

Ca' di Rajo, Vénétie

Le dompteur du Raboso

club les
domaines

Dans ses vignobles de la région du Piave dans l'est de la Vénétie, Simone Cecchetto élève des vins à partir de cépages quasi inconnus ailleurs. L'un d'eux, le Raboso, a retenu toute notre attention.

Texte: Christian Eder





C'est un «cavallo di razza», un pur-sang sauvage et impétueux explique Simone Cecchetto. Même une fois dompté, il conserve son caractère unique. Voilà pourquoi il représente un véritable défi pour tout vigneron. Ce pur-sang s'appelle le Raboso, un cépage rouge autochtone de la région du Piave dans l'est de la Vénétie. Il était déjà répandu avant l'époque romaine dans les vastes plaines qui séparent les Alpes de l'Adriatique. Mais il faut attendre le premier siècle après Jésus-Christ pour qu'il soit évoqué dans l'«Histoire naturelle» de Pliny l'Ancien. L'auteur dit de cette variété qu'elle est «plus noire que la poix».

Aujourd'hui, son caractère impétueux lui confère une mauvaise image. S'il dominait jadis les vignobles, il ne représente plus qu'une faible minorité de la surface vinifiée. Il est encore cultivé dans la région du Piave entre Conegliano, Oderzo, San Polo di Piave et Motta di Livenza. Et rares sont les viticulteurs à l'apprécier autant que Simone Cecchetto. Sur son domaine Ca' di Rajo de San Polo di Piave,

ce dernier élève trois vins à partir de ce pur-sang capricieux: un assemblage et deux monocépages.

Le domaine se situe au beau milieu de la Piana Trevigiana, la plaine à l'est de la capitale de la province, Trévise. Au nord, se dressent les contreforts des Alpes, tandis que cinquante kilomètres plus au sud Venise est entourée par les eaux de la mer Adriatique. Le fleuve Piave a laissé son empreinte dans la composition des sols, en apportant dans ses alluvions des composants minéraux, issus des montagnes, que l'on retrouve dans les vins. Comme il avait foi dans le potentiel de ce terroir, Simone Cecchetto s'est lancé dans la viticulture en 2005. Il a fondé sa nouvelle cave dans le hameau de Rai près de San Polo in Piave.

Simone, alors âgé d'à peine vingt ans, voulait devenir vigneron comme son grand-père Marinò avant lui: «A même pas trois ou quatre ans, je l'accompagnais déjà dans les vignes», raconte-t-il. Aujourd'hui, son grand-père continue de l'aider. L'ancien, de plus de 80 ans,

passé justement devant nous en tracteur. Le domaine propose aujourd'hui deux douzaines d'étiquettes qui vont des vins de cépages - comme le Nina qui doit son nom à sa grand-mère, un blanc issu d'Incrocio Manzoni - aux nombreux effervescents - du Prosecco DOC au Prosecco Superiore di Conegliano Valdobbiadene DOCG - en passant par les assemblages de cépages autochtones et internationaux. Toutefois, les vins issus du Raboso restent les véritables étendards de la cave: dans leur jeunesse, ces crus acides et tanniques se montrent plutôt impétueux et pleins de caractère, pour ne pas dire caractériels. Ce n'est qu'avec l'âge et des soins particuliers qu'ils développent un côté épicé, presque soyeux. Simone est convaincu que ce potentiel est inscrit dans la génétique de ce Raboso, qui a, après tout, toujours été le Vino di Venezia exporté à l'époque de la Sérénissime République déjà.

Méthodes inhabituelles


Simone utilise une méthode de plantation inhabituelle. Il fait courir les sarmements sur des poteaux en bois de quatre mètres de hauteur disposés en rayons: cette technique dite Bellussera a été inventée au 19^e siècle par les frères Bellussi afin de lutter contre le mildiou. Son utilisation a considérablement reculé avec la mécanisation. Simone Cecchetto l'emploie sur quinze de ses 25 hectares et la privilégie sur les nouvelles plantations. «Cette méthode permet à la vigne de trouver un équilibre naturel.» Il n'est pas

«Si le racé Sangue del Diavolo perpétue la tradition, la Riserva Notti di Luna Piena, plus accessible, est l'avenir du domaine.»

Simone Cecchetto Vigneron



rare de tomber sur des ceps vigoureux âgés de cinquante ans ou plus. Les vins de Ca' di Rajo prouvent que le Raboso y trouve son compte. Ainsi, les grappes de cette variété qui composent le Marinò (aux côtés de Merlot et de Cabernet) proviennent toutes de vignes plantées selon la méthode Bellussera. On y détecte la marque d'un terroir caractéristique et un style moderne. Simone explique: «Il se caractérise avant tout par l'harmonie entre les cépages.» Mais derrière les deux Raboso monocépages se cache une autre philosophie: «Sangue del Diavolo représente la tradition, la Riserva Notti di Luna Piena l'avenir», déclare le vigneron. Le premier est racé, marqué par une acidité prononcée et des tanins présents («il convient de le laisser vieillir sept à huit ans»), l'autre est étonnamment souple et accessible. «La Riserva doit cette douceur à l'Appassimento, le passerillage d'une partie des raisins», poursuit Simone.

Enfin, tous trois ont une chose en commun: ils sont authentiques, sans fioritures, élégants dans le sens classique du terme. Simone Cecchetto en est très fier: «cela témoigne du véritable potentiel du Raboso». Un potentiel, selon lui, loin d'être épuisé. 



club les domaines

Les membres du Club les Domaines, créé il y a 19 ans, 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 supplémentaire:

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

	Nina Incrocio Manzoni 2013	Marinò Rosso IGT 2012	Notti di Luna Piena Raboso Piave DOC Riserva 2009
LES VINS DE L'OFFRE DU CLUB	Blanc élégant et bien structuré élaboré à partir d'Incrocio Manzoni, un croisement de Riesling et de Pinot blanc. Il doit en partie sa complexité à la vendange tardive réalisée début octobre.	Vin rouge tout en finesse, qui associe un assemblage bordelais de Merlot et de Cabernet au caractère impétueux du Raboso. Plaît par son aromatique et son fondant.	Raboso épice, encore très jeune, tumultueux en attaque, possède tout ce dont un vin rouge de garde a besoin. 70% du raisin est vendangé à la fin octobre et 30% est passerillé.
	Cépage 100% Incrocio Manzoni	Cépage 50% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Raboso	Cépage 100% Raboso
	Apogée 2016 à 2019	Apogée 2017 à 2022	Apogée 2018 à 2025
	Mariage Poisson, viande blanche, risotto aux asperges et fromage	Mariage Gibier, oie rôtie, fromage relevé	Mariage Rôti de cerf, sanglier, pièce de viande bien grillée