



CLUB LES  
DOMAINES

Domaine Perticaia, Montefalco

# Le dompteur du Sagrantino

Le maître de chai  
Federico Montesanti



Il y a vingt ans, la réussite du Sagrantino a incité de nombreux domaines de Montefalco, en Ombrie, à écrire un nouveau chapitre de l'histoire de ce cépage de caractère. Le domaine Perticaia est aujourd'hui passé à l'étape supérieure. **Texte: Christian Eder**

## Sagrantino Passito

Le Montefalco Sagrantino sec n'aurait jamais pu connaître sa réussite actuelle sans son ancêtre doux: dès le Moyen-Âge, les moines franciscains ont commencé à élever un vin rouge onctueux à Montefalco, à partir des baies de Sagrantino, riches en tanins. Le raisin mûr était placé sur de la paille, puis séché au soleil jusqu'à obtenir des raisins secs. Les baies rabougries étaient ensuite pressées et leur jus fermenté. Selon la tradition, ce vin riche en tanins et en sucre résiduel était servi pour la première fois à Pâques et constituait ensuite une spécialité appréciée pour les jours de fête et les réunions de famille. Aujourd'hui encore, l'agneau pascal traditionnel ou le pigeon rôti sont souvent accompagnés d'un Sagrantino Passito pas trop sucré. Un accord que recommande aussi Francesca Mechella du domaine Perticaia.

Federico Michelsanti balaie du regard ses rangs de vigne parfaitement alignés. Ils ont été plantés au cordeau le long de fils de fer il y a quinze à vingt ans. Chacune des petites parcelles forme presque un terroir à part, doté de caractéristiques spécifiques: «Certaines sont dominées par l'argile, d'autres par le calcaire. Certains sols se prêtent plus au Sagrantino ou au Sangiovese, d'autres aux blancs Trebbiano Spoletino ou Grechetto», explique Federico Michelsanti qui officie comme maître de chai depuis quatre ans au domaine Perticaia. Elles ont tout de même des points communs: toutes les parcelles se situent entre 320 et 350 mètres d'altitude et possèdent des sols gorgés d'eau, traversés de couches rocheuses, qui permettent aux ceps de s'enraciner en profondeur. Le Domaine Perticaia, dans le hameau de Casale, était, au début des années 2000, un pionnier du renouveau du Sagrantino. Il a démontré le potentiel de ce cépage de caractère grâce à des méthodes de vinification modernes et à l'utilisation de barriques et de foudres en bois. Toutefois, Emiliano Falsini est convaincu que le fondement de la qualité et de l'élégance d'un vin reste les sols, où plongent les racines des ceps. L'œnologue de Perticaia - l'un des «flying winemakers» les plus renommés d'Italie - laisse parler le terroir, les sols variés et les vignes bien aérées, exposées plein sud et sud-

est, à travers les vins. Il rend ainsi hommage à une tradition agricole qui remonte à l'époque romaine. Perticaia, qui signifiait «charrue» dans l'antiquité, y fait référence. C'est ce qui a poussé l'agronome originaire de Romagne, Guido Guardigli, à choisir ce nom en 2000 pour son nouveau domaine. La plantation des premiers rangs de vigne et la jolie petite cave datent de cette époque, tandis que 250 oliviers donnaient déjà la matière première pour l'huile d'olive maison pressée à froid. Les premiers vins de Sagrantino et de Sangiovese sont arrivés sur le marché trois ans plus tard. Les quinze hectares de vigne, en grande partie conduits sur fil (la méthode Guyot étant réservée au Colorino), forment aujourd'hui la base de la production.

### Duo de charme: Sagrantino et Sangiovese

Guido Guardigli a choisi avec soin cet emplacement près de Montefalco. Cette agréable ville de la Renaissance est perchée sur une colline au milieu de vastes terres fertiles. Elle est bordée au nord par la ville de Pérouse, à l'est par la cime de l'Apennin et à l'ouest par le lac Trasimène. L'influence des montagnes et celle du lac assurent un climat équilibré composé d'étés chauds et d'hivers froids. Un climat idéal, en somme, pour la viticulture. Le cépage Sagrantino se plaît beaucoup ici, tout comme le Sangiovese: ce dernier est associé



## Vins de l'offre du club

### Spoletino DOC Trebbiano Spoletino del Posto 2016 2019 à 2022

Nez de fruits exotiques, de basilic, de fruits à noyau mûrs et de pétrole; corps compact, harmonie parfaite entre structure et acidité, finale agréable sur des notes de fruits à noyau et d'arômes.

**Accords:** à servir en apéritif ou sur du poisson ou de la viande blanche.

### Montefalco DOC Riserva 2012 2020 à 2025

Bouquet évoquant la framboise, le thym, le poivre et la violette; corsé en bouche, avec une vive acidité et des tanins prononcés, bien équilibré, très ample et raffiné, finale persistante aux notes de prune et de chocolat.

**Accords:** rôti de bœuf, pigeon, mais aussi fromage affiné.

### Montefalco Sagrantino DOCG 2013 2021 à 2028

Rubis sombre; notes de cerises noires, de cannelle et d'arômes; beaucoup de caractère en bouche, tanins racés et acidité bien intégrée, longue finale légèrement astringente.

**Accords:** sur de l'agneau, du gibier ou un steak relevé.

au Sagrantino et à d'autres cépages locaux et internationaux pour produire le Montefalco DOC Rosso, également proposé dans une version «riserva». Le Grechetto, quant à lui, permet de réaliser le Montefalco DOC Bianco. C'est dans les collines qui entourent Montefalco que le local de l'étape, le Sagrantino, parvient à exprimer tout son potentiel. Jadis, il était élevé uniquement comme un «passito», c'est-à-dire à partir de baies séchées. Aujourd'hui, ce cépage donne naissance à un vin rouge puissant et persistant, doté de tanins au caractère bien trempé que l'on peut toutefois adoucir par une vinification et un élevage en bois

soignés. «Seul le raisin à pleine maturité est récolté au mois d'octobre», explique Federico Michelsanti, le maître de chai de Perticaia. Après trois semaines de macération pelliculaire, le Sagrantino - tout comme le Montefalco Rosso Riserva, composé de Sangiovese, de Sagrantino et de Colorino - est élevé en barriques, en tonneaux et, depuis l'année dernière, en fûts de 25 hectolitres. Le vin est ensuite affiné dans des cuves en inox, puis repose encore quelque temps en bouteille. Le Sagrantino, au parfum de cerise noire et de prune, offre au bout de quelques années d'excellents accords avec les spécialités régionales: «il s'accorde très bien avec le lapin et avec l'agneau, mais aussi avec le gibier ou avec une tagliata au pesto de noix», affirme Federico Michelsanti, «on peut aussi le déguster seul pour apprécier toutes sa complexité aromatiques.» Si le Sagrantino, principal cépage du domaine, occupe sept hectares de terres, le domaine Perticaia consacre aussi certaines de ses parcelles à la culture de variétés rouges

comme le Sangiovese et le Colorino, ainsi qu'à des cépages blancs tels que le Trebbiano Spoletino et le Grechetto. Quel que soit le cépage, l'ensemble du raisin est récolté à la main et traité selon ses besoins propres, explique le maître de chai, Michelsanti. «On veille à vendanger le raisin des cépages blancs Grechetto et Trebbiano Spoletino aux premières heures du jour et de les maintenir au frais jusqu'à

leur arrivée en cave pour préserver la fraîcheur de leurs arômes.» Le Trebbiano Spoletino joue un rôle particulier pour Flavio Becca et sa famille. Cet entrepreneur a racheté le domaine en 2018 et a déjà défini son orientation pour les années à venir.

Sous la houlette de ses nouveaux propriétaires, le Trebbiano Spoletino devrait devenir un emblème de Perticaia au même titre que le Sagrantino DOCG et le Montefalco DOC. Un Rosato composé de Sangiovese complète désormais l'assortiment. Grâce à son aromatique fraîche et fruitée et à sa structure vigoureuse, ce rosato, à l'instar de la quasi-totalité des vins du domaine, se marie très bien avec la gastronomie locale, qu'il s'agisse de charcuterie de Norcia ou de l' incontournable pecorino. Toutefois l'histoire ne s'arrête pas là: l'exploitation est en cours de conversion à l'agriculture biologique. Et avec plus de trente hectares de nouvelles plantations - en majorité de Sagrantino -, la surface de vigne a triplé, passant à cinquante hectares. Malgré tout, l'objectif reste avant tout d'interpréter le vin tel que la nature le produit, indique l'œnologue Emiliano Falsini: «Le vin doit exprimer la typicité du terroir d'où il vient: c'est un peu comme un puzzle, il faut ajouter les bonnes pièces aux bons endroits.»



## Profitez de nos découvertes!

Et adhérez dès maintenant au Club les Domaines. Nous, les rédacteurs de VINUM, sommes toujours sur les routes. Nous partons à la découverte de régions et de domaines viticoles, où nous dégustons des vins uniques. Nous sélectionnons les meilleurs pour vous préparer, six fois par an, un coffret de trois grands vins que vous, en tant que membre du club, recevrez directement chez vous. Nous rédigeons aussi pour vous des articles sur les pays visités et leurs habitants et vous dévoilons les meilleurs bons plans. Vous aurez ainsi tout le loisir d'organiser votre prochain voyage, un verre de vin à la main, ou de vous laisser transporter par la pensée avec délectation dans les plus belles régions viticoles à travers le monde. Vous en avez l'eau à la bouche? Alors, laissez-nous vous ouvrir les portes des meilleurs domaines au monde et commandez un coffret découverte à l'adresse suivante:

[www.clublesdomaines.com](http://www.clublesdomaines.com)



## Bon plan

**Palazzo Bontadosi Hotel & Spa, Montefalco**  
**[www.hotelbontadosi.it](http://www.hotelbontadosi.it)**

Cet hôtel-boutique situé sur la place principale de Montefalco, possède un petit spa, des chambres élégantes avec vue sur la piazza ainsi qu'un excellent restaurant, le Locanda del Teatro, qui offre une cuisine du niveau d'un étoilé. Pour les amateurs de saveurs traditionnelles: mariez un Sagrantino Passito pas trop doux avec un piccione con salsa di ciliege all'alloro (pigeon avec une sauce au laurier et à la cerise).

**Plus de bons plans dans l'offre du club.**

Le domaine Perticaia se situe au sud-ouest de Montefalco. Ses vignobles sont en grande partie plantés de Sagrantino, de Sangiovese et de Trebbiano Spoletino.