



Comme dans le Valais, les vignobles très fragmentés de l'aire de Valtellina sont répartis en de nombreuses parcelles qui nécessitent un travail à la main.

Stefan Keller : producteur de vin, journaliste et frontalier. Les vignes sont en Italie, le chai en Suisse.



Dans le chai de Piero Triacca, le syrah vieillit deux ans dans des barriques françaises.

«Ce sont deux amis qui ont un jour décidé de faire du vin ensemble.»

Les versants abrupts grimpent dans la montagne, à 700 mètres d'altitude.





Le nebbiolo du domaine I Vinautori se marie parfaitement avec les plats savoureux de la Valteline.

amis décident de produire du vin ensemble. Rien de traditionnel mais des vins de Valtellina d'un autre type. Les voilà partis à la recherche de nouveaux cépages et de styles de vins, cherchant leur inspiration dans le Trentin et le Tyrol du Sud où ils découvrent les raisins de Sauvignon. «Un cépage idéal pour un valtellina, disent-ils avec conviction, c'est pourquoi nous avons d'abord planté du Sauvignon dès 1992.»

En 1994, le producteur tessinois, Christian Zündel, rejoint la petite équipe de Piero et Stefan en tant que conseiller. À l'époque, ces enthousiastes du vin s'appelaient encore I Francesi : les Français. Malgré leur changement de nom, ils conservent pourtant certaines de leurs préférences pour le savoir-faire français. Ainsi, les cépages français, tels que le Sauvignon blanc et la Syrah, dominent le vignoble, les vignes sont conduites en guyot et le chai est équipé de barriques et de fûts de chêne français.

L'accord vins et cuisine régionale

En 1996, naît le premier sauvignon. Baptisé Saga, d'après une chanson de Randy Weston, jazzman d'origine africaine, il présente une acidité soutenue durant les millésimes frais ou devient volumineux et charnu lors d'années très chaudes comme 2003. Le Saga 2003 passe à merveille sur les *pizzocheri* de la trattoria Altavilla, des pâtes à la farine de sarrasin avec des légumes et une sauce au beurre et au fromage. «Le vin doit s'harmoniser avec la cuisine régionale», déclare Stefan Keller.

Mais les I Vinautori souhaitent élargir leur palette de cépages. «Nous n'étions pas sûrs que

les raisins du Valais pourraient aussi pousser dans la Valteline, se souvient Stefan Keller, mais à la réflexion, l'altitude et le climat sont très semblables.» C'est ainsi qu'ils plantent de la Petite Arvine avec des résultats très prometteurs, comme en témoignent aujourd'hui la fraîcheur et le caractère racé du millésime 2002.

Le Nebbiolo réinterprété

Bien entendu, le traditionnel Nebbiolo fait partie du répertoire du domaine I Vinautori. «Il est vinifié et élevé selon des méthodes modernes et donne un très beau vin», commente Piero Triacca. Leur Virtù est un cru élégant et souple, peu accessible dans ses jeunes années par ses tannins, mais parfaitement adapté au vieillissement. Il se montre sous son meilleur jour lorsqu'il accompagne les *taroz*, un plat fait d'un mélange de pommes de terre et de haricots, excellentes avec beaucoup de fromage.

Autrefois, les vins de Nebbiolo n'étaient pas toujours de première qualité. Aujourd'hui, il en va autrement. Depuis la libéralisation du marché, la moitié des vignobles de l'aire de Valtellina avaient été abandonnés, mais parmi les vignerons qui sont restés, beaucoup se sont spécialisés dans la viticulture de qualité. Toutefois, la difficulté est de taille : les 1 200 hectares de vignobles sont divisés en minuscules parcelles situées sur des coteaux abrupts, perchées à 700 mètres d'altitude.

Chez I Vinautori, mêmes conditions. Leurs 6 hectares de surface viticole, près de la commune de Tirano, nécessitent un travail manuel fatigant. Stefan et Piero vinifient leurs vins dans un petit chai au centre de la localité, puis les mettent sous bois. Pour le vieillissement ultime, les vins partent en Suisse dans les chais Pietro Triacca, du nom du grand-père de Piero.

Le dernier-né des vignobles I Vinautori est un vin de Syrah. En 1994, Christian Zündel est parti chercher dans les Côtes du Rhône des raisins capables de s'adapter à son vignoble. Il a découvert la Syrah sur le domaine de Clusel-Roch, à Ampuis, puis il a ramené des vignes qu'il a greffées sur de vieux pieds de Nebbiolo issus de parcelles sélectionnées avec soin. Ainsi naquit le Sirano, une cuvée de Syrah et de Nebbiolo, au goût fruité et frais.

«Notre objectif est de produire l'un des meilleurs syrahs d'Italie», se souvient Stefan Keller. Aucun doute, car avec le Garibaldi, les deux associés sont en bonne voie.

Les vins fruités et minéraux du domaine I Vinautori sont excellents sur une assiette de jambon cru.





I Vinautori Des valtellinas atypiques

I Vinautori : Stefan Keller et Piero Triacca misent sur l'originalité.

«Notre objectif est de produire l'un des meilleurs syrahs d'Italie.» Stefan Keller

Texte : Christian Eder
Photos : Sabine Jellasz

À Bianzone, un petit village de la vallée glaciaire de la Valteline (en italien Valtellina), les maisons blotties les unes contre les autres semblent recroquevillées pour affronter les rigueurs hivernales. Cette partie la plus septentrionale de la Lombardie, au pied des sommets de la vallée suisse de l'Engadine, est connue pour ses hivers particulièrement longs et froids. Dans la trattoria Altavilla, la patronne des lieux, Anna Bertola, nous sert ses spécialités de la Valteline arrosées de vins régionaux, mais étrangement,

elle ne nous propose aucun sfursat ou autre vin de cépage Nebbiolo si typiques du coin. Nous voici en train de déguster du sauvignon blanc, de la petite arvine et un vin de syrah produits par Piero Triacca et Stefan Keller, également connus sous le nom d'I Vinautori (littéralement, les créateurs de vin).

À la recherche de nouveaux cépages

La rencontre entre Piero Triacca, producteur à Campascio, du côté suisse de la frontière, et propriétaire de vignobles sur l'aire de Valtellina, et Stefan Keller, journaliste, remonte aux années 80. Quelques années plus tard, les deux