



RASSEGNA STAMPA

2009

La Revue du Vin de France
Raoul Salama – Ernesto Gentili

Dicembre 2008 – Gennaio 2009

WELLCOM[®] s.r.l.

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

ufficio stampa • pubblicità • eventi





ÉDITO

Cette Italie que nous aimons tant

Dans notre inconscient collectif, l'Italie exerce une fascination particulière. Parions qu'au plus haut niveau de l'État, on se range d'ailleurs volontiers à cette observation !

Nos racines latines sont communes, allant parfois jusqu'à nous démarquer, voire décaler, du monde anglo-saxon. Nous partageons une même vision de la vie, une même sensibilité artistique, un même respect du passé et des traditions...

Sur les questions agricoles, nos positions au sein de la Communauté européenne sont souvent très proches. Nous soutenons les petits paysans, nous vénérons les produits de niche. Pas étonnant, dès lors, qu'au SIAL (Salon International de l'Agroalimentaire), la présence italienne vienne en tête de toutes les participations étrangères.

En matière de viticulture, nous détenons les deux premières places au palmarès mondial des pays producteurs. Pourtant, avouons-le, en dehors du chianti et du valpolicella, nous connaissons mal les vins de nos voisins transalpins.

Comme chez nous, la production viticole y très fragmentée. Notre cahier "Italie" a donc vocation à nous guider dans les méandres des DOCG, DOC ou autres IGT*.

Cette année, nous avons choisi de scruter cinq régions : trois du nord (Vénétie, Piémont et Toscane) et deux méridionales (Pouilles et Sicile).

Campant dans les vignes, dormant dans les chais, notre équipe internationale vous invite à parcourir des itinéraires intimes, à partir à la découverte, même si celle-ci emprunte parfois des chemins dérobés, et ce sont toujours ceux du rêve.



Raoul Salama

* Denominazione di Origine Controllata e Garantita - Denominazione di Origine Controllata - Indicazione Geografica Tipica.



PIÉMONT

La symphonie du nebbiolo

Incontournable parmi les grandes régions viticoles mondiales, le Piémont poursuit sa vocation millénaire d'excellence, principalement fondée sur ses domaines familiaux. **Par Ernesto Gentili**



Au nord-ouest de l'Italie, le Piémont tire son nom de sa situation au pied des Alpes.

Le Piémont constitue avec la Toscane, tant du point de vue de l'antériorité que du prestige, la région italienne dont la vocation viticole est la plus établie. Certes parmi les zones de production transalpines, c'est celle qui comprend le plus de DOC/DOCG (Denominazione di Origine Controllata/Denominazione di Origine Controllata e Garantita), mais sa réputation internationale est, en premier lieu, liée à la production des deux illustres vins rouges que sont le barolo et le barbaresco.

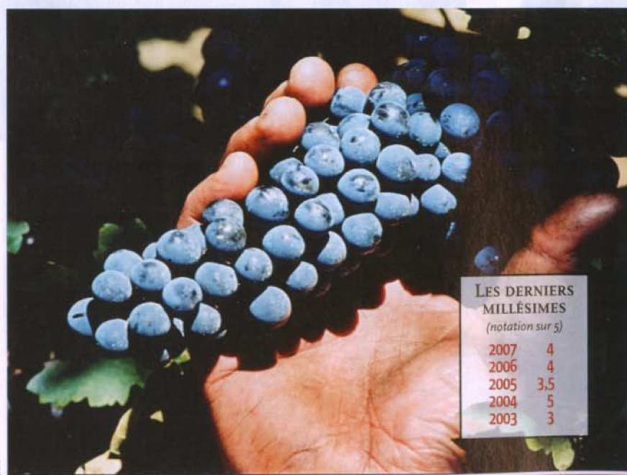
Tous deux sont issus du même cépage, le nebbiolo, mais leurs caractères sont bien différenciés en raison de l'extrême sensibilité de ce cépage aux spécificités du sol. En généralisant toutefois, on observe que ces vins sont relativement peu colorés, mais leur réserve tannique et leur capacité de vieillissement sont légendaires. Le nebbiolo est

un cépage très peu répandu dans le monde : on en trouve 5 000 ha en Italie (essentiellement dans le Piémont, bien sûr) mais seulement 600 ha dans le reste du globe (principalement 200 ha en Argentine et 160 ha aux USA).

Longtemps la querelle des « anciens et des modernes » a trouvé une résonance particulière dans ce vignoble. Les premiers, tenants d'une vinification longue et oxydative en barriques privilégiant l'authenticité et le terroir, les seconds recherchant la couleur, le fruit et l'intensité immédiate qui répondent davantage à la demande actuelle du marché. La querelle semble désormais apaisée, les deux styles de vins coexistent en paix, chaque consommateur pouvant ainsi trouver son bonheur sans avoir à opter pour une pensée unique.

Le nebbiolo constitue aussi la base d'autres rouges importants à l'instar du roero et des autres appellations du nord de l'Italie (Gattinara, Ghemme, Lessona, Bramaterra) qui jouissent actuellement d'une surprenante renaissance qualitative. Mais, hormis le nebbiolo, le Piémont dispose d'un formidable patrimoine ampélographique : Barbera, Dolcetto, Freisa, Grignolino, Brachetto, Arneis, Gavi (cépage cortese). D'un prix plus abordable, ces appellations réjouissent les amateurs à la recherche de vins d'un bon rapport qualité/prix.

Il faut, enfin, rappeler la vocation traditionnelle de production des vins effervescents piémontais, au centre de laquelle on trouve des vins doux, comme le moscato d'Asti (la version la moins connue mais la plus recommandable) et l'Asti spumante (à la production plus industrialisée). Concurrencées par le cava espagnol sur les marchés extérieurs (notamment l'Allemagne), ces bulles conservent néanmoins tout leur caractère festif, en symbolisant la "dolce vita". ●



LES DERNIERS MILLÉSIMES (notation sur 5)	
2007	4
2006	4
2005	3,5
2004	5
2003	3

Cépage capricieux, le nebbiolo n'en est pas moins le roi du barolo et du barbaresco.

Photos: D.R.



LES DÉCOUVERTES

Cette année, nous sommes sortis des sentiers battus, partant à la découverte de domaines moins célèbres qui présentent d'intéressantes opportunités d'achat, soit directement, soit le cas échéant auprès de leurs importateurs en France. En encadré, pour mémoire, nos domaines incontournables.

ACCORNERO (Vignale Monferrato)

Ermanno Accornero conduit avec habileté le domaine familial situé dans les côtes du Monferrato Casalese. La vigueur naturelle et le caractère anguleux du barbera trouvent ici une remarquable justesse dans l'expression de l'équilibre et du fruit.

Importateur : Cenotropie

17.5/20

Barbera

Bricco Battista 2005

Nez de belle définition, finement épicé en bouche révélant un beau tempérament, de la solidité et une finale tout en fraîcheur. 27,50 €

AZELIA (Castiglione Falletto)

Les vins de Luigi Scavino allient adroitement puissance et élégance. Ils réalisent un mariage subtil entre modernité et tradition. Ses crus sont situés à Castiglione Falletto et à Serralunga.

Non importé.

Tél. : (+39) 0173 62859

www.azelia.it

17.5/20

Barolo

Bricco Fiasco 2004

Belle richesse aromatique avec des

notes de réglisse, de menthe et de prune. Le boisé et les tanins, savoureux, sont bien fondus. Un vin puissant. 41 €

ELVIO COGNO (Novello)

Acheté en 1990 par Elvio Cogno, le domaine est actuellement dirigé par sa fille Nadia et son mari Valter Fissore. Situé sur commune de Novello, à la très grande réputation viticole, il propose des vins capables d'exprimer caractère et finesse. Les crus de référence sont le barolo Ravera et la sélection Vigna Elena.

Non importé.

Tél. : (+39) 0173 744006

www.elviocogno.com

18.5/20

Barolo

Vigna Elena 2003

Très riche, puissant, profond et pourvu d'un magnifique équilibre en bouche, aux tanins incisifs, ce barolo possède un charmant côté minéral. 46 €

CONTERNO FANTINO (Monteforte d'Alba)

Créé en 1983, le domaine de Guido Fantino et Claudio Conterno est vite entré dans l'élite des meilleurs producteurs de la Langa. Ses vins expriment le caractère incomparable du terroir de Manforte. Le cru Ginestra est l'un des vignobles les plus spectaculaires de l'appellation.

Importateur : XPA Les Vins d'Auteurs

18.5/20

Barolo

Sori Ginestra 2004

Encore un peu fermé au nez, il



Ces vignes en espalier donneront naissance à un délicat moscato d'Asti.

révèle en bouche une magnifique texture tannique, l'énergie naturelle d'un terroir d'exception et une finale minérale très longue. 60 €

ETTORE GERMANO (Serralunga d'Alba)

Sergio Germano est sans doute l'un des jeunes producteurs les plus prometteurs de la Langa. Ses crus de Barolo, Prapò et Cerretta, situés à Serralunga, sont dotés de caractère, de profondeur et d'une grande expression.

Non importé.

Tél. : (+39) 0173 613528

www.germanoettore.com

18.5/20

Barolo

Prapò 2004

Très classique avec des nuances de réglisse et de goudron. Tanins de belle maturité, ronds et bien civilisés suivis d'une finale intense. 50 €

LA SPINETTA - RIVETTI (Castagnole delle Lanze)

Connu au début pour la qualité de ses moscatos d'Asti, le domaine de la famille Rivetti a progressivement diversifié sa production en imposant d'abord

le barbera, puis en s'attaquant au barbaresco. Le style est résolument moderne : faibles rendements à la vigne et un élevage en petits fûts. La qualité est toujours très fiable dans un registre toutefois très personnel.

Importateur : Vins du Monde

17/20

Barbaresco

Staderi 2005

Parfums de fruits tropicaux, goudron et réglisse, la bouche est souple, concentrée, avec un boisé raffiné et une bonne persistance aromatique. 129 €

ARMANDO PARUSSO (Monteforte d'Alba)

Marco Parusso a réussi, en un éclair, à se tailler une véritable réputation grâce à sa détermination dans la conduite du vignoble. Il a surtout développé une version presque révolutionnaire de la vinification et de l'élevage du barolo. Ses crus de Barolo (Bussia, Marioldino et Mosconi) situés entre Monforte et Castiglione Falletto, expriment équilibre et rare finesse tannique.

Importateurs :

Quercia et Vitis Epicuria.



PIÉMONT

18/20

Barolo
Marioldino 2004

Registre aromatique particulier avec des notes de pêche et de litchi, mais aussi de prune et de tabac. La saveur est fraîche et équilibrée, les tanins sont parfaitement fondus. Un barolo très harmonieux et persistant. **55 €**

PELISSERO
(Treiso)

Depuis qu'il a repris le domaine familial, Giorgio Pelissero a su imprimer sa marque. Sa production contraste parfois avec certains canons habituels de la Langa, mais le point fort réside, bien sûr, dans ses Barbarescos, avec notamment le cru Vanotu. *Importateur: Pardela Wines*

17/20

Barbaresco
Vanotu 2005

Robe intense, le boisé est bien marqué mais le fruit montre une admirable maturité. Un vin encore très jeune, pourvu d'un séduisant caractère mentholé. **90 €**

BRUNO ROCCA
(Barbaresco)

Bruno Rocca est l'un des meilleurs interprètes du Barbaresco moderne. Partisan convaincu de l'élevage du vin en petits fûts, il peut compter sur un vrai "premier" cru de l'appellation, le Rabajà. Ce vin, bien que parfois un peu trop boisé, demeure incontournable dans les grands millésimes. *Importateur: Quercia*

19/20

Barbaresco
Rabajà 2004

Les arômes sont très complexes

LES INCONTOURNABLES

Voici six domaines d'exception, à nos yeux l'élite du Piémont.

BRAIDA
(Rocchetta Tanaro)

Feu Giacomo Bologna, fondateur de la maison Rocchetta Tanaro, pensait que le cépage barbera, alcoolisé et acide mais pauvre en tanins, pouvait se révéler en barriques. En témoignage de nos jours les barberas d'Asti Bricco della Bigotta ou Bricco dell'Uccellone. *Importateur: Cousin et Cie*

DOMENICO CLERICO
(Monteforte d'Alba)

Personnage extraordinaire de vitalité et d'humanité, Domenico Clerico a transmis son exubérance à ses vins. Les barolos Percristina et Ciabot Mentin Ginestra suscitent de grandes émotions. *Importateur: Le Comptoir des Grands Crus*

GIACOMO CONTERNO
(Monteforte d'Alba)

Ce domaine fut dirigé de mains de maître par Giovanni. Depuis sa disparition en 2004, la maison est gérée par son fils Roberto. Le domaine est célèbre pour son monumental barolo Riserva Monfortino. *Importateur: Quercia*

GAJA
(Barbaresco)

Angelo Gaja, considéré comme le roi du Barbaresco, est certainement le producteur italien le plus connu au monde. Personnage charismatique, il a bati son succès sur une gestion méticuleuse du vignoble et du travail de la cave. *Importateurs: Vins du Monde, Ceppo*



BRUNO GIACOSA
(Nieve)

Grand connaisseur du vignoble de la Langa, Bruno Giacosa est un incomparable acheteur de raisins. Ses vinifications procèdent de macérations longues et d'un élevage attentif. *Importateur: Vivavin*

LUCIANO SANDRONE
(Barolo)

Dès le début des années 80, Sandrone a démontré sa capacité à offrir des barolos à mi-chemin entre tradition et innovation. Ne pas manquer son barolo Cannubi Boschis. *Importateur: Cœnotropie*

(prune, menthe, poivre, églantine, réglisse). Il s'avère stylé, ample et mûr, avec des tanins serrés et savoureux. La finale est, quant à elle, irradiante. **72 €**

SOTTIMANO
(Neive)

Rino Sottimano conduit, avec son fils Andrea, le domaine familial, ce qui lui a permis de se placer rapidement au sommet de l'appellation. Ses crus (Cottà, Currà, Fausoni, Pajoré) révèlent toute la séduisante diversité du nebbiolo. *Importateur: Cœnotropie*

18/20

Barbaresco
Pajoré 2005

Le nez est distingué avec des notes de prune, de violette et de torréfaction. La bouche est bien chargée, les tanins, très savoureux, se développent en progression constante. La finale est longue et équilibrée. **43 €**

VIETTI
(Castiglione Falletto)

Domaine de grande régularité, Vietti propose de nombreuses étiquettes révélant de rares qualités non seulement avec le barolo, mais aussi avec la barbera (d'Alba et d'Asti) et le barbaresco. Ses barolos sont principalement issus de Castiglione Falletto, mais aussi des terroirs de Serralunga et de La Morra. *Importateur: Le Nez Rouge*

18,5/20

Barolo
Rocche 2004

Puissant, énergique, un vin de grand volume, avec une époustouflante densité tannique et un solide caractère minéral qui termine avec détermination par une longue finale. **80 €**



Le vignoble d'Augenta d'où proviennent des barberas de grande réputation.

Les coordonnées des importateurs et distributeurs se trouvent en page 202

