



Gianfranco Soldera, Un viticulteur franciscain

Lorsque je dégustai mes deux premières bouteilles de Case Basse en 1989, ce fut un double choc... Celui d'un vin du niveau des plus grands crus français, mais, peutêtre plus encore, un vin d'une complexité capable gustativement de surpasser nos crus les plus mythiques !? Bien évidemment j'étais trop jeune pour l'affirmer et sans un volume suffisant de dégustation pour obtenir une statistique probante...

Presque 30 ans plus tard, je décide donc aujourd'hui, comme je le fis pour Henri Jayer il y a déjà 25 ans, de faire le panégyrique du plus grand viticulteur du monde de ces 20 dernières années.

Ce qui caractérise le mieux l'esprit de Gianfranco Soldera ce sont ses vins... Il y a dans chaque bouteille, et ce, sur n'importe quel millésime, la forme entière de cet homme de bien... Pour lui, il n'y a pas de petit millésime, il n'y a que la communion entre la volonté de l'homme et la nature qui s'exprime différemment d'une récolte à l'autre. A charge pour lui d'extraire les meilleures grappes du millésime le plus ingrat pour en faire une louange à la gloire de la beauté de la nature. Je n'ai jamais dégusté un vin moyen chez Soldera; chaque flacon fut un plaisir tant gustatif qu'intellectuel. Quelle finesse de parfum, quel mouvement de fragrances qui semblent infinies à chaque inhalation !!! Le fond de verre raconte encore une histoire cinq minutes après qu'il soit vidé... La bouche, elle, n'est que satin, soie qui ondoie sur la langue en y déposant des messages secrets, des stimuli nous rappelant pour quelques instants ce qu'est la puissance de l'amour... Les vins de Soldera sont comme de savoureux baisers, ils nous disent ce que nous sommes, ils nous rendent meilleurs... Ce n'est plus du vin, c'est l'incarnation du divin dans la nature ... Oui, chers amis lecteurs, il en a percé le mystère, il a recu les stigmates de la compréhension divine, la révélation que le bonheur ne vient que de l'amour, du don total de soi pour une cause et au mépris de la récompense. Oui, Soldera a choisi de servir le Bien, c'est à dire l'énergie vitale de notre planète terre... Il a compris, il a su entendre « le chant de la terre » ; quand Mahler nous le fait entendre, lui nous le fait goûter... Bien sûr il en a payé le prix, jalousie des uns, moquerie des autres, pis encore le sabotage qui sied tant aux forces du Mal...

A 81 ans, il est toujours là dans son « monastère » au milieu de son vignoble qu'il bichonne des yeux, du cœur et de la main... Avec un peu plus de 15 hectares de vigne, ce « frère » vigneron nous livre chaque année une nouvelle récompense. Il produit entre 10 et 20 000 bouteilles d'ambroisie, de liquide messianique qui nous annonce la bonne nouvelle. Le 14 octobre 2018, j'ai pu avec mon ami le très érudit comte Guicciardini, durant quelques heures, suivre Gianfranco Soldera dans ses vignes ; dans son jardin, enfin, dit-il, celui de sa femme ; visiter ses différents aménagements réalisés autour de la circulation de l'eau qu'il respecte au plus haut point... En effet, pour lui « c'est le premier constituant vital » et il nous enjoint à nous rappeler que nous venons du milieu aquatique... Le vin c'est principalement de l'eau de raisin mais d'une saveur qui parle de son terroir. Comme l'homme dans le ventre protecteur de sa mère, le vin en bouteille attend l'heure de sa dégustation... L'enfant naissant devra jouir de sa vie terrestre ; comme la destinée du grand vin est de vivre sur nos langues pour illuminer nos sens.

Les vins de Gianfranco Soldera ouvrent aux hommes des perspectives nouvelles. La plupart des heureux goûteurs passeront à côté du principal : son message d'exigence. Beaucoup boivent une étiquette aujourd'hui reconnue par tous ; mais bien peu se convertiront et comprendront totalement le message de paix, d'amour, de

transformation que l'homme doit atteindre pour enfin se libérer des chaînes de l'angoisse, du doute, des vanités, des désirs futiles. Les vins de Soldera sont l'antithèse des faux espoirs ou des richesses fallacieuses qui abrutissent l'esprit et emprisonnent les cœurs.

Le vignoble de Case Basse est un peu le refuge de la nature, une arche de Noé de la vigne, du végétal, des insectes et des micro-organismes. Un lieu paisible où la vie s'accomplit dans un enchantement permanent. N'allez pas croire qu'ici on prône le retour à la bougie !!! Bien au contraire, si l'on déteste les produits chimiques on se sert des dernières technologies pour suivre au plus près le développement de la vigne tout au long de son cycle végétatif et l'on étudie avec la plus haute précision, dès le début des fermentations, les micro-organismes et les levures en action... Pas de chance encore pour ceux qui voudraient caricaturer l'action du saint homme... Alors, me direz-vous, au prix où est vendue la bouteille, Monsieur Soldera a gagné confortablement sa vie et donc cela pourrait diminuer la teneur emphatique de mon texte ... Eh bien non, car l'homme aujourd'hui à l'abri du besoin continue en pèlerin infatigable à défendre le vivant et à soutenir financièrement toute action qui contribuera à la préservation de la planète et donc au bonheur des hommes.

Avant de vous quitter ; quelques lignes plus haut, vous n'avez pas déjà oublié ? 15 000 bouteilles de moyenne annuelle pour un peu plus de 15 hectares de vigne !!! soit du 10 hectolitres à l'hectare ...

La pauvreté des rendements pour nous offrir la plus grande des richesses... L'amour de Dieu dans un verre de vin. C'est à dire l'amour sans entrave ni calcul. Celui d'une terre qui aime tous ses enfants.

Merci donc à toi cher Frère Soldera, incarnation parfaite d'un Saint François d'Assise des temps modernes.

Eric Verdier Décembre 2018

Azienda Case Basse (Gianfranco Soldera)

Attention : les vins de Soldera sont issus de sangiovese sur la DOCG Brunello di Montalcino. Durant des décennies son vin fut vendu sous l'appellation Brunello, toutefois, Gianfranco Soldera, pour des raisons que j'imagine, a décidé de s'affranchir de cette appellation pour désormais le qualifier comme IGT Toscana.

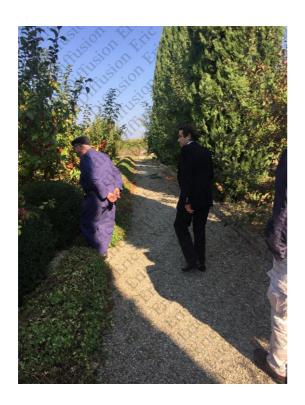
Millésime dégusté	Nombre de bouteilles	Note/20	Note/20 extrapolée au 01/01/20	Apogée
1981	1	16,5	?	2001
1982	1	16,5	?	2000
1983	2	17	?	2000
1985	1	17,5	17	2015
1990	1	19,5	19,5	2030
1994	1	17	17	2010
1995	1	17,5	17	2020
1997	1	17,5	17,5	2020
1998	1	16,5	16	2010
1999	3	19	19,5	2040
2001	2	18,5	18,5	2040
2002	1	17,5	17,5	2025
2003	1	17,5	17,5	2025
2004	2	18,5	18,5	2035
2006	1	17,5	17,5	2030
2013	1	18,5	18,5	2040
2015	sur foudre en 2018	17	17,5	2030
2016	sur foudre en 2018	19	19,5	2050
2017	sur foudre en 2018	18	18	2040

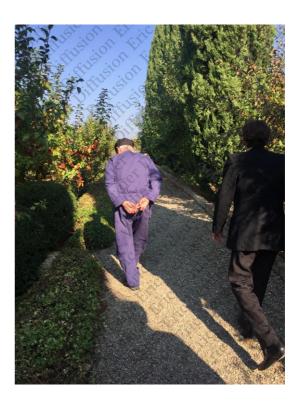
Résultats de dégustations sur bouteille réalisées principalement entre 1998 et 2018. Première dégustation en 1989 des millésimes 1981 et 1982.

[?] dégusté il y a près de 30 ans, difficile d'extrapoler aujourd'hui un quelconque apogée.



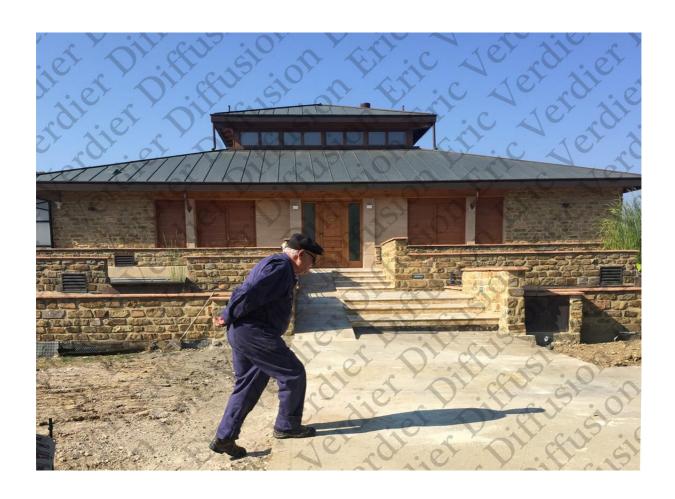


























Brunello di Montalcino

L'appellation Brunello di Montalcino DOCG est certainement celle qui propose le plus souvent le pire comme le meilleur. En effet, au côté de l'incomparable vin de « Case Basse » de Gianfranco Soldera, on peut déguster sous l'étiquette Brunello des vins d'une médiocrité consternante qui font honte à leur prestigieuse origine... Donc les amateurs de vrais grands vins doivent être ici particulièrement prudents et vigilants. Même le prix élevé d'une bouteille ne garantit pas toujours un vin de bonne qualité. Aussi, méfiez-vous, car en Brunello comme un peu en France sur Chateauneuf du Pape on peut avoir sur la même propriété plusieurs niveaux de cuvées et de prix...

Bref la sélection ci-dessous vous permettra de faire d'excellentes acquisitions, sachant que je vous recommande de prendre les cuvées parcellaires ou les « Riserva » qui, certes, sont toujours un peu dispendieuses, mais vous assureront un vin de haute qualité.

Hors classe

Case Basse - G. Soldera

Cuvée exceptionnelle

Cerbaiona
Il Marroneto « Madonna del Grazie »
Pian dell'Orino « Bassolino di Sopra »
Poggio di Sotto « Riserva »
Poggio di Sotto
Salvioni

Grande cuvée

Casanova di Neri « Cerretalto »
Campi di Fonterenza « Fonterenza »
Fuligni « Riserva »
Lisini « Ugolaïa »
Pian dell'Orino « Vigneti del Versante »
Stella di Campalto
Uccelliera
Valdicava « Madonna del Piano »

Bonne cuvée

Altesino « Montosoli»
Ciacci Piccolomini d'Aragona
Gorelli « Le Pottazzine »
Le Ragnaie « Vieilles vignes »
Sesti











