et d'un affinement de 9 mois en bouteille. La couleur est amusante avec des beaux reflets ambrés claires. Au nez les fruits murs et la cire d'abeille rappellent le caractère ensoleillé du millésime. La bouche de ce vin est magnifique, le velouté et la rusticité hors norme, sont comparables à l'interprétation d'une jeune Sophia Loren dans la Ciociara.



Excellent !

### Millésime 2008 – 2007 - 2006

**Rocca Celliere – Manzoni 6.0.13 Paziента Demi-Sec 2008** – Un grand Manzoni souvent mal compris dans la région à cause de sa nature sucrée. La sur-maturité des raisins a apporté une noble complexité aromatique avec des nuances de fruits secs (figue sèche et dates) et fruits murs. Le floral ici devient mielleux avec des notes aux épices. Beau Demi-Sec qui fera date comme laisse entendre le nom de la cuvée Paziента! Pour bien l'apprécier? Une belle assiette de fromage.

**Rocca Celliere – Manzoni 6.0.13 – 2007** Encore une fois l'œnologue Giampaolo Pillon nous régale un joli nectar. Avec l'âge ce vin prend les notes de sagesse de son père le Riesling. Le miel aux fleurs d'acacia se marie parfaitement avec des légères notes pétrolées. La bouche est fraîche malgré le millésime, il manque peut être en peu de chair. Il n'a pas la stature d'un super vin, mais il est sans doute un très bon Manzoni blanc. Félicitation à ce domaine qui n'a pas peur de mettre dans le marché un vin blanc avec quelques années de bouteille. Chose très rare dans cette région ! Bravo !

**Can Ràfols dels Caus – Manzoni 6.0.13 – 2007** - Le Rocallis Blanco est un 100% Manzoni 6013 exploité dans le terroir catalan du Penedès. Un Manzoni massif et chaleureux avec des notes fortes et boisées. Ici la barrique neuve et ses notes toastées prennent le dessus sur la finesse et les fleurs. Dommage ! Je ne suis pas du tout contre l'utilisation du bois pour cette typologie de vin, mais avec des critères un peu plus raisonnable oui !.

**Coletti – Manzoni 6.0.13 – 2006** – Le Giusè était juste une des dernières bouteilles de mon stock que j'ai dégusté cette hiver avec des amis à Paris. Ici aussi les fleurs blanches se transforment en notes mielleuses et de fleurs sèches. Les arômes de pétrole sortent délicatement accompagnés par des épices indiennes et un bon fruité. Bouche suave sans austérité avec une jolie acidité qui donne longueur et fraîcheur. Quel plaisir !

### Manzoni Mousseux

La plupart de ces vins ont été dégusté en primeur, et ils sortiront dans le marché dans quelques années, sauf le Manzoni 2-30 de l'école d'œnologie de Conegliano qui est déjà sorti dans le marché.

**Stramaret – Manzoni 6.0.13 sur lies 2011** – Un pétillant stylé "Prosecco col fondo", avec un peu plus de corps mais avec des défauts de malolactique.

**Coletti – Manzoni 13.0.25 Méthodologie Champenoise 2011 Pas dosé** – Dégusté en primeur, ce rosé à la couleur charmante, nous rappelle une femme dansante sous une pluie de pétales de rose. De belle fraîcheur et longueur, il exhale des senteurs de rose et de fraise. Superbe déjà maintenant, cela sera intéressant de suivre de près son évolution !

**Coletti – La vigne en rose – Méthodologie Champenoise 2011 Pas Dosé** – C'est un coupage entre 70% de 6.0.13 et 30% de 13.0.25. Au nez il se montre un peu plus réduit que sont petit frère, avec une bouche plus complexe. Attendons son évolution.

**ITAS GB Cerletti – Manzoni 2-30 Méthodologie Martinotti 2011 Extra Dry** – Seulement l'école



## Cépages d'Italie – Les Incrocio Manzoni

de œnologie de Conegliano, en tant qu'institut créateur, est autorisé à la vinification de ce cépage. La méthodologie Martinotti est celle utilisée en région pour la production du Prosecco mousseux, malgré ça le jeune œnologue Emanuele Serafin nous livre un vin fruité semi aromatique avec des jolies notes de cannelle et d'épices. Un joli apéritif unique au monde créé dans cette école qui a été la mère de tous les Incroci Manzoni, ainsi que d'une bonne partie des œnologues dans le monde.

**Rocca Celliere – Manzoni 6.0.13 méthodologie Champenoise 2010 pas dosée** – Dominé par des jolies notes lactique, il s'ouvre avec le temps sur un nez de pêche et de fruits secs. La bouche garde un bon gras et une sensation de plénitude. Une bonne méthode champenoise qui se dégustera bien sur une quinzaine d'années.

*Un remerciement spécial va à l'École d'œnologie ITAS GB CERLETTI de Conegliano, qui pendant 6 ans m'a formé en viticulture et œnologie, mais surtout pour nous avoir gentiment laissé à disposition la magnifique salle de dégustation de la Bottega del vino, ainsi qu'aux œnologues présents à la dégustation Giampaolo Pillon, Emanuele Serafin, Luca Battiston, Luca Gallina, Nicola Merotto, Manuel Codello (tous anciens élèves de la section Avt de l'école de Conegliano) et aux amis américains Ricardo Correa et Virgilio Massa venus pour connaître la beauté de la "viticulture" locale.*

