

Les Marches, une région à découvrir ...

La région des Marches est une région viticole située dans le centre de l'Italie, entre les Apennins et l'Adriatique. Cette région de montagnes et de collines rejoint la mer par des terrains en pentes douces, c'est pourquoi la vigne requiert plus de soins que dans d'autres régions viticoles italiennes.

Le climat de la région est méditerranéen avec des étés chauds, une bonne exposition au soleil et des hivers froids. La mer Adriatique apporte aussi les influences du vent froid, le Bora.

Dans cette région, la production du vin remonte à 2000 ans. De nos jours la production annuelle est de 1,7 millions d'hl et 25 % du vin sont produits dans les zones DOC.

Aujourd'hui, les Marches peuvent s'enorgueillir de cinq DOCG, quinze DOC et d'une IGT.



Les DOCG sont:

Vernaccia di Serrapetrona - Conero Riserva
- Castelli di Jesi Verdicchio Riserva
Verdicchio di Matelica Riserva - Offida

Les DOCG sont des DOC, qui, après quelques années, passent au statut de DOCG grâce à une identité forte qui les distingue d'une appellation de base.

Le **Verdicchio** est le cépage qui est à la base de nombreux vins blancs locaux de qualité, au caractère spécifique. Il est considéré comme l'un des plus nobles de la région des Marches. Ce cépage blanc typique de la ré-



gion donne des vins d'une robe jaune paille avec une harmonieuse fraîcheur.

Même si la région des Marches est populaire pour sa production de vins blancs (70 %), il y a aussi quelques vins rouges renommés. Ces rouges sont issus du mélange entre les deux cépages noirs les plus utilisés: le Sangiovese et le Montepulciano.

QUELQUES APPELLATIONS CONNUES

DOC ou DOCG Verdicchio dei Castelli di Jesi est l'appellation la plus connue des Marches. Le terroir de production s'étend sur les collines qui bordent la rivière Esino, où il faut rechercher les origines de la culture de la vigne dans les Marches, au centre de ce terroir viticole historique.

DOC ou DOCG Verdicchio di Matelica, le vin blanc le plus caractéristique des collines de Macerata, est produit dans un terroir adossé à la chaîne des Apennins à cheval entre les provinces de Macerata et d'Ancone, ayant à son centre la ville de Matelica.



L'appellation **Offida** est, jusqu'à ce jour, la DOCG la plus récente des Marches et est localisée au sud de la région. Elle est née en 2011 de la DOC Offida. La DOCG a repris en grande partie les prescriptions qui s'appliquaient à la DOC et laisse toujours le choix entre le Passerina et le Pecorino pour les vins blancs, alors que le Montepulciano règne en maître pour les vins rouges.

Produit dans de nombreuses communes des provinces d'Ancône, de Macerata et d'Ascoli Piceno, l'appellation **DOC Rosso Piceno** étend ses vignobles principalement sur les collines jusqu'à environ 700 mètres d'altitude, au pied des Monts Sibyllins.



Le **DOC Rosso Conero** est une zone de production, située sur le promontoire de Monte Conero, séparé de la ligne des Apennins,

qui se dresse au sud-est d'Ancône pour plonger précipitamment dans la mer Adriatique. La légende raconte qu'il s'agit de ce qui reste de l'antique Adria, une sorte d'Atlantide qui s'étalait jusqu'à la Dalmatie et qui se serait ensuite effondrée dans l'Adriatique.

Le **Rosso Piceno** et le **Rosso Conero** sont les deux vins rouges qui doivent être dégustés dans les deux à quatre ans sur des tanins soyeux avec un beau fruité en fin de bouche.

Une appellation particulière, la **DOCG Vernaccia di Serrapetrona** est une DOC qui passée en 2004 au statut de DOCG. Cette appellation ne porte que sur des mousseux rouges à base de Vernaccia Nera (Grenache).

A bientôt pour des nouvelles découvertes viticoles ... ■

Philippe Berger
Champion du Monde de Dégustation 2018
Champion de France de Dégustation 2019
OENOVINS



IN
 VINO
 VERITAS

AIHE REVUE



LE MOYEN IDÉAL DE VOUS FAIRE CONNAÎTRE

ZONE DE DISTRIBUTION CIBLÉE

Provinces de Liège, Namur, Hainaut, Brabant Wallon, Luxembourg et région de Bruxelles capitale.



Contact :
 Patricia GUIOT
 tél. 00 32 (0) 4 370 18 94
 e-mail : revue@aihe.be