

L'ANCIEN MINISTRE DES AFFAIRES ÉTRANGÈRES POSSÈDE UN DOMAINE VITICOLE EN TOSCANE

Le chianti de Karel De



A la Macinaia de San Vicenti, en plein cœur de la Toscane, Karel De Gucht produit, depuis 2009, du Chianti Classico de haute tenue au départ de ce qui n'était qu'une ruine du 16^e siècle. Une véritable passion pour cet amoureux des vins. Il y ajoute du Riserva, du rosé, un Rosso Toscano et de l'huile d'olive. Et sous peu, du vermouth et de la grappa.

XAVIER BEGHIN

Député européen, ministre des Affaires étrangères sous trois Premiers ministres, vice-Premier d'Herman Van Rompuy, président du VLD, Commissaire européen au Commerce pendant quatre ans, Karel De Gucht a été un poids lourd de la politique belge. Aujourd'hui, même s'il continue de commenter l'actualité belge pour le compte de nos confrères du *Laatste Nieuws*, ses centres d'intérêt ont changé. Il a pris la présidence de l'Institut des études européennes de la VUB où il enseigne, depuis près de 30

Gucht



«La France était notre premier choix, explique-t-il. Mais il y a trop de bricolage par là (rires). Finalement, mon épouse et moi avons sympathisé avec le couple propriétaire d'un hôtel historique appelé le Casteletto di Montebenichi en plein cœur du pays du chianti. Ils nous ont expliqué qu'il y avait peut-être une maison à acheter pas très loin. En fait de maison, il s'agissait d'une ruine du 16^e siècle installée dans un hameau appelé la Macinaia. Il y avait un moulin à eau, d'où ce nom qui vient du verbe 'moudre' en italien. Il m'a fallu près d'une année pour nouer un contact avec la propriétaire. Une riche vieille dame qui avait une collection incroyable de sacs Hermès. Elle a voulu voir toute la famille, y compris mes enfants. Sans doute pour déterminer si nous étions dignes d'acheter sa propriété...»

Quatre vins différents

La ruine, surélevée, dominait la région et témoignait encore du mode de vie à l'ancienne: les boeufs au rez-de-chaussée, les vives et denrées au premier étage et la famille au deuxième. La famille De Gucht rénovera tout de fond en comble et, en 2003 et 2004, va planter des vignes sur les 3 hectares qui font face à la maison. Du *sangiovese*, le cépage principal du chianti, et un tout petit peu de merlot (5 %). «Assez curieuse-

«J'ai toujours essayé d'exceller dans ma vie, même en politique. Je vais toujours au fond des choses.»
Karel De Gucht

ment, au cadastre, le terrain est inscrit comme *vigneto* mais quand nous avons planté, nous n'avons retrouvé aucune trace de vigne, pas même des racines. Le sol est idéal pour le *sangiovese*: de la rocaïlle, de l'argile, du sable et ce qu'on appelle là-bas, le *galestro*, une sorte de schiste argileux. Aujourd'hui, j'exploite aussi 3 hectares à 800 m de la propriété avec un ami et 1,4 hectare à Radda. Donc, notre exploitation compte désormais un peu plus de 7 hectares.»

Dans son domaine, Karel De Gucht produit du rosé, du Rosso Toscano IGT, du

Chianti Classico Gallo Nero DOCG et du Chianti Classico Riserva Gallo Nero DOCG (*lire l'encadré «Des vins avec du potentiel»*). Pas simple de se retrouver dans la nébuleuse des vins toscans. Pour simplifier, l'appellation Classico DOCG correspond aux AOP européennes. Pour la distinguer des autres chiantis, les vins ne peuvent être produits que dans le cœur historique, soit le territoire de neuf villages. Le vin doit contenir entre 80 et 100 % de *sangiovese* et les cépages blancs sont désormais interdits. Seul un assemblage avec des autres cépages rouges comme le merlot dans le cas de la Macinaia est permis. Et encore faut-il disposer des droits pour en produire!

«Au début, je n'avais qu'une quantité limitée de droits, poursuit Karel De Gucht. Il faut dire que cela coûte 20.000 euros l'hectare et les Italiens veulent vraiment limiter la surface plantée. Pour pouvoir augmenter ma surface d'appellation, j'ai échangé des droits avec un vieux vigneron qui voulait passer en IGT. Tout est bio à la Macinaia et nous devrions pouvoir appliquer le logo avec les prochains millésimes à sortir.»

Un nouveau chai

Pour parachever ses installations, Karel De Gucht vient d'inaugurer un chai flamboyant neuf. Un investissement conséquent puisqu'avec les attermolements des autorités locales, il lui aura fallu sept ans et de nombreux plans pour obtenir le permis de bâtir ce bel endroit de 500 m² installé dans la colline à proximité de ses différentes parcelles. Ce qui va faciliter le travail de la vigne et permettre d'encore affiner la qualité des vins proposés.

«Jusqu'ici, les vins étaient élaborés chez un tiers avec mon matériel. Depuis la dernière vendange, tout est fait chez nous. Le *sangiovese* est un raisin compliqué à la peau très fine et aux grappes compactes. Tout est donc vendangé à la main. Pour faire du bon vin, il faut un bon terroir et cueillir les raisins au bon moment. Et donc nous ne vendangeons pas tout en même temps. Avec notre nouveau chai, ce sera plus simple de gérer tout cela. J'essaie de faire le meilleur vin possible et un vin qui me plaise. J'ai toujours essayé d'exceller dans ma vie, même en politique. Je vais toujours au fond des choses.»

Evidemment, même s'il gère son domaine lui-même, l'ancien président ➤

ans, le droit européen et le droit international. Il siège au conseil d'administration de Proximus et d'ArcelorMittal et travaille aussi comme membre du Conseil d'avis pour CVC Capital Partners, l'un des leaders mondiaux du *private equity*. Malgré ce programme chargé, il se rend tous les mois pendant plusieurs jours dans sa propriété de Toscane. Car Karel De Gucht est, aujourd'hui, devenu un vigneron...

DES VINS AVEC DU POTENTIEL

Karel De Gucht produit quatre vins différents. Nous en avons goûté deux : le Chianti Classico Gallo Nero DOCG 2015 et une des dernières bouteilles disponibles du Chianti Classico Riserva Gallo Nero DOCG 2013. Au moment de notre dégustation, le rosé, que le vigneron annonce excellent en 2017, était déjà épuisé, tout comme le Rosso Toscano IGT. Le nouveau rosé arrivera aux alentours du printemps. Quant au millésime 2016 du Rosso, il a été mis en bouteille à la mi-décembre et est désormais disponible chez Va.S.Co (02/5835757 - info@vascogroup.com) dans un prix proche des 18 euros. Quant aux deux Chiantis, c'est vraiment une excellente surprise.

Le Classico simple passe une année en barrique, le Riserva deux. Comme il n'aime pas trop les vins tanniques, Karel De Gucht n'utilise des tonneaux neufs que pour un bon sixième de sa production. Il utilise du chêne slovène, du français et des barriques italiennes faites au départ de chêne français. Le Chianti Classico La Macinaia di San Vincenti 2015 présente un bel équilibre. C'est un vin avec du caractère où les notes de fruits rouges et noirs dominent. L'acidité est bien maîtrisée, tout comme les tannins. Le millésime 2015 est disponible aussi chez Va.S.Co au prix de 22,89 euros.

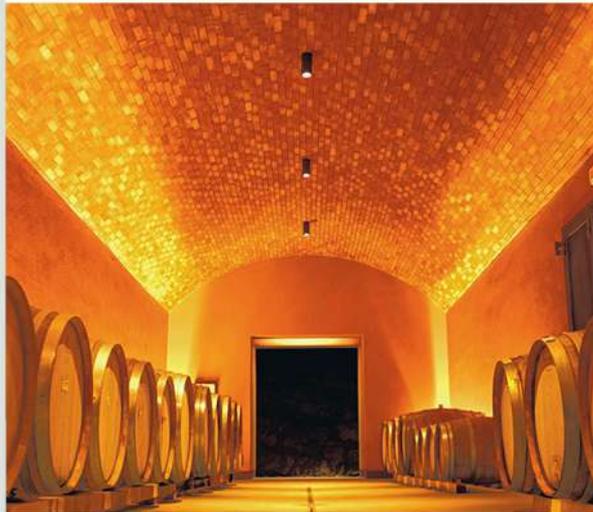
La Riserva 2013 a eu besoin d'être carafée pour être appréciée à sa juste valeur. C'est un vin complexe mais élégant et d'une grande finesse. Malgré deux années en barrique, les tannins sont bien soyeux et participent à un bel équilibre général avec des notes de fruits rouges bien

mûrs, de cuir et de sous-bois.

Au moment d'écrire ses lignes, la Riserva 2013 était épuisée chez Va.S.Co. L'importateur propose désormais le très prometteur 2014 au prix de 29,90 euros.



du VLD dispose d'une petite équipe sur place et s'est aussi intégré à la société locale et à ses codes. C'est de cette manière qu'il a rencontré Angela Fronti, la jeune oenologue qui élabore ses vins. Elle vient d'ailleurs de recevoir le prix de meilleur jeune winemaker d'Italie en 2017. « J'adore la société italienne, confie Karel De Gucht. Elle est un peu médiévale. Elle fonctionne



« J'ai encore l'ambition de produire du vin blanc belge et j'ai envie qu'il soit excellent. »

avec des cercles concentriques un peu fermés. La notaire m'a conseillé le meilleur comptable-réviseur à ses yeux : Franco Tanzini. Il est devenu un ami intime. A son tour, il m'a dit 'Tu as besoin d'un agronome. Pour moi, la meilleure, c'est Monica Coletta'. C'est elle qui nous a conseillé pour les plantations. Et ainsi de suite jusqu'à Angela Fronti. Elle a ses propres vignes et provient d'une famille qui possède une entreprise agricole spécialisée dans le travail de la vigne. Elle élabore nos cuvées et j'en suis très content. Elle fait du chianti élégant et classique, un peu épicé mais pas trop tannique. Elle suit le style que je voulais imprimer aux vins mais je n'ai pas vocation à avoir le dernier mot sur tout. Après tout, je suis un amateur, pas un expert. Nous discutons ensemble et voyons le meilleur assemblage possible. Mais jamais plus de 2% de merlot.»

A côté de ses vins, Karel De Gucht produit aussi de l'huile de l'olive que l'on peut retrouver sur la table de certains restaurants italiens bien notés de la capitale.

Il va aussi se lancer dans le vermouth et la grappa. « Je n'ai que 1.200 oliviers, ce n'est rien. Dans les meilleures conditions, un arbre produit un litre. Cette année, j'en ai encore moins car les oliviers de San Vincenti n'ont pas produit d'olives, les fleurs sont tombées. Je n'ai récolté que 160 litres à Radda. C'est un produit qui demande tellement de travail et de main-

d'œuvre qu'il est impossible de faire le moindre bénéfice. D'ailleurs, mon but, comme avec mes vins, n'est pas de faire des gains immédiats mais d'élaborer de bons produits. Et je réinvestis tout ce que je gagne. Pour la grappa, on va voir, mais j'aurai du vermouth pour l'automne prochain. Deux cents bouteilles, pas plus car je n'ai pas le temps de m'occuper de la distribution. J'aime le vermouth car je suis un grand fan du Negroni, ce fameux cocktail inventé à Florence qui comporte aussi du gin et du Campari. Je dis toujours qu'à San Vincenti, je prépare la guerre. J'ai du vin, des olives, un grand potager et le gibier abonde dans le coin. Je pourrais vivre quasiment en autarcie. Et comme je suis en hauteur, je vois tout le monde arriver... (rires).»

Du vin blanc en Belgique

L'ancien commissaire européen a d'autres projets qui touchent au vin. Même s'il préfère de loin le vin rouge, il aimerait bien se lancer dans la production de vin blanc en Belgique. Un projet qui a déjà failli se faire il y a peu. « J'avais trouvé une petite ferme et un beau terrain à planter mais malheureusement, mon partenaire est décédé avant que nous puissions acheter. J'ai donc mis le projet de côté mais j'ai l'ambition de produire du vin blanc belge et j'ai envie qu'il soit excellent. Donc, a priori, à base de cépages bourguignons comme le chardonnay et produit en Campine. C'est une région où la température est en moyenne deux degrés plus élevée qu'ailleurs. Ce serait parfait pour la viticulture. J'aimerais une mise sur le marché dans sept à huit ans. Juste du vin blanc, pas de bulles. Même si en Toscane, j'ai pensé faire un effervescent rosé... » ©