

## Ferrari, Trento doc

Ferrari est une institution à Trento et plus largement que Trento, en Italie. Il s'agit du plus important producteur d'effervescents italiens avec Berlucchi, mais aussi qualitativement la marque reconnue comme étant au sommet de la hiérarchie de ce type de vin en Italie. A la tête de cette institution, la famille Lunelli veille sur cet empire qui ressemble à s'y méprendre à une grande maison de Champagne. Bien au-delà des méthodes de production, on retrouve des similitudes dans l'organisation ; par exemple, si Ferrari possède 121 hectares en propre, de nombreux achats de raisin sont réalisés et qui servent à l'élaboration des cuvées de base. De la même façon, la maison Ferrari a su développer une gamme cohérente parfaitement adaptée au marché et a su développer une image qui fait d'elle, à travers le monde, la référence absolue des vins « spumante » italiens.



La gamme est très vaste et parfaitement calibrée qualitativement. Elle monte en degré de qualité, des cuvées Ferrari brut, rosé et demi sec à un cran supérieur avec la gamme maximum qui connaît les mêmes variations internes. La première gamme est conservée 21 mois sur lattes alors que la seconde est élevée 36 mois.

Avec la gamme Perlé, on rentre dans l'univers des millésimes et des raisins de la maison. Cette dernière gamme n'est produite qu'en brut. La production de cette cuvée de qualité avoisine 500 000 bouteilles, ce qui représente un véritable tour de force. Ce vin est gardé 6 ans sur lattes.

La maison a développé une gamme de prestige nommée Réserve Lunelli, également en brut uniquement, une cuvée dont l'élevage des vins clairs se fait en barriques. Cette cuvée est gardée 8 ans avant d'être expédiée.

Quant à la cuvée Giulio Ferrari, c'est le bijou de la maison, un blanc de blanc gardé 10 ans sur latte, un vin très ambitieux, issu d'un seul cru bien identifié et constant.

La production annuelle totale approche les 5 millions de cols et les stocks sont impressionnants, autour de 25 millions de bouteilles qui attendent leur expédition, à maturité, formant dans les caves de la maison, un labyrinthe fait de mûrs de bouteilles, soigneusement et très esthétiquement rangées.



Les méthodes de vinification sont celles utilisées en Champagne, c'est-à-dire que les vins subissent deux fermentations, la seconde ayant lieu en bouteille et initiée à l'aide d'une liqueur de tirage. Les fermentations malolactiques sont systématiquement menées tout comme le dosage de la liqueur d'expédition qui amène la teneur en sucres résiduels dans le vin, autour de 3 grammes par litre. Si la maison n'envisage pas de se passer des malolactiques, des expériences sur un dosage zéro sont envisagées.

**Ferrari Maximum brut blanc de blanc** : une belle effervescence aux bulles fines donne l'aspect de ce vin effervescent. Le cordon est bien présent autour d'une robe or pâle teinté de vert. Le nez exprime des notes florales, avec une pointe végétale légère. La bouche est élégante, assez aérienne, même si le dosage est perceptible. La finale porte plus sur les amers que sur l'acidité. C'est simple et bon.

**Ferrari Perlé 2005** : ce vin possède les qualités du premier avec un supplément de raffinement et un fruit plus pur, sans cette note végétale ressentie sur le premier vin. En bouche la finesse est remarquable et un début de complexité se fait jour dans ce vin qui conserve une très belle élégance. La finale est importante et bien fraîche. Une belle bouteille.



**Giulio Ferrari 2001** : la robe intrigue d'emblée par sa profondeur ; elle est très dorée et accroche la lumière. C'est vraiment étonnant de retrouver pareille profondeur dans un vin effervescent, d'autant plus que la bulle se fait discrète, mais suffisamment présente pour ajouter à l'aspect chatoyant de l'aspect. Le vin s'ouvre au nez sur des arômes de fruits jaunes, c'est très riche. La bouche confirme cette puissance qui se trouve tout à fait équilibré par le raffinement : une texture suave, des saveurs très précises et nettes et une très longue finale. Ma seule réserve se fait au niveau de la fraîcheur, habitué que je suis à des Champagne très vifs, mais c'est vraiment une expérience de dégustation exceptionnelle : la réputation n'est pas usurpée.

**Jérôme Pérez**