

## Azienda Agricola Possa - Cinque Terre



*Samuele Heydi Bonanini*

### Le domaine :

**Samuele « Heydi » Bonanini** est petit-fils de vigneron. C'est par admiration pour son grand-père, mais aussi par amour pour ce métier et sa terre des Cinque Terre, qu'il a suivi cette voie à son tour. Son village, Riomaggiore est le dernier et le plus oriental des cinq qui composent cette merveilleuse côte rocheuse. C'est aussi peut-être le plus préservé, celui qui a gardé son âme de village de pêcheur, le moins dévoyé par les nuées de touristes, le plus petit, le plus secret.

**L'Azienda Agricola Possa**, domaine de petite taille, produit des vins issus de vignes présentes sur la commune de Riomaggiore (loc. Possaitara et Chiappela). Hanté par des souvenirs d'enfance tenaces, Heydi Bonanini avait en créant ce domaine pour projet de redonner au vin des Cinque Terre le caractère original qu'il avait jadis. Pour cela, il fallait retrouver et se réapproprier les modes culturels et de vinifications traditionnels. Samuele a commencé son activité avec le millésime 2004, qui lui donna seulement 450 bouteilles de vin blanc sec et 65 bouteilles de Sciacchetra. A ses débuts, Heydi ne pouvait bien évidemment pas vivre de cette unique activité et cumulait les boulots pour s'en sortir ; d'autant plus qu'il ne reçut que très peu d'aides de la région et du Parc National des Cinque Terre, pourtant dirigé par son père.



*Une cave à même la roche, comme une « caverne ».*

Le vignoble constitué de terrasses vertigineuses sur schistes n'est pas mécanisable. On y accède à pied ou en monorail, outil très précieux et omniprésent au Cinque Terre. Le travail effectué dans les vignes respecte le cahier des charges de l'agriculture biologique. Vécue ici comme une évidence, elle n'est de fait pas revendiquée. La cave est située dans le centre historique de Riomaggiore, creusée à même la roche, affleurant encore par endroit et apportant régulation thermique et hygrométrique. Sur place, le visiteur peut être surpris par la diversité des contenants de vinification et d'élevage, notamment les fûts, de différentes tailles et essences (poirier, châtaignier, acacia, chêne, cerisier, dont de petits tonneaux – feuillettes – initialement destinés à l'élevage de vinaigres de Modène !).

Au delà du vin, Heydi vit son activité comme une expérience globale et pour cela entreprend de préserver la biodiversité locale : les vignes sont parsemées de châtaigniers, oliviers (il vient d'en reprendre une parcelle), d'herbes aromatiques, de bruyères sauvages, d'agrumes, etc. Tout autant que le vin, il est passionné par les abeilles et leur impact dans les écosystèmes naturels. Apiculteur tout autant que viticulteur, il a d'ailleurs installé ses ruches au cœur de ses vignes. L'apport au vignoble est important, de par la pollinisation assurée par les abeilles : grappes plus aérées et mieux réparties (le vent pollinise seulement les fleurs qui lui sont exposées), belles baies régulières. Heydi produit trois miels distincts, bruyère, châtaignier et acacia qui sont de véritables chocs gustatifs, des souvenirs extraordinaires, tout autant dignes d'intérêt que les vins du domaine. Il aime d'ailleurs à dire en riant qu'il a, à ce jour, gagné plus de concours avec ses miels - et donc le travail de ses abeilles - qu'avec ses vins. Une forme de modestie qui lui correspond bien.



*Un vignoble extraordinaire, à nul autre pareil.*

### **Vins et terroirs :**

- **Bianco delle Cinque Terre DOC** : issu des cépages *bosco*, *albarola* et *vermentino* (complétés de *rossesse*, *picabon*, *frappelà* et *barbatelle*). Les raisins fraîchement cueillis sont conservés pendant quelques temps dans une salle climatisée, afin de pouvoir travailler une vendange plus stable et commode à vinifier (contrôle de la température). Une macération pelliculaire de quelques jours est adaptée en fonction du millésime, pour extraire au mieux la matière et la personnalité des raisins. Ensuite, le moût est pressé et 20% de la production est élevée en fûts de différentes essences pendant une courte période, afin de lui donner la mémoire du bois, caractéristique typique des vins produits par les anciens qui utilisaient seulement des tonneaux de différentes tailles. Après environ un mois, tout est assemblé et homogénéisé. Mise en bouteilles sans collage ni filtration.
- **Sciacchetrà DOC** : vin produit via les mêmes cépages et le même terroir. Avant les vendanges, les meilleures grappes sont repérées et sélectionnées avant d'être mises en chambre de passerillage aérée en bord de mer. Les raisins sont posés sur des clayettes aérées. Deux mois de dessiccation sont effectués avant un tri final qui ne conservera que 20% du volume originel, pour garder les raisins parfaits. Selon la tradition du Sciacchetrà, une macération pelliculaire de 20 à 40 jours est ici aussi réalisée. Mise uniquement en demi-bouteilles. (*Nota : en 2008, Heydi a décidé de produire un passito à base de raisins rouges, comme le voulait une ancienne tradition perpétuée par un petit nombre de familles de la région. Il se nomme Rinascita.*)
- **Vino rosso da Tavola « Il Negro »** : ce vin rouge est obtenu à partir de deux cépages originaires de cette partie de l'Italie, le *Canaiolo* et le *Bonamico*. Bien que les Cinque Terre aient toujours été célèbres pour leurs vins blancs, chaque famille a conservé quelques cépages rouges afin d'élaborer son *vino della casa*. Les macérations se déroulent pendant environ quatre jours, avec remontages. Le vin est ensuite fermenté en cuve inox puis vieilli six à sept mois en fûts de chêne.



*Il a bien fallu monter dessus... pour aller voir les vignes en dessous !*

### Vins dégustés :

**Mars 2011 : Bianco delle Cinque Terre 2010 :** Sur ce millésime, Heydi a augmenté la part de bois avec 70% de l'élevage en fûts. 5 jours de macération sur les peaux. Vin goûté en cours d'élevage, mise prévue fin juin. Dans la cuve d'assemblage, le vin tiré donne un premier nez sur une légère réduction de bois, typique de ces crus lorsqu'ils sont goûtés frais, à ce stade de leur vie. Quelques secondes le verre au chaud dans la main et tout change. Mais le dégagement aromatique pour le moment est moins marqué que sur le précédent, ce qui est normal compte tenu du potentiel, de la personnalité et de la construction de ce vin. Bouche compacte, carrée, très tannique, trame serrée comme sur un grand rouge, renforcée par la densité de ce vin qui montre qu'il est issu d'une viticulture qui ne triche avec les rendements. Personnalité imposante, impressionnant d'épaules et d'énergie. **Gros potentiel.**

**Février 2011 : Bianco delle Cinque Terre 2009 :** première chose frappante, l'intensité de couleur, classique des vins vinifiés en macération pelliculaire. A peine ouvert, la première note avant mise en carafe est une senteur d'élevage, témoin du court passage d'une partie de la cuvée en divers fûts. Passée une heure d'aération et une mise à température pas trop fraîche (entre 12 et 15°) que la macération pelliculaire nécessite\*, le vin s'est grandement ouvert sur des nuances florales, amères, résineuses, terpéniques et fumées très complexes et changeantes. Contrairement aux sensations de retenue et de dureté perçues à l'ouverture de la bouteille, l'aération « ouvre » considérablement la bouche, lui donnant une texture très ample, de la largeur et une puissance assez impressionnante. Ceci dit, rien de lourd ni de pesant, y compris dans la perception de l'alcool - ce vin en contient d'ailleurs peu (12° revendiqués). En finale, le corps se tend et fait montre d'une fraîcheur et d'un côté salivant assez incroyable. L'allonge aromatique est très persistante, avec des nuances d'herbes aromatiques en rétro-olfaction de grande noblesse qui transportent le dégustateur. **Grand vin.**

\* les vins blancs issus de macérations pelliculaires peuvent prendre un côté tannique et austère qui peut confiner à la dureté et à l'astringence s'ils sont servis froids, c'est à dire entre 8 et 12°.

**Novembre 2010 : Bianco delle Cinque Terre 2008 :** d'un jaune acacia il présente une limpidité parfaite, premier témoin de l'exigence de pureté d'Heydi Bonanini, bien moins qu'évidente avec ce type de vinifications. De grandes fragrances d'eau de vie de fruits rouges sautent au nez, enrobant le miel corsé et des notes citriques très fines d'orange amère. Le vrai choc concerne son toucher de bouche, terme qui ici n'est pas galvaudé. La richesse du jus, servi à température de cave, découle ici d'une impression tannique ébouriffante, balancée par une acidité fine et une salinité qu'on aime imaginer venir de l'embrun fouettant les vignes. **Grand vin** d'émotion, salivant, saisissant de particularisme.

**Mars 2011 : Bianco delle Cinque Terre 2010 - Terroir de Monterosso :** Nouvelle cuvée issue de vignes d'Albarola cultivées sur le village de Monterosso, donc à l'autre extrémité des Cinque Terre. 5 jours de macération sur les peaux, élevage moitié fûts, moitié cuve. Goûté deux mois avant la mise, qui est prévue pour mai. Nez pur sur la mirabelle, le citron, les fleurs, le miel d'acacia. Très belle texture, beaucoup de fraîcheur, densité impeccable. On retrouve cette alliance de gras et de tension qu'ont les plus beaux vins de macération pelliculaire. Il s'allonge sur son acidité, cette dernière devra complètement s'intégrer jusqu'à la fin de bouche pour lui donner un équilibre parfait. Nous sommes confiants. **Prometteur.**

Mars 2011 : **Bianco delle Cinque Terre 2010 - Vendange tardive** : Vignes situées sur Riomaggiore, raisins ramassés tardivement à cause d'une descente de police dans les 5 villages qui a mis la panique et bloqué la vie du vignoble quelques jours ! Vinification intégrale sous bois, 13° d'alcool, soit un de plus en moyenne que la cuvée « normale ». D'après Heydi, il ressemble dans le style à ce que faisait son grand père, notamment au niveau de la maturité alcoolique et de l'élevage. Vin goûté en cours d'élevage, date de mise à définir. Comme la cuvée précédente, il a également besoin de cinq minutes d'aération pour se mettre en place. Il se différencie par un supplément d'ampleur, de gras, de bois aussi. Il est également arrondi par un peu de sucre, mais sa puissance « l'emmène » bien. En fait on perd en définition immédiate et en nuances ce que l'on gagne en confort de bouche et tactilité. Mais le vin ne manque pas de caractère et il est assez bien construit, pour une cuvée qui n'était initialement pas voulue ! Il pourrait même étonner plus tard en bouteilles, et dans le temps. **A suivre.**

Mars 2011 : **Sciacchetrà 2009** : Sur ce millésime un assemblage de Bosco et Rossese bianco. 28 jours de macération pelliculaire. Goûté en fin d'élevage, mise imminente, soit environ un an et demi après la vendange. Nez spectaculaire, incroyablement frais, balsamique - et ce n'est pas un mirage dû à l'acidité volatile sans doute présente mais que l'on ne devine pas derrière la profusion de parfums nobles. Il évolue sur l'abricot, puis des nuances infiniment florales, se complexifiant encore davantage pour devenir quasiment indescriptible. Bouche conjuguant grande douceur, finesse, et une incroyable tension (effet conjugué du terroir, de la concentration et de la macération longue sur les peaux). Elle évolue sur une saveur à la fois amère et corsée, et finit très longuement sur des nuances résineuses, complétées de notes de graphite qui sont le rappel oxydatif de la longue macération sur les peaux. Nous n'avons jamais bu un liquoreux comme cela, c'est à dire avec ce style et cette personnalité si particulière, mêlant le fruit d'un jeune vin et la complexité de vins de type rancio. Une quadrature du cercle. **Grand vin.**



Nous disions en conclusion de l'article sur le domaine Antoniolo : « Dans le monde du vin, il est des gens importants. Importants en ce sens qu'ils véhiculent par leurs vins, par leur engagement, par leur travail, par leur être, leur conception du vin, des valeurs peu quantifiables mais si précieuses pour perpétuer la civilisation du vin, dans ce qu'elle peut permettre de plus beau, de plus intemporel ». On comprend bien ici que le travail, la personnalité et l'environnement dans lequel évolue Samuele l'inscrivent directement dans ce cadre. Rien ne l'obligeait à créer son domaine dans un environnement et contexte aussi austère et risqué, si ce n'est de vouloir réaliser ses rêves et rendre humblement, mais avec passion, vie à un petit bout de l'histoire glorieuse de sa région. Avec ces vins, la façon dont ils sont produits et l'intégration de cette viticulture dans une vision agricole globale respectueuse du vivant et de la biodiversité, on touche à une sorte d'aboutissement, fragile, qu'Heydi devra pérenniser et consolider afin de montrer que ce modèle est possible et viable. Nous rêvons qu'il fasse des émules comme d'autres l'ont réalisé avant lui, afin d'accélérer la renaissance de ce vignoble historique exceptionnel. Et si l'histoire du vin des Cinque Terre n'était qu'un éternel recommencement ?

**Azienda Agricola Possa, di Samuele Heydi Bonanini**  
Via Sant'Antonio 72, Riomaggiore (SP)  
+39 348 31 62 470  
info@possa.it

Note :  
Avec la participation de Paul-David Lambert.