

La Sardaigne, le vignoble de la renaissance...

La Sardaigne est une île de la Méditerranée à l'ouest de l'Italie et au sud de la Corse. Ces 40 dernières années, la viticulture de la Sardaigne a subi une véritable révolution pour se transformer en la région vinicole moderne qu'elle est aujourd'hui.

La vigne sarde est éclatée sur toute l'île et on peut parler de viticulture variée avec plus de 150 cépages autochtones sur une superficie déclarée de +/- 31 000 hectares, les plus connus étant le *Vermentino* et le *Cannonau*. Ils se situent à l'intérieur de l'île, près d'une nature et d'un littoral sauvage dans des très vieux vignobles au-dessus du niveau de la mer.

Le climat de la région est maritime avec des influences du levant, du mistral et du sirocco avec des étés chauds et des hivers doux. Le sol de l'île est principalement planté de granit, sable, argile, limon et calcaire.

Les appellations de la Sardaigne présentent quelques caractéristiques particulièrement intéressantes. La région ne possède qu'une seule DOCG, produite dans les provinces de Nuoro et Sassari, le fameux « Vermentino di Gallura ». Aujourd'hui, la Sardaigne produit en plus de sa DOCG, une quinzaine de DOC et aussi une quinzaine d'IGT.



Les 2 principaux cépages sont le Vermentino en blanc et le Cannonau en rouge.

Le Vermentino: est un cépage à maturité tardive, si bien que seuls les climats chauds lui permettent d'atteindre la maturité nécessaire à la vinification de bons vins. Le bassin méditerranéen est donc son berceau naturel. Après avoir gagné le Piémont italien, il s'est développé en Toscane et en Sardaigne. Son voyage a rapidement dépassé les frontières italiennes. Il est arrivé sur les côtes françaises, en Provence, sous le nom de Rolle, et en Corse, sous le nom de Vermentinu.

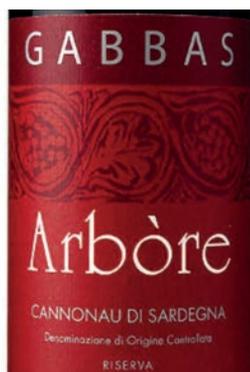
Le Cannonau (Grenache): est un cépage rouge aux origines anciennes très répandu dans l'ensemble du territoire sarde et cultivé dans les zones de l'arrière-pays. Les territoires qui produisent les plus belles typicités sont ceux de Nuoro, de l'Ogliastra et de Mandrolisai.

QUELQUES APPELLATIONS À DÉCOUVRIR

La DOCG Vermentino di gallura est obtenue à partir du raisin Vermentino (au moins 95 %). La zone de production est Gallura, une zone située dans la partie nord-est de la Sardaigne et s'étend presque entièrement dans la province d'Olbia-Tempio, avec une petite partie dans la province de Sassari.



La DOC Cannonau di Sardegna est sans aucun doute connue grâce au grand cépage rouge de la Sardaigne plus connu sous le patronyme de Grenache. La DOC Cannonau di Sardegna couvre la totalité de l'île mais se concentre plutôt dans la partie centrale de l'île. La DOC s'étend sur 2 240 hectares qui produisent des vins rosés, rouges et de dessert. Il existe 4 sous-zones: Capo Ferrato, Jerzu, Oliena ou Nepente di Oliena.



La DOC Monica di Sardegna a été créée en septembre 1972, immédiatement après la Monica di Cagliari DOC. C'est un DOC régional, c'est-à-dire qu'elle couvre toute l'île, de Cagliari et Sulcis au sud à Gallura. Comme

le titre de l'appellation l'indique, le cépage qui caractérise l'appellation est le Monica natif de Sardaigne.

La DOC Carignano del Sulcis est une appellation reconnue en 1977 de l'extrême sud-ouest de la Sardaigne.



Carignano del Sulcis de ma maison Giba

Selon ses directives de production, le Carignan doit être présent à au moins 85 % dans ses vins. Très probablement amené en Sardaigne par les Phéniciens, il y a aujourd'hui 1700 hectares de Carignan, ce qui en fait l'une des variétés les plus importantes de la région. Sa résistance aux vents maritimes

salés et sa capacité à pousser sur des sols sableux et chauds rend ce vin parfait pour ce climat et permet au cépage de produire un vin riche, ample et intensément parfumé.

Voici un petit périple œnologique dans cette belle île de la méditerranée et à bientôt pour de nouvelles aventures. ■

Philippe Berger
Champion du Monde de Dégustation 2018
Champion de France de Dégustation 2019
OENOVINS

AIHE REVUE

LE MOYEN IDÉAL DE VOUS FAIRE CONNAÎTRE

ZONE DE DISTRIBUTION CIBLÉE

Provinces de Liège, Namur, Hainaut, Brabant Wallon, Luxembourg et région de Bruxelles capitale.



Contact :
 Patricia GUIOT
 tél. 00 32 (0) 4 370 18 94
 e-mail : revue@aihe.be