

Nebbiolo Prima in Alba 2010

L'art de tailler les tanins.

Bruno Van Geysseghem

Le cépage Nebbiolo est cultivé dans la région du Piémont située autour d'Alba et se décline sous plusieurs appellations: 3 DOCG (Barolo, Barbaresco et Roero) et 2 DOC (Nebbiolo d'Alba et Langhe Nebbiolo).

Malgré ses airs de vin évolué de par sa robe peu soutenue à reflets orangés, le Nebbiolo est l'un des cépages les plus tanniques qui soient. Ce n'est d'ailleurs pas un hasard si, parmi les 3 toutes premières DOCG d'Italie, 2 sont produites exclusivement à partir de ce cépage aristocratique, à savoir le Barolo et le Barbaresco. Ne dit-on pas aussi du Barolo qu'il est « le Roi des Vins et le Vin des Rois » ?

Pour affiner ses tanins, le Barolo requiert un vieillissement de minimum 3 ans, dont 2 en tonneau. La mention de « *Riserva* » est réservée au Barolo soumis à une période de vieillissement d'au moins 5 ans. Pour le Barbaresco, ces exigences sont réduites d'un an.

Plus de 320 échantillons issus des 3 DOCG étaient présentés cette année-ci en primeur à Alba. Les millésimes 2007 et 2006 étaient à l'honneur, sans oublier 2005 et 2004 pour les *riserva*. De tous les millésimes, 2006 a fait l'unanimité comme étant le plus parfait pour exprimer la quintessence tannique du Nebbiolo sur l'appellation Barolo (2007 étant quant à lui plus fruité et prêt à boire).

L'amplitude de la puissance tannique des 2006 est telle qu'on entre dans une autre dimension du vin. D'emblée, le dégustateur est impressionné par la concentration en extraits secs (min 23 g/l). Tel quel, le vin serait austère et il faudrait attendre quelques années pour en apprécier pleinement toute la majesté, mais quand les tanins sont habillés de velours, la bouche devient merveilleusement soyeuse, voire crémeuse et laisse en finale une impression de grande harmonie.

C'est là qu'on reconnaît tout le talent du vigneron qui aura réussi, tel un sculpteur, à tailler et polir les tanins du Nebbiolo pour en faire une belle œuvre : son œuvre. Du tout grand art!

Producteurs à recommander: Sandrone Luciano, Parusso et Vajra.