

L'orientation "nature" du vignoble "Casina Vèngore", Piedmont Italien.

Tipologia: Article Pic

Argomento: Wine

di François Millo - 25/03/2022



Terre d'ailleurs

Illustration du dynamisme des vins du Piemont Italien, trois soeurs donnent un souffle nouveau à la « Cascina Vèngore », ce vignoble familial niché au creux d'un cirque de collines, au confluent de trois AOP viticoles de renom. Rencontre avec Lucrezia, la plus impliquée dans ce projet qui allie bio, préservation de l'environnement et reconstruction de l'écosystème local.

Texte et Photos :
François Millo

Le Piemont Italien étale ses vignes principalement à l'ouest de Turin et de Cuneo, autour de la ville d'Asti. C'est un ensemble de 50 000 hectares qui offre plus de 3 millions de bouteilles, l'un des vignobles les plus étendus d'Italie. Trois zones le composent: au sud, les Langhe et le Roero (Bra, Alba, Mondovi...) avec leurs vignes implantées à 300 ou 400m d'altitude, balayées par un vent fréquent. A l'est de Turin, le Montferrat connu pour ses vins rouges et effervescents. Enfin, le nord du Piemont, une région de collines autour de Biella.



A l'heure où les cépages dits « internationaux » sont présents partout dans le monde, le vignoble piémontais a su préserver ses cépages autochtones tels le Nebbiolo, le Dolcetto, le Barbera ou encore le Freisa qui sont des cépages rouges. Les cépages tels que le

Moscato, le Cortes, l'Arneis et le Favorita sont à la base des vins blancs. La classification des vins du Piemont est relativement complexe: 6 appellations territoriales, 39 DOC, et 7 DOGC (équivalent de nos AOP), qui sont les plus connues, notamment : le Barolo, le Barbaresco, le Brachetto, le Ghemme, le Gattinara, le Gavi (blanc) et l'Asti (qui produit également des blancs mousseux).

C'est au coeur du Piemont que nous avons rencontré Lucrezia Povero, une jeune vigneronne qui reprend avec ses soeurs Maurizia et Letizia, la propriété familiale: Cascina Vèngore.

Leur double objectif est clair: faire de leur terroir, un « royaume de biodiversité » et arriver toujours plus à traduire dans les vins l'expression de ces terres où elles ont grandi.

Cascina Vèngore est un amphithéâtre naturel au cœur de « Terre Alfieri » une petite DOCG du Piémont qui a la particularité d'être au confluent des Langhe, du Roero et du Monferrato. Implantée depuis l'époque romaine dans ce cadre surprenant, la vigne couvre les coteaux, plantée perpendiculairement à la pente, pour limiter l'érosion, les sols étant ici particulièrement sableux. 26 Hectares de culture Bio s'organisent autour d'une ferme traditionnelle. Les vins suivent la tradition piémontaise: récolte manuelle, cuves acier et amphores, puis passage en fûts de bois, avec une intervention humaine la plus légère possible.

Dès que l'on parle équilibres naturels et bio diversité, Lucrezia s'enflamme :

« A Vèngore, le vignoble fait partie intégrante d'un écosystème complexe que l'on ne peut pas sacrifier au nom de la production viticole. Nous agissons selon une éthique professionnelle stricte, qui limite les interventions au minimum et les insère dans une vision organique plus large. En 2016, nous avons commencé la conversion biologique. Nous portons une attention particulière à la régénération des sols, en enherbant les rangs de vigne, notamment avec des légumineuses, qui se transforment en engrais vert et fortifient le sol. A la vigne, on privilégie le travail manuel pour ne pas compacter le sol avec le passage continu des tracteurs. Nous n'utilisons que du compost biologique sélectionné et on s'interdit les herbicides, les engrais chimiques et les produits synthétiques ».

Lucrezia est convaincue que la stratégie bio et nature ne doit pas se limiter au vignoble: « Bien que le vignoble soit le cœur de notre production, l'action régénératrice entreprise à Vèngore favorise la socialité et l'intégration entre les cultures, les bois, les animaux et les humains . Nous suivons les principes

de la permaculture: un écosystème agricole complet. Nous préservons la forêt entourant la vallée par des pratiques forestières raisonnées, en accordant une attention particulière à la protection des grands arbres. Au pied des collines, les anciennes prairies ont accueilli la culture du petit épeautre, et nous avons éga-



Dégustation de la cuvée MOMPIRONE

Ce joli rouge 2017 d'appellation Barbera d'Asti, est issu du cépage barbera, conduit en bio sur sols très sableux. Elevage de 18 mois en fûts de chêne. Une robe rubis intense, des arômes épicés évoquant le cassis, le cacao et la vanille. Ample, intense et persistant en bouche. Parfait sur les viandes et le gibier, mais aussi sur les fromages.

lement alloué 5 000 m² aux noisettes. Depuis 2020, nous avons agrandi le poumon vert de Vèngore, en plantant 300 grands arbres , qui formeront un nouvel écosystème. Par les racines des arbres, là où le sol est désormais sec, l'humus de la nouvelle forêt apportera une lymphe vitale, régénérant sa flore bactérienne et contribuant à la naissance d'une terre truffière naturelle et pérenne ».

Cascina Vèngore n'est qu'au début de sa mutation, mais tous les ingrédients sont là pour en faire un petit joyau: le terroir, le climat, les cépages, la technique, l'objectif nature, et surtout une équipe de trois soeurs dont l'enthousiasme ne semble pas prêt de faiblir.



Cascina Vèngore Via Mattutina,
6 Frazione San Matteo
14010 Cisterna d'Asti (AT)
ITALY
+39.0141.979258
<http://www.cascinavengore.it/>