



Podere Forte

Castiglione d'Orcia - Siena



INVINOVERITAS.BE – 27 APRILE 2018

## IVV vous fait voir du pays

# Podere Forte, super toscano new style



Nous vivons une époque paradoxale: nombre de businessmen ayant fait fortune dans le commerce ou l'industrie rêvent de s'acheter un club de foot ou un domaine viticole de haut vol. De passer du labeur au plaisir. Voici l'exemple de Pasquale Forte, qui, il y a 20 ans, créait son domaine en Toscane.

*«One desire, one feeling, one dream: give birth to Podere Forte».* Ainsi s'exprime cet homme d'origine paysanne ayant fait fortune dans l'ingénierie électromécanique et électronique à propos de la naissance de sa propriété viticole. Il formule sa philosophie comme suit: *« Nous travaillons la terre comme il y a 2000 ans mais dans la cave, nous avons 200 ans*

*d'avance. »* Après avoir découvert son jardin d'Eden dans le Val d'Orcia, à 60



Podere Forte

Castiglione d'Orcia - Siena

km au sud de Sienne, entre Montepulciano et Montalcino, il se lance dans la concrétisation de son rêve: produire un grand vin de terroir. Son but, en souvenir de ce que son père lui avait appris sur le respect et l'amour de la terre: créer un vaste domaine où la chimie ne rentrera pas.



Chez Podere Forte, tout est produit rigoureusement dans l'esprit bio d'un système écologique autosuffisant. Ce, qu'il s'agisse de bétail – de la vache au mouton en passant par les cochons et les poules, de viande, de légumes, d'huile, de miel et bien sûr de vins. Le vignoble compte actuellement 22 hectares, au sein d'une propriété qui en totalise 268; le reste se partageant entre forêts céréales, oliviers, pâtures et vignes. De quoi appliquer plus aisément les préceptes de l'agriculture biodynamique, qui sont nés dans la polyculture du 19<sup>e</sup> siècle. Pour l'instant, seuls 12 ha sont en production.

## Le vignoble

Pour la mise en place de son vignoble, Pasquale Forte a fait appel aux renommés « scientifiques des sols », Lydia et Claude Bourguignon. Ceux-ci ont soumis les terres de la propriété à une étude minutieuse en termes de situation, d'altitude, d'exposition, de pente, de nature des sols et sous-sols schisteux et calcaires. Ils ont ainsi pu proposer les meilleures parcelles pour chacun des porte-greffes et cépages. Contrairement aux «supertoscans», ces domaines italiens qui ont mis à l'honneur le cabernet-sauvignon, Pascale Forte croit fermement au cabernet franc, car il se plaît mieux dans ses terres pauvres. Sa



**Podere Forte**

Castiglione d'Orcia - Siena

proportion arrivera bientôt à 80% grâce à des replantations, toutes en sélection massale. Bien entendu, le propriétaire ne renie pas le sangiovese local puisqu'il constitue à 100% la cuvée phare du domaine, Petrucci.



Dans son obsession quasi-maniaque de ne rien laisser au hasard, dès la certification bio obtenue en 2007, il a lancé le passage à la biodynamie. Les parcelles s'étagent de 330 à 550 m. Facteur important face à la chaleur estivale, le différentiel thermique jour-nuit peut atteindre la vingtaine de degrés, ce qui apporte aux vignes une fraîcheur nocturne bienvenue. Outre le cabernet franc, ce vignoble est essentiellement planté de sangiovese, de merlot et de petit verdot. Mais on expérimente aussi le pinot noir et même, en blanc, le greco di tufo. Les pieds sont conduits en alberello. Le travail de viticulture est fourni par 22 ouvriers agricoles qui comptabilisent 1630 heures de labour par an au milieu des vignes.

## Les trois vins rouges

En cave, la récolte des 12 ha est vinifié par parcelles en 61 vinifications différentes. L'objectif est la recherche de finesse avec des vendanges en trois tries pour éviter toute verdeur. Après une macération préfermentaire à froid de 24-30 ha, les raisins sont pressés au pied pour obtenir une extraction douce. La fermentation se déroule en contenant bois de 24 à 30 hl. L'élevage se fait ensuite dans des barriques de chêne français. Le premier millésime mis en vente date de 2001. Chaque année, trois cuvées sont produites :



**Podere Forte**

Castiglione d'Orcia - Siena

## **Petrucchino 2015 – Orcia DOC**



Assemblage de 85% de sangiovese et 15% merlot, ceci est considéré comme le Premier Cru du domaine bien, que les vignes de sélection massale soient les plus jeunes de la propriété. Malgré un alcool de 15°, il faut lui reconnaître un bon équilibre avec une structure de tanins veloutés, de la fraîcheur, des arômes de cerises noires et rouges à l'alcool. Le bois de l'élevage (14 mois de barrique plus un an en bouteille) est intégré. L'acidité du sangiovese est tempérée par la douceur du merlot. Seule la finale trahit une petite chaleur alcool.

## **Petrucci 2013 et 2008 – Orcia DOC**



100% sangiovese pour ce « Grand Cru » de 2013 qui bénéficie des parcelles les plus qualitatives où la roche calcaro-schisteuse n'est recouverte que d'une soixantaine cm. d'argile. Si le nez est dominé par des arômes de framboise et de cerise, on y dénote aussi de discrètes touches de violette et de grillé. Entre acidité, minéralité et tanins soyeux, la bouche possède une superbe droiture, une texture d'une grande délicatesse pour du sangiovese et un équilibre qui persiste jusque dans une finale d'une légère amertume rafraîchissante. Un très beau Toscan qui n'a nul besoin d'apport de cépages internationaux.

Pour suivre, la même cuvée mais avec en 2008 presque 10 ans de vieillissement pour démontrer le potentiel de ce vin. Un premier nez de truffe avant des arômes de cerises rouges, d'épices, de chocolat à la menthe, un nez qui rend justice au sangiovese. La matière témoigne d'un remarquable équilibre avec des tanins fondus élégants.



Podere Forte

Castiglione d'Orcia - Siena

## Guardiavigna 2013, 2009 et 2007 – Toscana IGT



Il faut ici se souvenir de l'histoire des supertoscans, ces vins dont la caractéristique essentielle était d'assembler des cépages internationaux tels le cabernet-sauvignon et le merlot, et qui, durant les années 80/90 ont réveillé une viticulture assoupie. En plantant son vignoble fin des années 90, Pasquale Forte a manifestement été influencé par ce succès commercial. Cette cuvée assemble donc cabernet franc, merlot et une minorité de petit verdot. S'il considère ce vin comme sa Grande Cuvée, pour ma part, la dégustation de trois millésimes m'a amené à préférer Petrucci. En effet, tant le 2013 que le 2009 m'ont paru trop puissants, trop solaires et donc marqués par la chaleur de l'alcool malgré l'acidité des cabernet franc et petit verdot. De plus le 2009 manquait de précision dans le dessin. Le 2007 a bien évolué, il faut le noter, avec une dominante de merlot (65%) qui lui donne un nez de Saint-Emilion et de la suavité au toucher de bouche. Cela reste néanmoins relativement chaud en bouche. Donnez-moi plutôt du sangiovese !

## Pour conclure

Avec une production limitée, d'environ 40.000 bouteilles par an, la distribution ne peut être que contingentée. C'est pourquoi Pasquale Forte a décidé de faire connaître ses vins dans des restaurants de haut niveau qui partagent la même vision d'une économie durable. En Belgique, le choix s'est porté sur De Pastorale, un étoilé de Reet, entre Anvers et Malines, où s'est donc déroulée la dégustation autour d'un menu carné de qualité.

[www.podereforte.it](http://www.podereforte.it) – [www.young-charly.com](http://www.young-charly.com)

*Bernard Arnould*