

# IL CABERLOT • Podere Il Carnasciale

Le domaine Podere Il Carnasciale est situé sur les dernières collines du Chianti dans le Valdarno en Toscane, à une trentaine de kilomètres de Siena et Arezzo, et à une soixantaine de kilomètres au sud de Florence.

D'après l'idée de Wolf Rogosky, le domaine est conduit aujourd'hui par Bettina Rogosky et son fils Moritz. L'équipe est complétée par l'oenologue Peter Schilling, secondé en vigne et en chai par Marco Maffei. Il Carnasciale a bénéficié dès ses débuts, et jusqu'en 2012, des conseils de Vittorio Fiore.

Le cépage 'Caberlot' a été découvert à la fin des années soixante par l'agronome Dr. Remigio Bordini, au cœur d'une vigne abandonnée près de Padoue. Incarnant les caractéristiques organoleptiques du Cabernet Franc, son profil ampélographique se rapproche de celui du Merlot. La base génétique est probablement hybride, et produit un potentiel aromatique exceptionnel.

La famille Rogosky s'est lancée avec passion pour produire un grand vin de caractère unique, et mis exclusivement en magnum. Le domaine est le seul aujourd'hui à vinifier ce cépage, et à la manière de la haute-couture, nous travaillons manuellement, en soignant tout particulièrement le détail, la précision, l'unicité et la qualité.

La première vigne 'Carnasciale' d'une superficie de 0,3ha a été plantée en 1986, avec une densité de 11.000 pieds/ha. Elle est située à 425 mètres d'altitude, en légère pente, et constituait une oliveraie depuis plus d'une centaine d'années. Deux parcelles plantées depuis, 'Selva' en 1999 et 'Vinaie' en 2004, sont aujourd'hui en production. Afin d'approfondir nos recherches sur le Caberlot, les parcelles 'Tamara' et 'Soldani' ont été plantées en 2010 et 2013, pour une superficie totale avoisinant aujourd'hui les 4,5 hectares.

Carnasciale (1986) : 0,3 ha de grès et roche argilo-calcaire, versant sud-est, vigne conduite en gobelet

Selva (1999) : 0,8 ha de Loess, vigne conduite en cordon

Vinaie (2004) : 1,0 ha de sable et argile avec résidus de coquilles, versant sud-ouest, vigne conduite en cordon

Tamara (2010) : 0,9 ha de sable et roche avec résidus de coquilles, vigne conduite en guyot

pas en production:

Soldani (2013) : 1,5 ha Loess et sable, versant nord-est

Le travail en vigne se fait sur un mode naturel, avec un respect total du sol et de la vigne. Toute intervention se fait manuellement, et le domaine n'utilise ni engrais chimiques, ni pesticides, ni herbicides. Les sols sont labourés, et un enherbement partiel est mis en place progressivement.

La récolte se fait au début du mois d'Octobre, à maturité phénolique, et en plusieurs passages, afin de garantir un état sanitaire parfait. Un tri sévère est effectué au moment de couper la grappe, d'après le motto 'ce que tu ne mettrais pas dans la bouche, n'ira pas dans le vin'. Les paniers de 10kg sont réfrigérés jusqu'au moment d'être portés en cave. Nos rendements ne dépassent pas les 25hl/ha.

Après un égrappage total, la fermentation alcoolique se fait doucement en cuve inox de petite taille (8-10hl), à température n'excédant pas les 28-29°C. Deux pigeages quotidiens du chapeau, à la main et avec une croix en bois, sont effectuées pour favoriser le contact avec les peaux. Nous préconisons un travail oenologique très peu invasif, afin de permettre au fruit, au climat et au millésime de s'exprimer pleinement et de façon précise, avec de l'élégance, de la fraîcheur et une belle tension.

À la suite des fermentations malolactiques effectuées en fût, le vin est logé en barriques et futs, neufs à 60%, de provenance française. L'autre tiers provient d'une sélection de fûts d'un vin, choisis parmi les meilleurs d'un millésime précédent. L'utilisation des sulfates se fait à dose homéopathique et l'élevage de chaque parcelle est faite distinctement et avec un minimum de manipulation, sur une durée de 22 mois.

Il Caberlot est mis en magnum (solo magnum!) manuellement et sans être filtré, pour rejoindre notre cave et y séjourner 16 mois supplémentaires avant sa sortie.

Le deuxième vin du domaine, Carnasciale, bénéficie en tous points d'une vinification et d'un élevage identiques à celles du Caberlot. En tant que véritable second vin, il s'agit d'une sélection faite à l'issue de la dégustation de chaque barrique avant la mise, et dont le but est de distinguer les vins plus souples des vins plus complexes, bâtis pour affronter une longue garde. Le Carnasciale sort 6 mois après sa mise sans filtration en bouteilles de 0,75cl.

La production du Podere Il Carnasciale avoisine aujourd'hui les 3.500 magnums de Caberlot, numérotés à la main par Bettina, et les 6.000 bouteilles de Carnasciale. 1988 a vu le premier millésime de Caberlot, tandis que Carnasciale est né en 2000.

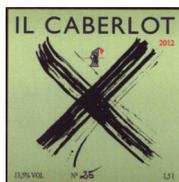
Les olives que nous cueillons très tôt à la main chaque automne produisent une huile exceptionnelle, pressée sous-vide et mise de suite en bouteille de grès, hélàs en quantité quasi-confidentielle.

Si l'Italie constitue un marché important pour les vins du Podere Il Carnasciale, 26 pays se partagent désormais les allocations de Il Caberlot.

- **Carnasciale 2013 IGT Toscana**  
(production 6.280 bouteilles)



- **Il Caberlot 2012 Magnum IGT Toscana**  
(production 3.450 magnums - 120 double-magnums)



## Podere Il Carnasciale

Mercatale Valdarno 52020 (AR) Toscana - Italia  
tel. +39 055 99 111 42 - fax +39 055 99 29 57 - cell. +33 (0)6 60 453 148  
contact@caberlot.eu

Twitter @ilcaberlot • Instagram @caberlot • FB Caberlot