

club les domaines



Latium Morini, Valpolicella

Une affaire familiale

Au début des années 2000, la famille Morini a fait un choix décisif. Après avoir produit du raisin pendant trente ans, les sept frères et cousins ont décidé d'élaborer leur propre vin. Ils disposent désormais d'une gamme raffinée, équilibrée et originale.

Texte: Christian Eder

Sur le mur du bureau, une grande photo attire l'attention du visiteur. On y voit sept hommes d'âge mûr, qui ont tous entre 40 et 50 ans, placés en rang d'oignon devant un chai de vinification. L'air de famille est indéniable: tous s'appellent Morini et sont cousins ou frères. Mais l'essentiel c'est qu'ils produisent leur

propre vin dans des vallées du nord-est de Vérone. Leur petit domaine s'appelle Latium, un mot dérivé du nom antique de Illasi, une commune de l'est du Valpolicella.

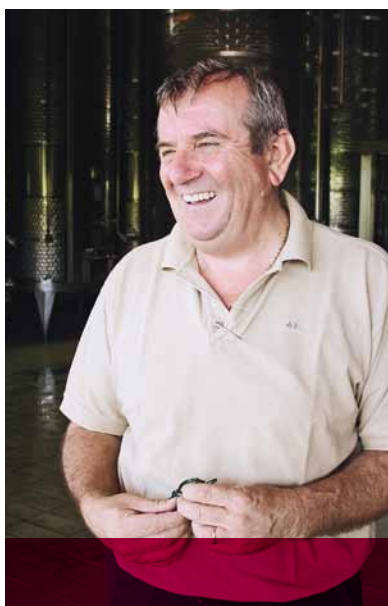
Nous sommes dans la patrie de l'Amarone, ce rouge puissant de Vénétie, qui fait partie des crus italiens les plus nobles et au potentiel de garde le plus

long. Il compte désormais aussi parmi les plus demandés. Aujourd'hui, la production s'élève à plus de 10 millions de bouteilles. Quelques-unes de ces bouteilles, 25000 pour être précis, sont produites dans les chais Latium Morini. Ici l'Amarone s'appelle Campo Lèon. C'est le produit d'une sélection de vignes d'au moins huit ans, issue des parcelles

les plus importantes de la famille. «Et la sélection est rigoureuse» ajoute Eugenio Morini, l'agronome de la famille. C'est lui qui, avec son cousin Pier Giorgio, l'œnologue du domaine, fait visiter le chai de vinification moderne.

«Pour l'Amarone, seuls les raisins les plus sains sont récoltés au début octobre» explique Eugenio Morini en précisant, qu'il s'agit toujours d'une sélection parcellaire de divers cépages régionaux, où domine la Corvina. Les raisins sont ensuite mis à sécher jusqu'à la mi-janvier dans des pièces bien aérées. Ils perdent de cette façon plus de 50% de leur poids avant d'être pressés. Après un élevage de 30 mois en bois neuf et de quelques mois en bouteille, l'Amarone est mis sur le marché. Le premier millésime de Campo Lèon date de 2001.

Il s'agissait alors d'une vinification expérimentale, destinée à tester la qualité. Le résultat étant satisfaisant, Eugenio décida, avec ses frères et ses cousins, de se lancer dans l'aventure de la production. Ils disposaient déjà des vignes, d'expérience, puisque la plupart des membres de la famille étaient alors liés de près ou de loin à la vigne, et il y avait surtout l'envie de monter une affaire familiale. Le premier «vrai» millésime date de 2003. Eugenio Morini nous le présente en seconde place dans une petite dégustation verticale qui retrace les dix ans d'histoire de l'entreprise familiale. Aujourd'hui encore, il séduit par sa puissance et sa virilité. Les années suivantes ne sont pas non plus en reste. Le 2004 et le 2005 présentent un fruité compact, mais sont en revanche un rien trop boisés. En 2006 et 2007, un nouveau style apparaît, l'Amarone se révèle plus équilibré, plus harmonieux. Depuis cette



«Nous jouons avec les spécificités de nos différentes parcelles.»

Eugenio Morini
Agronome chez Latium Morini

époque, l'œnologue Pier Giorgio Morini mise sur un mélange de divers types de barriques, mettant merveilleusement en avant le fruit mais aussi la complexité de l'Amarone.

Revenons à l'histoire de ce domaine. Elle a débuté il y a plus de 40 ans avec une petite exploitation agricole et une cave modeste à Illasi. Après avoir livré durant des années ses raisins à la cave

coopérative régionale, la grande famille Morini (Eugenio, Paolo, Pier Giorgio, Carlo, Francesco, Luca et Elio) a décidé, au tournant du millénaire, de faire travailler tous ses membres dans les vignes et de produire son propre vin. Aujourd'hui, les Morini cultivent une quarantaine d'hectares, dont la majeure partie est réservée à la vigne, mais où on élabore aussi de l'huile d'olive.

Les vignes s'étendent sur trois zones géographiques très proches les unes des autres, dans les vallées d'Illasi et Mezzane, à l'est de l'appellation Valpolicella. Les microclimats et les sols sont très divers, certains sont pierreux, d'autres calcaires, voire sur un sous-sol d'origine volcanique. Des conditions idéales pour les cépages du Valpolicella, en particulier le Corvina et le Corvinone. «Selon les millésimes, nous pouvons jouer avec différents ingrédients» explique l'œnologue Eugenio, «cela nous permet de palier aux déficits de certaines parcelles à l'assemblage». En effet, de l'Amarone Campo Lèon au Valpolicella Superiore Campo Prognài en passant par le Valpolicella Ripasso Campo dei Ciliegi, les Valpolicella de la maison Latium sont tous issus de sélections de diverses parcelles. Les deux derniers crus cités sont d'ailleurs des interprétations très libres de Valpolicella.

Pour le Ripasso, le jeune vin fermente une deuxième fois sur les marcs d'Amarone, afin de lui conférer plus de caractère ainsi que les singulières notes épicées et de fruits secs de son grand frère. Le Valpolicella Superiore Campo Prognài est même un petit Amarone, puisque ses raisins sont également mis à sécher avant d'être pressés, même si ce n'est que pour trois semaines. Le fruité



Sur 40 hectares, les Morini produisent aujourd'hui de l'Amarone, du Valpolicella et du Soave.

frais ne disparaît pas pour autant, mais le vin acquiert plus de structure et de volume.

Pier Giorgio Morini me montre encore le chai de vieillissement souterrain, dans lequel les Amarone et Valpolicella des prochains millésimes attendent leur mise en bouteille. Mon guide a justement beaucoup de travail au chai en ce moment. 600 fûts, barriques et tonneaux réclament toute son attention. «Un bon mélange fait toute la différence» estime-t-il. «C'est justement avec les différents types de bois - slovène, français ou américain - que l'on peut faire ressortir l'essentiel des raisins. Ce mélange nous permet également de nous caler parfaitement sur le vin de base.» Pier Giorgio en est persuadé, il en résulte un plus grand équilibre et un plus grand potentiel de garde.

Il nous livre aussi un aperçu des millésimes à venir: 2010 et 2011 devraient livrer de beaux Amarone. 2012 s'annonce également assez prometteur. La production restera néanmoins limitée. Autour de la cave construite en 2005 à Mezzane di Soto, la grêle a détruit en août la majeure partie des raisins. Par chance, les Morini disposent d'autres parcelles à Illasi et Tregnano qui n'ont pas été tou-

chées. Eugenio et Pier Giorgio prennent congé en me serrant fermement la main, avec la poigne des vignerons qui mettent la main à la pâte partout où cela s'avère nécessaire.

L'agronome et l'œnologue doivent retourner à la cave, où les autres membres de la famille sont déjà à l'œuvre. C'est le jour du soutirage, et comme il se doit pour une entreprise familiale, tout le monde participe. Les décisions sont également prises en commun, ce qui «n'est pas toujours facile» sourit Eugenio en admettant aussi «qu'en fin de compte tout le monde se rabiboche». Il est une décision qui fait l'unanimité, c'est celle d'augmenter la production de 120 000 à 300 000 bouteilles au cours des prochaines années. Latium Morini en a la capacité, des marchés sont en train d'être explorés. Car après le travail à la vigne et au chai, les Morini vendent eux-mêmes leur vin. Tout cela ne laisse plus beaucoup de temps pour la vie de famille. Comme pour se racheter un peu, les sept vignerons ont dédié un vin à leurs épouses, un Passito de Garganega élevé en barrique, doux et souple, mais offrant une structure croquante. Le nom de la cuvée a été vite trouvé: Sette Dame, les sept dames.



club les domaines

Les membres du Club les Domaines, âgé de 15 ans révolus, ont régulièrement l'occasion de découvrir des nouveautés et des crus méconnus des quatre coins de la planète vitivinicole. Six fois par an, un paquet découverte de trois flacons différents, sélectionnés auprès de vignerons hors du commun et produisant des vins tout aussi exceptionnels, est livré directement chez vous, accompagné d'informations sur le domaine et ses vins. Laissez-vous surprendre et découvrez nos sélections en souscrivant à notre abonnement à l'essai, sans aucune obligation.

Pour tout renseignement complémentaire:

Club les Domaines, General-Wille-Str. 144, 8706 Meilen
Infoline 00800 36 62 46 37, www.clublesdomaines.com

	Campo dei Ciliegi – Valpolicella Superiore Ripasso DOC 2009	Campo Prognà – Valpolicella Superiore DOC 2009	Campo Leòn – Amarone della Valpolicella 2008
	Un Valpolicella fruité doté des côtés raffinés d'un Amarone.	Une interprétation élégante d'un Valpolicella élevé sous bois à base de grains légèrement passerillés.	Un Amarone équilibré mais opulent, au nez de compote de coings et d'épices.
	Cépages 70% Corvina et Corvinone, 20% Rondinella, 10% autres cépages	Cépages 70% Corvina et Corvinone, 20% Rondinella, 10% autres cépages	Cépages 70% Corvina et Corvinone, 20% Rondinella, 10% Oseleta et Croatina
	Apogée 2013 à 2015	Apogée 2014 à 2017	Apogée 2015 à 2021
	Accords Accompagne à merveille la viande grillée ainsi que le gibier à poils et à plumes.	Accords Accompagne à merveille la viande de bœuf cuite, comme le Bollito Misto (pot-au-feu) de Vérone.	Accords S'accorde avec tout, viande rôtie ou grillée, rôti de cerf ou de chevreuil, voire même avec un cigare.
LES VINS DU COFFRET			