

Le Piémont

FIEF DU NEBBIOLO

Par **Janine Saine**
Texte et photos

Au pays du nebbiolo, la truffe blanche et les noisettes ont aussi des assises d'exception. Mais que d'évolution et de révolution dans le domaine vitivinicole depuis les trois dernières décennies!

Région vinicole très prisée, frontalière avec la France et la Suisse, le Piémont est souvent comparé à la Bourgogne. Parmi leurs caractéristiques communes, on retrouve bien sûr des paysages vallonnés, des vignobles morcelés en petites parcelles, des appellations parfois complexes à retenir, et surtout une production vinicole en monocépage.

La vitiviniculture piémontaise a révélé au cours des dernières années des signes de rajeunissement qui ont permis d'améliorer la culture de la vigne, de minimaliser la production de vins de coopérative au profit de marques plus personnalisées, de peaufiner le travail dans le chai et d'offrir au-delà des réserva des vins mieux élaborés et plus faciles à boire. Depuis lors, le terroir piémontais est devenu une des premières ressources à respecter et à découvrir. On a aussi misé sur la dynamique des nouvelles générations qui ont mis en pratique leurs connaissances et leurs expériences. De plus, l'ouverture sur le monde international a favorisé le rayonnement de cette région considérée aujourd'hui comme l'une des plus hauts de gamme tant pour la richesse et l'élégance de ses vins que pour leur potentiel de garde et leur diversité.

C'est grâce à Camillo Cavour, générateur du nebbiolo au milieu du XIX^e siècle, que ce cépage règne en maître dans le Piémont. D'ailleurs, c'est le seul cépage autorisé pour les appellations Barolo et Barbaresco. Dans la région vallonnée des Langhe, il domine au milieu d'une mosaïque de vignobles aux sols et aux expositions diversifiés qui contribuent à conférer aux vins des saveurs complexes et une typicité unique.

À la suite de l'invitation de Albeisa qui présentait en mai dernier la 19^e édition du Nebbiolo Prima au Palazzo Mostre e Congressi à Alba, nous avons pu déguster à l'aveugle les nouveaux millésimes* des Barolo, Barbaresco et Roero et beaucoup d'autres vins rouges ou blancs comme l'Arneis ou le Moscato d'Asti. Également quelques producteurs nous ont ouvert chaleureusement les portes de leur domaine.

*Consultez le site www.vinsetvignobles.com pour y découvrir les meilleures sélections.

Vignobles à Madonna di Como, petit hameau dans la commune d'Alba



Au cœur d'Alba, la Piazza du Duomo domine avec la Cattedrale San Lorenzo datant du X^e siècle dont la façade a été reconstruite en 1878.

CERRETO

Habité par une grande passion vinicole, Federico Cerreto raconte comment son grand-père Ricardo a construit une cave en 1934 et a créé un premier vin muni d'une étiquette; comment son père Bruno et son oncle Marcello ont vinifié le premier Barolo en 1964 et furent les premiers en 1968, à exporter des Dolcetto, Barbaresco et Barolo en Amérique qui se vendait à l'époque 1000 lire (0.52 euro) la bouteille. Aujourd'hui Cerreto consacre intensivement ses recherches sur la culture biodynamique: « Pour nous, ce n'est pas une question de marketing ni d'idéologie, mais c'est un projet de recherche étalé sur 10 ans, relate Federico. Notre but premier est de respecter le terroir qui est la plus forte expression du vin et d'exalter la typicité du nebbiolo. Plus de 33 vigneronns participent assidûment à nos séances d'informations, et ensemble nous essayons de comprendre pourquoi et comment nous pouvons arriver à obtenir une agriculture plus saine.» Sur les 140 ha de vignes, 15 ha sont déjà convertis en bio. Bientôt ce sera le vignoble entier. Bien que toutes les appellations piémontaises se soient engagées en 1991 à cultiver d'une manière plus naturelle, il n'en demeure pas moins que Cerreto est devenu le chef de file à travers cette philosophie visant la culture biodynamique.



Federico Cerreto devant la salle de dégustation sur le flanc de la colline Bricco Rocche à Castiglione Falletto au cœur du Barolo. Ce cube en verre a été réalisé par les architectes Luca et Marina Deabate de Turin.

Langhe Arneis Blangé 2013

(IP: 514 836-3166 – 36,00 \$)

Blanc au parfum floral et au fruité délicat, matière bien nette et structurée et finale perlée avec fraîcheur.

Dolcetto d'Alba Rossana 2012 (IP: 23,00 \$)

Jeune et de belle qualité, au goût de cerise et aux tanins tendus.

Monsordo 2012 - 2010 (IP: 30 \$)

Cabernet sauvignon, merlot et syrah. Goût international au fruité abondant et aux tanins ronds.

Barbaresco Bricco Asili 2009 (2006, IP: 147,00 \$)

1^{er} millésime en biodynamie, notes de cerise, élégant, tanins bien intégrés.

Barolo Bricco Rocche 2008

(2006, 223,00 \$ - 11854394)

Excellent millésime, notes de sous-bois et de prune. Belle matière fruitée. Délicieux et élégant.

Barolo Bricco Rocche Prapò 2008

(2005, 88,00 \$ - 11854378)

Notes de prune et de cassis, matière fruitée abondante, puissants et élégants tanins, grand potentiel de garde.

Barolo Brunate 2005 (nd)

Excellent millésime, très élégant et raffiné, complexité, équilibre et souplesse.

Moscato d'Asti (nd)

De loin l'un des meilleurs dégustés, délicatement floral avec finesse des bulles.

Quelques précisions

BAROLO : Vin issu uniquement du nebbiolo mais aussi le nom d'une Commune dans le Piémont. La DOCG fut créée le 1^{er} juillet 1980 dont les appellations communales les plus réputées sont la Morra, Monteforte d'Alba, Castiglione Falletto et Serralunga d'Alba. Vieillessement obligatoire de 36 mois dont 18 mois en barriques de chêne ou de châtaignier. Pour le Riserva, 72 mois de vieillissement.

BARBARESCO : Vin issu uniquement du nebbiolo mais aussi le nom d'une Commune dans le Piémont. La DOCG fut créée le 3 octobre 1980 dont les appellations communales sont Barbaresco, Neive, Teiso et Alba. Vieillessement obligatoire de 26 mois dont 9 mois en fûts de chêne ou de châtaignier. Pour le Riserva, 50 mois de vieillissement.

ROERO : Seuls les vins issus, soit du nebbiolo ou du cépage blanc arneis, et cultivés dans les limites de cette aire de production autorisée dans la province de Cuneo peuvent porter le nom de Roero. La DOCG a été créée le 15 juillet 2004. Le Roero Nebbiolo Superiore doit vieillir 8 mois en fûts tandis que le Roero Rosso doit contenir 95 à 98 % de nebbiolo.

LANGHE : En dialecte piémontais veut dire « collines » mais cette signification est alléatoire. Cependant, c'est le nom d'un territoire du Piémont qui compte plus de 94 communes. C'est aussi une appellation créée depuis le 22 novembre 1994 et qui permet aux producteurs d'élaborer des vins sans trop d'égards législatifs. Donc une appellation large où tous ces cépages sont représentés : nebbiolo, barbera, dolcetto, freisa, cabernet sauvignon, merlot, syrah et des cépages blancs tels que arneis, favorita et chardonnay.

ARNEIS : Cépage blanc typique du Piémont qu'on ne retrouve nulle part ailleurs en Italie. Jadis, il fut appelé nebbiolo bianco car il était assemblé avec les vins de Barolo. L'Arneis qui a failli disparaître dans les années 1970 compte aujourd'hui plus de 600 ha. D'une grande délicatesse, ce blanc original offre des arômes fruités et floraux et des saveurs aux notes minérales, sans grande acidité.

MILLÉSIMES : Règle générale pour les vins piémontais, le millésime 2010 s'annonce riche et généreux, élégant avec un potentiel de garde; 2009 est solaire avec beaucoup de matière fruitée et mûre, presque prêt à boire; 2008 est structuré, équilibré, élégant avec un grand potentiel de garde. 2007 est à maturité et prêt à boire. 2006 est encore fermé, tannique et très prometteur. 2005 est expressif, généreux et déjà agréable à déguster.



PAOLO SCAVINO

Remarquable maison familiale fondée en 1921 à Castiglione Falletto dans le Barolo par Lorenzo Scavino et son fils Paolo. Au départ, c'était une ferme d'animaux traditionnelle où était aussi cultivée la vigne dont 50 % de vins vendus en vrac. À l'époque, il existait très peu de caves dans le Piémont, et la viticulture n'était pas de prime importance. Dès 1951, Enrico, fils de Paolo, commence à travailler dans la cave. Il n'avait que dix ans, mais c'est là qu'il acquit toute son expérience. Aujourd'hui avec ses filles Enrica et Elisa, ils produisent 120 000 bouteilles, à partir de 23 h répartis sur 6 communes comptant 19 crus. Le Barolo demeure leur vin phare. À propos du cépage nebbiolo, Enrica précise « qu'il est très fragile. On n'en recherche pas les arômes mais plutôt la structure. »

Verticale du Barolo Bricco Ambrogio

2009 : Élégant malgré un millésime solaire. Notes de cerise et de cassis épicées, fin et généreux en bouche.

2008 (69,00 \$ - 11992501) : Très structuré beaucoup de matière, puissant mais équilibré. Potentiel de garde.

2007 : Belle fraîcheur, tanins ronds et souples. Prêt à boire.

2006 (70,00 \$ - 11992404) : Plus fermé et plus tannique. Très épicé, encore jeune, grand potentiel

2005 : Arômes fins, complexité, belle tenue en bouche et très expressif.

2004 : Notes de cuir, voire animales, un peu vieilli mais encore un peu de fruit.

2003 : Beaucoup de matière fruitée, puissance avec tanins fondus. Excellent.

2002 : Notes tertiaires et de violette, tanins encore tendus. Fraîcheur.

Verticale du Barolo Bricco Monvigliero

2009 (nd) : Finesse au nez, extra en bouche, bien arrimé, minéralité et tanins souples.

2008 : Encore fermé au nez, saveurs de petits fruits sauvages, abondante matière. Élégant et complexe. Potentiel de garde.

2007 : Encore jeune, très minéral. À laisser au cellier.

Barolo Classique 2010 (2008, 53,00 \$ - 12024368) : Très expressif, aussi joli au nez qu'en bouche. Agréable à boire.

Barolo Carobric 2010 (1998, 525,00 \$ - 11992324, 3L) - (2006, 75,00 \$ - 11992391) - (2007, 75,00 \$ - 11992471) - (2008, 75,00 \$ - 11992480)

Belle approche d'un Barolo facile à boire et très charmant en bouche.

Barolo Bricco Ambrogio 2010 (2006, 70,00 \$ 11992404) - (2008, 69,00 \$ - 11992501)

Encore fermé au nez. Très minéral en bouche, équilibré, tanins serrés mais très bon potentiel.

Barolo Monvigliero 2010 (2008, 75,00 \$ - 11992519) - (2007, 75,00 \$ - 11992412)

Encore sur le bois, minéral, jeune pas encore atteint sa véritable expression mais grand potentiel.

Barolo Cannubi (nd)

Issu de vigne de 50 ans. Superbement délicieux. Structuré et élégant. Tanins souples. Extra !

Barolo Bric del Fiasc 2010 - (2005, 451,00 \$ - 11992367, 3L) - (2003, 451,00 \$ - 11992359, 3L)

Au cœur du Barolo, belle performance, profond, puissant mais aussi élégant et séduisant. Superbe!

PIETRO RINALDI

Niché à Madonna di Como dans les magnifiques collines d'Alba, ce domaine familial a été repris par Monica Rinaldi et son mari Paolo Tenino. Même si les arrières grand-parents de Monica y produisaient Nebbiolo, Barbera, Dolcetto et Moscato depuis 1920, le jeune couple a eu l'idée de reprendre, il y a presque deux décennies, cette propriété qui servait plutôt de résidence secondaire. Ils ont donc eu la témérité de repartir à zéro, de replanter à neuf et d'avoir la patience d'attendre cinq ans pour produire leur premier Barbera d'Alba, suivi du Nebbiolo et du Barbaresco. Avec la collaboration de l'œnologue Beppe Caviola, ils élaborent aujourd'hui plus de 80 000 bouteilles avec des raisins exempts de pesticides. «Aujourd'hui, nous sommes fiers de dire que nous avons notre propre signature, comme les vigneron en Bourgogne» dit Paolo. Le nouveau cellier sera bientôt terminé, de même que l'Agriturismo Argante avec ses trois chambres attenantes à la propriété qui accueilleront les passionnés de la vigne et du vin.

Verticale Barbaresco San Cristoforo

2005 : Légèrement tannique mais belle harmonie avec le fruit. Notes de cerise et de sous-bois. Élégant. Potentiel de garde : 20 ans.

2006 : Millésime solaire, fruité confituré, tanins structurés et épicés.

2007 : Nez complexe, saveurs évoluées, vin chaleureux, prêt à boire.

2008 (38,75 \$ - 11598968) : Nez expressif aux notes de café et de violette, saveurs séduisantes et tanins souples. Élégant avec potentiel de garde. Excellent !

2009 : Fermé au nez, bouche fumée, saveurs souples et charmantes, équilibré, prêt à boire.

2010 : Nez complexe. Encore jeune. Pas trop tannique mais très prometteur.

Moscato d'Asti D'Ampess

Très agréable mousseux tout en délicatesse, frais et vif.

Monica Rinaldi et Paolo Tenino à Madonna di Como, hameau de la commune d'Alba



ELVIO COGNO

Nadia Cogno nous ouvre les portes du domaine familial, joliment perché sur une colline près de Novello dans les Langhe, une des 11 communes du Barolo. Acquis en 1990 par son père Elvio Cogno qui a longtemps collaboré chez Macarini à La Morra, le vignoble de 11 ha se trouve maintenant entre les mains de Nadia et son mari Valter Fissore ainsi qu'un précieux collaborateur Daniele Gaja. «Je suis né dans le vin, nous confie Nadia. Ce qui nous importe, c'est que les raisins soient sains. Nous pratiquons la culture biologique, sans pesticide ou herbicide, mais sans aucune certification. La raison du bio est simple : je bois mon propre vin et je ne veux pas m'empoisonner.» Ils élaborent du Dolcetto d'Alba, et à ce propos les consommateurs pensent que c'est un vin doux alors que c'est un vin tannique. Il y a quelques décennies, il était facile de vendre ce vin tandis qu'aujourd'hui le Barolo a pris le dessus de popularité. Ce qui exaspère son père qui dans le passé a essayé tant bien que mal de faire connaître le Barolo. «Les temps ont bien changé, ajoute Nadia, mais ce qui nous manque, c'est le temps pour affronter d'autres défis vinicoles.»



Nadia Cogno et Daniele Gaja avec en arrière-plan le village de Novello

Anas Cëtta 2013 (24,15 \$ - 12034591)

Les Cogno furent les premiers à élaborer ce blanc avec le cépage nascetta apparenté au cépage sarde nascu. Très frais, aux notes épicées, netteté du fruit, sans bois. Délicieux et original avec potentiel de garde !

Dolcetto d'Alba 2013 (nd)

Un cépage difficile à élaborer parce que délicat. Un vin traditionnel piémontais, jeune, vineux, fruité mais austère.

Barbera d'Alba 2012 (nd)

Rouge rustique, frais, belle valeur, aux notes de prune, tannique.

Monte Grille 2013 (nd)

Nebbiolo élaboré en dehors du Barolo. Notes de café, de chocolat et de cerise. Fruité net et jeune.

Barbera Pré-Phylloxera 2012 (53,50 \$ - 12034515)

Nez complexe où la cerise domine. Matière texturée. À la fois rond et tannique.

Barbaresco Bordini 2011 (nd)

Grande fraîcheur, assez corsé, tanins souples et belle matière fruitée.

Barolo Cascina Nuova 2010 (2008, 47,75 \$ - 12042591)

Encore jeune mais très prometteur avec ses notes de prune et de griotte. Belle matière corsée.

Barolo Ravera 2010 (nd)

Très jeune et déjà élégant. Souplesse et rondeur.

Bricco Pernice 2009 (2005, 84 \$ - 11490316)

Très beau nez aromatique, élégance qui annonce matière et concentration tannique aux notes épicées et fraîches. Extra !



Virna et Ivana Borgogno dans l'azienda familiale



Oreste Dogliani, œnologue de la propriété familiale Beni di Batasiolo au milieu des collines de La Morra

VIRNA BORGOGNO

Au cœur du Barolo, issues d'une très ancienne famille de vigneron qui remonte à 1720, les sœurs Virna et Ivana ont repris la relève, inspirées par leur père Ludovico qui est toujours présent dans les différentes étapes de production. Leurs 12 hectares de vignes sont situés dans le Barolo historique. Virna, œnologue qui a fait ses classes à l'Université de Turin et également à Alba, raconte que « les familles piémontaises ont beaucoup contribué à la naissance de cette région qui était autrefois très pauvre. Dans les années 50-60, on assistait à un boom économique mais le vin, vendu en vrac, était de mauvaise qualité. Ayant confiance dans le potentiel de leur viniculture, les Piémontais y ont investi temps et amour pour arriver aujourd'hui à cette reconnaissance internationale. » Apportant beaucoup de renouveau dans l'image du domaine autour des années 2000, Virna est devenue en quelque sorte l'âme dirigeante de cette azienda historique.

Barolo Cannubi Boschis

2005 (nd) : Notes florales et épicées, tanins bien intégrés.

2006 : Fraîcheur mais tanins serrés. Potentiel de garde.

2007 : Fruits mûrs, prêt à boire.

2008 : Élégant, harmonieux, fraîcheur. Extra !

2009 : Complexité, saveurs de cerise. Excellent !

2010 : Savoureux, finesse, tanins ronds. Élégant !

Barolo Preda Sarmassa

2005 (nd) : Notes de cerise, puissant, tanins fondus.

2006 : Notes animales et épicées, tanins tendus. Potentiel de garde.

2007 : Épicé, puissant, corsé et structuré.

2008 : Notes franches de cerise, tanins fondus. Délicieux !

2009 : Ferme au nez, matière corsée et tannique.

2010 : Délicat, équilibré et très élégant.

BENI DI BATASILOLO

Lorsque la famille Dogliani a acquis en 1978 quelques parcelles à La Morra, elle venait d'entrer au panthéon des grands vins piémontais. Aujourd'hui, elle possède plus de 100 ha d'où est issue une production de plus de 2 millions de bouteilles dont 300 000 de Barolo. Même si ce domaine se distingue par de nombreuses parcelles qui totalisent une grande superficie comparativement aux vigneron piémontais, la qualité a toujours été une caractéristique essentielle des vins Batasiolo. Pour Oreste Dogliani, œnologue, ce qui importe « c'est qu'à la base, le terroir, l'exposition et le micro climat soient des facteurs primordiaux qui contribuent à la qualité des raisins. Le vin doit être puissant et la barrique ne doit pas changer le vin. »

Gavi di Gavi Grane 2013 (2012, 17,05 \$ - 10388109)

Élaboré avec le cépage cortese et produit dans la commune de Gavi. Frais, fruité, floral. Exquis !

Roero Arneis 2013 (nd)

Floral et noisetté, rond et souple.

Barolo Boscareto 2008 (2005, 58,25 \$ - 11383609)

Complexité aromatique, épicé et concentré, tanins serrés.

Barolo Bricolina 2008

Finesse et rondeur, tanins soyeux. Très séduisant.

Barolo Brunate 2008 (67 \$ - 12185276)

Agréablement fruité. Finement ciselé. Élégant et raffiné. Tanins soyeux.

Barolo Riserva 2005 (37 \$ - 11599231)

Velouté, savoureux, fruité et structuré. Un petit délice à prix doux !

Sélection de vins DU PIÉMONT

Barbaresco 2010, Punset (nd) - 2008 (54,75 \$ - 11815619)

Vin de culture bio. Nez fermé mais excellent en bouche sur un joli fruité avec des tanins presque fondus.

Barolo 2004, Casa di Miafiore (88,25 \$ - 11488363)

Belle évolution sur des saveurs fumées de fruit et de cuir. Tanins bien fondus. Excellent !

Roero Riserva 2008, Negro Lorenzo S. Francesco (nd)

Beaux arômes de cerise, saveurs jeunes bien arrivées sur des tanins soyeux.

Barolo Via Nuova 2009, E. Pira & Figli Chiara Boschis (nd)

Arômes de violette. Très expressif et remarquable en bouche.

Barolo Mosconi 2009

Tout à fait délicieux avec un bon potentiel de garde.

Barolo Cannubi 2004

Fraîcheur au nez, fruits bien intégrés. Un peu acide avec tanins serrés.

Barolo 2004, Serralunga, Paolo Manzone (ND) - 2007 (54,00 \$ - 11039306)

Beaux effluves et jolie matière en bouche avec fraîcheur Prêt à boire.

Barolo Serralunga d'Alba 2009, Rivetto (65,00 \$ - 11599012)

Effluves floraux et fruités. Belle fraîcheur et tanins souples, sans acidité.

Barolo Leon Riserva 2007 (nd)

Fruité riche et dense mais structuré et bien élaboré.

Barbaresco 2010 (nd)

Délicat, jolies saveurs, finale riche et ronde.

Nebbiolo Langhe 2011 (nd)

Élégant et facile à boire.

Barolo Bricco Luciani 2004, Silvio Grasso (nd)

Fruité en finesse et tanins délicats. Délicieux !

Barolo Pi Vigne 2007 (46,25 \$ - 11195801)

Barbera d'Alba 2011, Brezza - 2009 (25,60 \$ - 10388011)

Souple, notes d'épice, facile à boire.

Rovereto 2011, Michele Chiarlo (20,40 \$ - 10390575)

Blanc élaboré avec le cortese. Très parfumé, iodé, peu d'acidité mais plutôt rond, sans notes boisées.

Barbaresco Reyna 2010 - 2007 (34,50 \$ - 11783899)

Notes épicées, voire confiturées, soupçon de fraîcheur, prêt à boire.

Barolo Cannubi 2010 - 2005 (74,50 \$ - 10856398)

Notes savoureuses de cerise, tanins bien intégrés, souples et harmonieux.

Barolo Cerequio 2004 (74,50 \$ - 10221579) -

2006 (91,25 \$ - 11797166) et 2007 (69,00 \$ - 11301520)

Saveurs de cuir et de prune mûre, fruité encore éclatant, savoureux.

Dolcetto d'Alba 2012, Pio Cesare (22,25 \$ - 129890)

Abondance de fruits jeunes et fringants, finale légèrement boisée, facile à boire.

Nebbiolo Langhe 2010 (28,90 \$ - 0544973)

Complexité sur une matière fruitée et épicée, souplesse tannique. Savoureux !

Fides 2011, Barbera d'Alba (38,25 \$ - 10802349)

Remarquable fraîcheur au nez et en bouche, saveurs de cerise, finale persistante et potentiel de garde.



En juin dernier, les territoires de Langhe, Roero et Monferrato qui produisent du Barolo et du Barbaresco ont été reconnus Patrimoine Mondial par l'Unesco dont les membres s'étaient réunis au Qatar. Après 11 ans de préparatifs, c'est une grande victoire pour ces vignerons du Piémont qui, depuis des générations, produisent des vins haut de gamme grâce à leur savoir-faire et à leur persévérance. **VV**

La petite ville de Barolo