



RASSEGNA STAMPA

2009

In Vino Veritas
Bernard Arnould

agosto/settembre 2009

WELLCOM* s.r.l.

Via Rio Miraveto, 8 - 12051 ALBA (cn) - Tel. +39 0173 362958 - Fax +39 0173 362940
info@wellcomonline.com - www.wellcomonline.com

ufficio stampa - pubblicità - eventi



Barolo & Barbaresco : les derniers millésimes à la vente

Ces deux appellations du Piémont italien se sont hissées au sommet de la hiérarchie des vins transalpins au fil de leur histoire. Elles le doivent à la fois au magnifique vignoble planté sur les collines ondulantes de la région et au nebbiolo qui a trouvé là depuis des siècles son lieu de prédilection. Une mega dégustation organisée sur place nous a donné l'occasion de juger ces deux DOCG en quelques millésimes récents.



Giacosa Fratelli

Elles sont superbes à parcourir, ces collines piémontaises qui n'en finissent pas d'onduler sur les deux rives de la rivière Tanaro; laquelle sépare la zone de Roero, au nord d'Alba, et celle des Langhe, sur la rive droite. Cette dernière bénéficie d'un renom supérieur grâce à des coteaux argilo-calcaires aux nombreux microclimats, en raison de la diversité des expositions et des altitudes. L'aire de la DOCG Barolo couvre une chaîne de collines escarpées au sud-ouest d'Alba. En princi-

pe, seules les pentes les mieux exposées sont plantées en nebbiolo. C'est que ce cépage se montre assez caractériel quant à la maturation de son acidité et de ses tannins. Les expositions Est ou Ouest sont de préférence plantées en dolcetto et barbera, voire en chardonnay. L'aire de la DOCG Barbaresco est située au nord d'Alba, à proximité de la rivière, ce qui lui fait bénéficier d'un mésoclimat plus chaud. Les raisins y sont mûrs quelques jours plus tôt.

DOCG Barolo

On dénombre en Italie environ 5000 ha de nebbiolo, dont 1200 dans la zone de la DOCG Barolo. Celle-ci couvre les vignobles de 11 communes dont les plus connues sont La Morra, Barolo, Serra Lunga d'Alba, Monforte d'Alba et Castiglione Falletto. Les sols des deux premières, faits de marnes bleues riches en manganèse et magnésium, donnent en principe des vins plus élégants, plus abordables dans leur jeunesse. Les marnes brunes riches en calcaire et en fer des trois autres font des vins plus austères, plus structurés, plus aptes à une longue garde. L'altitude joue également un rôle : les vignobles s'étageant de 250 à 500 m, les microclimats sont donc nombreux dans la multitude de collines. Cela dit, la patte du vinificateur reste déterminante. Jusqu'aux années 1970, le Barolo était un vin d'assemblage de différents vignobles. De nos jours, au

contraire, une sélection parcelle à parcelle donne naissance à de nombreuses cuvées de Crus constituant le top de la production. Le syndicat viticole a établi une délimitation officielle de chacun de ces sites. Par ailleurs, les années 90 ont été le théâtre de solides affrontements entre les anciens et les modernes. Les premiers défendaient la « tradition de macérations longues de 40 jours ou plus pour extraire une masse de tannins qui passaient ensuite entre 4 ans ou plus en foudres de chêne de Slavonie (8 ans chez Giacomo Conterno, par exemple). Inutile de dire que ces Barolo aux tannins astringents et à la volatilité élevée, destinés à une longue garde, ne correspondent plus guère aux goûts dominants du marché actuel. Aussi les modernes, emmenés notamment par Elio Altare et Domenico Clerico, décidèrent-ils de raccourcir la durée de macération afin de garder du fruit et des tannins plus doux, pour un



Domaine Sandrone





AZIENDA AGRICOLA
C O G N O

Rubrique italienne

LE NEBBIOLO

Le cépage phare du Piémont est un fameux caractère : son cycle de maturation est le plus long. Ses bourgeons éclosent précocement, ce qui l'expose au risque des gelées printanières; il n'atteint sa maturité que lorsque les autres variétés sont déjà vendangées, il est donc exposé plus que les autres aux aléas du temps automnal. Par ailleurs, pour mûrir correctement, il exige un sol contenant du calcaire en proportion suffisante et une exposition Sud, Sud-Ouest afin de bénéficier au maximum de la chaleur du soleil. C'est un cépage vigoureux, il faut donc limiter ses rendements pour obtenir la maturité phénolique de tannins facilement durs et amers, renforcés encore par une acidité élevée. Ces deux dernières caractéristiques expliquent peut-être sa longue survivance dans la région : on en trouve mention écrite pour la première fois en 1303 sous le nom de nubiola. Sans doute sa peau épaisse lui assure-t-elle une meilleure résistance au brouillard (nube, en latin) si courant à l'automne sur ces collines du piémont alpin ; c'est donc un facteur d'adaptation important.

La densité de plantation pour le Barolo varie de 3.700 à 6.000 pieds/ha selon les vignobles, ce qui compte tenu du rendement maximal prévu par le cahier des charges (8.000kg/ha), nous donne une production variant entre 1,3 et 2,1 kg de raisin par cep. C'est sans doute là la raison principale de la présence de tannins secs et/ou amers dans pas mal de Barolo : des rendements trop élevés par pied de vigne ! Les meilleurs vigneronns l'ont bien compris et visent moins d'un kilogramme par pied. Dommage qu'ils ne soient pas plus nombreux, surtout dans un millésime délicat comme 2005.

élevage plus court en barriques (neuves en tout ou partie). Bien sûr, certains excès ont été commis au début, donnant naissance à des Barolo chocolatés, vanilles et torréfiés qui ne rendaient plus guère compte de la subtilité du nebbiolo sur les différents terroirs. Désormais, le nombre de traditionalistes est en baisse constante; quant aux modernes, ils ont adopté des pratiques plus prudentes avec des extractions assez douces, moins de bois neuf et une mise en bouteille moins précoce.

Légalement, le Barolo DOCG doit être élevé durant trois ans, dont 12 mois minimum en bois, tandis que le Barolo Riserva doit l'être 4 ans et 9 mois. Dernier élément : selon certains, d'autres variétés sont parfois ajoutées au nebbiolo - en toute illégalité. A savoir: cabernet sauvignon, merlot, syrah, barbara.... Ceci afin de donner plus de couleur à un cépage pauvre en anthocyanes d'une part, plus de fruit d'autre part. Tout le monde reste naturellement discret à ce sujet.



Cru Barolo Bussia

(Suite en page 18)



Pelissero
cultivating dreams, harvesting passions

Pelissero
Riserva
2004
BARBERA

RISERVA

WWW.FOURCROYRISERVA.BE
TEL: +32 (0)2 433 72 26
RISERVA@FOURCROY.COM

Note savour-faire se déguste avec sagesse
Oes vakmanschap drink je met verstand





AZIENDA AGRICOLA
C O G N O

Rubrique italienne



DOCG Barbaresco

Appelé parfois «le frère du Roi Barolo», le Barbaresco est produit dans une zone plantée de 682 ha, au Nord-Est d'Alba. Les collines s'ouvrent en larges amphithéâtres qui plongent vers le Tanaro et sa plaine. On distingue deux zones. La première, qui comprend les villages de Treiso, San Rocco d'Elvio et les collines du sud de Neive, possède un sol alternant

des couches de marne grise et de sable ; celui-ci favorise les vins plus élégants et plus immédiats.

La seconde comprend les collines du village de Barbaresco et la partie de Neive lui faisant face. Les couches de marnes bleues et le calcaire font un sol plus compact favorisant les vins plus structurés.

100% nebbiolo aux aussi, les Barbaresco devraient être moins

costauds, plus fins que les Barolo. Le rendement maximal est fixé à 8.000 kg/ha et la densité minimum de plantation est de 3.500 p/ha. Ici aussi les meilleurs producteurs ne recherchent toutefois pas les rendements maxima autorisés. L'élevage minimum est de 26 mois pour le Barbaresco DOCG et de 50 mois pour les Riserva. Depuis 2007 existe une liste de délimitation géographique pour des vignobles spécifiques correspondant aux Crus du Barolo : au nombre de 66, ils n'ont fait l'objet d'aucune hiérarchisation entre eux, ce qui maintient la confusion entre les plus et les moins intéressants d'un point de vue pédologique et climatique.

Millesimes et producteurs

Parmi les millésimes sur le marché actuellement, 2004 se distingue par sa qualité. Après les chaleurs intenses, l'absence de pluie aussi de 2003 et les tannins secs qui en avaient résulté, 2004 s'est présenté comme mil-

lésime «normal», avec un été aux chaleurs mesurées, des précipitations limitées bienvenues et une période de vendanges sans problèmes dans le courant du mois d'octobre. Les vins possèdent chez les bons vignerons des nez d'une belle complexité, un équilibre de bouche acidité-alcool idéal, des tannins mûrs. J'ai particulièrement apprécié les 2004 de Gianni Voerzio, Cascina Ballarin, Cantina Bartolo Mascarello, Elvio Cogno, Michele Chiaro, Ettore Germano, Gianfranco Alessandria, Parusso et Fontanafredda.

Par contre, une dégustation de quelque 140 Barolo 2005 a démontré la faiblesse de l'année en termes de maturité phénologique. Trop de vins possédaient des tannins végétaux, durs, renforcés par une acidité ferme. C'est qu'en raison des pluies d'automne, trop de raisins ont été vendangés avant la maturité des tannins et des pépins. Seuls les meilleurs vignerons s'en sont sortis correctement: Damilano,

Pelissero

Pelissero, c'est un domaine d'une vingtaine d'hectares situé à Treiso, au cœur de l'aire du Barbaresco. La cave a été fondée par Luigi Pelissero dans les années 1960 et c'est aujourd'hui son fils, Giorgio, qui a repris le flambeau après ses études d'œnologie. L'esprit de la maison est toujours familial, l'accent est mis



sur la personnalité des crus tout autant que sur la personnalité du nebbiolo. L'élevage est mené avec beaucoup de soin. La production est de l'ordre de 100.000 bouteilles réparties entre Docetto d'Alba (Munfrina et Augenta), Langhe, Piemonte Grignolino et différents Barbaresco - notamment le Vanotu, diminutif du grand-père de Giorgio, Giovanni. Un beau terroir situé à 350m d'altitude, à cheval sur la commune de Barbaresco proprement dite, et celles de Treiso et Neive.

En voici deux, dégustés par notre comité en juillet dernier, dont ce fameux Vanotu...

Tulin 2006

Plutôt timide au nez, ce vin demande une aération de quelques heures avant d'exprimer de jolis arômes de cerises noires à l'alcool, de mûres poivrées.

Le bois est bien intégré avec une touche de vanille discrète et un rien de fumé. Au palais, on retrouve la fermeté caractéristique des tannins du nebbiolo, renforcée encore par une acidité apportant droiture et vitalité à

l'ensemble. Le fruit de cerises noires est agréable, l'alcool mesuré apporte une relative douceur au milieu de bouche tandis que la finale reste assez exigeante avec ses tannins affirmés.





AZIENDA AGRICOLA
C O G N O

Rubrique italienne

Gianni Voerzio, Prunotto, Giuseppe Rinaldi, Luciano Sandrone, E.Pira e figli ont réussi des Barolo intéressants dans ce millésime. A noter toutefois que les noms les plus médiatisés du vignoble ne présentaient pas leurs vins à cette dégustation d'Albeisa. Ce qui ne manque pas de poser question sur leur point de vue par rapport à l'ensemble de la production.

Côté Barbaresco, la dégustation des 2006 a montré les qualités d'un millésime qui a bénéficié d'excellentes conditions climatiques en septembre et octobre, après un mois d'août frais. Les vigneron ont donc pu attendre la parfaite maturité phénolique. Le fruit possède de la richesse avec un alcool assez élevé. Hormis les absents, voici les domaines qui m'ont convaincu de la qualité de leur travail: Rizzi, Punset, Prunotto, Michele Chiarlo, Giacosa Fratelli, Pelissero et Pietro Rinaldi.

BERNARD ARNOULD

Vanotu 2006

Plus de douceur et de finesse ici dès le nez. Celui-ci dégage de fins arômes de framboise, de cerises macérées, des épices douces, de la réglisse, ainsi qu'une discrète note de rose séchée. La bouche possède une amplitude supérieure au précédent, avec des tannins veloutés qui ont profité d'un élevage assez luxueux, 80% de barriques neuves. On apprécie ici aussi la structure acide caractéristique du nebbiolo et du Piémont, qui tout en étant habillée d'une certaine suavité due à la maturité des raisins, assure une belle dynamique au vin. Le fruit est délicieux, de l'attaque à une finale de bonne persistance.

BERNARD ARNOULD
ET HÉRVÉ LALAU

Liste des importateurs

Barolo

- Alessandra Gianfranco
0173/78576
www.gianfrancoalessandria.com
azienda.alessandria@tsca.it
- Cascina Ballarin - 0173/50365
cascinaballarini.it
cascina@cascinaballarini.it
- Chiarlo Michele - 0141/769030
www.chiarlo.it - info@chiarlo.it
- **Cogno Elvio - 0173/744006**
e.cogno@onw.net
- Damilano - 0173/56105
www.cantinedamilano.it
info@damilanog.com
- Fontanafredda - 0173/626111
www.fontanafredda.it
info@fontanafredda.it
- Germano Ettore - 0173/613528
www.germanoettore.com
germanoettore@germanoettore.com
- Cantina Bartolo Mascarello
0173/56125
- Parusso - 0173/78257
www.parusso.com
info@parusso.com
- E.Pira e figli - 0173/56247
www.pira-chiaraboschi.com
- Prunotto - Agent: Mafribel
0173/280017
www.prunotto.it
prunotto@prunotto.it
- Rinaldi Giuseppe - 0173/56156
rinaldimarta@libero.it
- Sandrone Luciano - 0173/560023
www.sandronelucaiano.com
info@sandronelucaiano.com
Vinivins/Vinifera/Leyrovins/Club
Vinitaly
- Voerzio Gianni - 0173/509194
Best Caviar*
voerzio.gianni@tsca.it

Barbaresco

- Chiarlo Michele - 0141/769030
www.chiarlo.it - info@chiarlo.it
- Giacosa Fratelli - 0173/67013
www.giacosa.it - giacosa@giacosa.it
Filippo & Figli
- Pelissero - 0173/638430
Fourcroy*
www.pelissero.com
pelissero@pelissero.com
- Rinaldi Pietro - 0141/360090
www.pietrorinaldi.com
info@pietrorinaldi.com
- Prunotto - Agent: Mafribel
0173/280017 - www.prunotto.it
prunotto@prunotto.it
- Punset - 0172/67072
www.punset.com -
punset@punset.com
- Rizzi - 0173/638161
www.cantinartzzi.it
cantinarzzi@cantinarzzi.it

* Voir pages IVV Wine Partners

