

## Le Nord de l'Italie Septembre 2011

Le Nord de l'Italie a toujours été une destination appréciée et reconnue pour la diversité et la qualité de ses vins. Impossible de tout voir et de tout déguster; c'est pourquoi, je vous propose ce joli coup de sonde parmi 6 vigneron de la région.

Commençons par le **Veneto**, et plus particulièrement le **Valdobbiadene**, connu pour ses paysages magnifiques (à classer au Patrimoine Mondial de l'Unesco) et ses *spumante*. Cette appellation est devenue une DOCG en 2010, tirant les autres Prosecco régionaux au niveau des DOC (voir article « Vino in Villa 2010 » publié sur mon site:

<http://oenocycle.asso-web.com/31+impressions-de-voyages-oenologiques.html> ).

### Ce qu'il faut savoir:

- **Prosecco** est devenu le nom de la zone de production.
- **Glera** est le nom (local) du cépage.
- **Cartize** le nom du (seul) cru ou « rive ».
- Pour faire un Prosecco DOC ou un Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, il faut **min 85%** de glera, le reste pouvant être du chardonnay et du pinot.
- La 2<sup>nd</sup>e fermentation se fait selon la méthode **Charmat**, c'est-à-dire en cuves fermées (et non en bouteilles); quand cela dépasse 5 mois, on parle de Charmat « long ».
- Le dosage va du **Brut** (0 à 12 g de sucre par litre) au **Dry** (17 à 32 g/l), en passant par l'**Extra Dry** (12 à 17 g/l).

### Le producteur: VALDO



Depuis 1926, cette maison est en quête de qualité et d'authenticité. Son nom même résume l'attachement à la région et veut en être le digne ambassadeur.

[www.valdo.com](http://www.valdo.com)



### Les vins dégustés:

Parmi les 2 vins proposés, le **Prosecco Treviso DOC Extra Dry** produit en plaine et le **Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut Oro Puro**, tous deux 100% Glera, j'ai préféré le 2<sup>ème</sup> pour la finesse de ses bulles et la sapidité fruitée en bouche, sensations organoleptiques qui le placeraient - s'il fallait vraiment comparer – quelque part entre un Crémant et un Champagne.

La bonne nouvelle: Ces vins sont très abordables et titrent max 12% en alcool. Deux raisons de plus pour faire la fête !

Seul regret: Ne pas avoir goûté le Cartizze traditionnel, ni le Spumante rosé produit à partir de nerello mascalese. Peut-être une prochaine fois...



## **Valpolicella, cette petite merveille !!!**

Nous quittons l'arrière-pays de Venise pour nous diriger vers de **Vérone**. Autres paysages, autres vins. Avec Vérone, patrie de Roméo et Juliette, nous sommes au cœur du **Valpolicella** et plus encore de ce fameux **amarone** qui est le résultat étonnant d'un système antique et non moins original pour produire des vins à partir de raisins surmûris sur des étagères en bois ou dans des casiers en plastique.

### Ce qu'il faut savoir:

- Trois cépages entrent dans l'assemblage: le **corvina**, le **rondinella** et le **molinara**.
- Le **corvinone** est un cépage proche du corvina qu'il complète éventuellement.
- Le **recioto** est le vin sucré (*amabile*) produit après séchage (*appasimento*) des grappes de raisins et arrêt prématuré de la fermentation par épuisement des levures et saturation en sucre.
- L'**amarone** est un recioto dont les sucres ont été « mangés » par des levures résistantes après une longue fermentation de plusieurs mois; c'est donc un vin devenu 'amer' par comparaison.
- Le **ripasso** est une technique qui consiste à « refermenter » un vin de Valpolicella sur les lies d'un Amarone, pour lui donner plus de corps et de complexité.

### Le producteur: MASI – SEREGO ALIGHIERI



Le nom de MASI vient de la petite vallée acquise par la famille Boscaïni à la fin du 18<sup>ème</sup> siècle. Depuis plus de 200 ans, cette famille est restée fidèle aux cépages locaux qu'elle considère comme un patrimoine dont elle défend la typicité face à l'internationalisation montante de certaines variétés. Au-delà de la qualité technique des vins, MASI cherche plus l'élégance que la puissance des vins, sans y renoncer sur les grands amarone.

Sandro Boscaïni, président de MASI, parle même de « cordialité » quand il évoque ses vins de Valpolicella. Cependant, Sandro Boscaïni ne confond pas le respect des traditions avec un traditionalisme rigide. Les traditions peuvent - et doivent - s'inscrire dans un processus d'évolution constante, ouvert aux innovations. Pour preuve, MASI a ouvert un centre d'expérimentations appliquées qui a deux missions: l'une de conserver et étudier 48 variétés locales de cépages oubliés, l'autre de développer et tester des techniques nouvelles d'**appasimento**, sur bois de bambous et avec ventilation commandée par ordinateur. Grâce à une parfaite maîtrise des paramètres critiques lors du séchage et de la concentration des raisins, plus de 350 nouveaux gènes ont été identifiés sur les grappes, permettant un développement aromatique incomparable.

MASI a également réinventé la technique de **double fermentation du Campofiorin**

**Ripasso** en remplaçant les lies d'amarone par des grappes de raisins à moitié séchées.

Et le domaine MASI ne s'arrête pas là, car il a repris la gestion d'une propriété historique qui a appartenu à la famille du poète Dante Alighieri, sans oublier les nouveaux projets qu'il a développés en Argentine et en Toscane.

[www.masi.it](http://www.masi.it)



### Les vins dégustés:

7 vins dégustés et représentatifs de la vaste gamme des vins de la maison MASI, à savoir:

1. **Masiano 2010:** Un blanc sec, très boisé, trop à mon goût, car le bois masque les arômes du pinot gris et du verduzzo.
2. **Campofiorin 2008:** Un rouge fruité, à double fermentation (ripasso), assez souple et bien équilibré.
3. **Brolo Campofiorin Oro 2008:** Un rouge issu d'un clos, double fermentation, mais sans molinara, ce qui hélas lui enlève la fraîcheur indispensable à son équilibre.
4. **Passo Doble 2009:** Un rouge argentin, produit avec de 70% de malbec refermenté sur 30% de corvina ½ sec. Avec un nez réglissé (malbec oblige), des tanins croquants sous la dent et une finale qui ne manque pas de fraîcheur, voilà un vin sympa et original!
5. **Costasera 2007:** Un Amarone Classico au nez discret. La bouche est quelque peu douceuse et la finale veloutée.
6. **Vaio Armaron 2007:** Un autre Amarone Classico, mais produit sur le domaine de Serego Alighieri, avec du molinara du même nom et un élevage dans des fûts de cerisier. Cela donne un nez épicé avec une pointe anisée, une attaque en douceur suivie d'une belle minéralité en bouche. La finale est en beauté sur des tanins encore jeunes pour un 2005. Superbe vin. On en redemande!
7. **Campolongo di Torbe 1993:** La robe marque une certaine évolution avec des nuances tuilées (18 ans, quand même!). Le nez est d'une grande complexité (fruits de cynorhodon, confiture d'airelles, notes de torréfaction). La bouche ne déçoit pas non plus, les tanins sont fondus, mais la bouche ne manque ni de corps, ni de relief. La finale est délicieuse. On retrouve ici l'élégance dont parle Sandro Boscaini. Vin de fin de repas ou de méditation, mais de toute façon vin en production limitée (13.900 bouteilles)!



Le producteur: **Vinicolis**



La famille Nicolis cultive la vigne avec art depuis des générations. Le domaine familial compte 90 ha, dont seulement 42 sont plantés et 2 crus: Seccal et Ambrosan. La vigne est conduite en double pergola, ce qui permet une densité de 10.000 pieds à l'ha. Les vins produits sont réputés de style classique.

[www.vinicolis.com](http://www.vinicolis.com)



### Les vins dégustés:

7 vins représentant toute la gamme des vins de la maison dégustés tout en mangeant:

1. **Valpolicella Classico 2010:** Simple, fruité, parfait avec de la *Soppressa Vicentina*.
2. **Valpolicella Classico Superiore 2009:** Plus complexe, tout en restant encore léger.
3. **Valpolicella Classico Superiore Ripasso 2008 Seccal:** Plus d'arômes, plus de corps, parfait avec du *Risotto à l'Amarone*.
4. **Testal IGT 2007:** Un rouge assez costaud, produit avec 90% de corvina.
5. **Amarone Classico 2005:** Des tanins de velours. Vin qui se laisse boire
6. **Amarone Classico 2005 Ambrosan:** L'autre cru du domaine. Une partie est élevée en foudre, l'autre en fut de chêne. Superbe équilibre. J'achète!
7. **Recioto Classico 2006:** Un vin riche, opulent. Une pure gâterie avec une *Torta di Frolla di Verona*.



Le producteur: **Tedeschi**



Des documents datant de 1630 attestent que Tedeschi est l'un des plus anciens producteurs de vins de Valpolicella. La gamme ampélographique est aussi très large.

A côté des classiques corvina et rondinella, on trouve le corvinone (à grappes plus grosses que le corvina), l'oseleta, le rossignola, le dindarella et le negrara.

La vigne est classiquement complantée et conduite en pergola, ce qui permet une bonne exposition au soleil, un meilleur contrôle de l'humidité et une cueillette plus facile. Par contre, les nouvelles vignes sont plantées par cépage et la taille Guyot y est de plus en plus pratiquée, ce qui apporte plus de sucre et de structure au vin.

Avec les grappes fraîchement cueillies, on produit les vins classiques de Vérone; avec les grappes à moitié séchées, on fait le Valpolicella. Les grappes complètement séchées sont réservées à la production de l'amarone. La grande difficulté est de sécher convenablement les grappes, assez pour concentrer le grain de raisin, mais point trop pour lui garder suffisamment de fraîcheur et de fruit, tout en évitant le développement de pourriture. Ici, on utilise des cagettes en plastique qui offrent les avantages d'être faciles à transporter, à empiler et à nettoyer, mais surtout de limiter la manipulation des grappes mises à sécher.

La fermentation se fait en cuves horizontales et verticales, avec des raisins à peine écrasés. Un mois pour le recioto, 45 jours pour l'amarone. Le recioto contient une telle dose de sucre résiduel que cela bloque prématurément la fermentation. L'amarone poursuit sa fermentation vers les 15-16% avec des levures indigènes sélectionnées pour survivre dans l'alcool. Après un long élevage en barrique, une forte filtration est opérée pour donner au vin une limpidité parfaite pour l'exportation et une longue conservation.

[www.tedeschiwines.com](http://www.tedeschiwines.com)



### Les vins dégustés:

Après une mise en bouche rapide de 2 Valpolicella Classico, nous passons aux vins suivants, plus représentatifs de la vaste gamme des vins de cette prestigieuse maison:

3. **Valpolicella Superiore Ripasso 2009 Capitel San Rocco** (Capitel fait référence à un monument dédié à San Rocco, protecteur des récoltes de Valpolicella): Nez de fruits rouges concentrés rehaussé d'épices douces. Vin charnu pourvu d'une petite sucrosité avec en final une présence tannique encore astringente. A attendre!
4. Le même, mais millésime **98**: Le nez a bien sûr évolué sur de notes tertiaires, tout en gardant encore du fruit. La bouche a gardé cette légère sucrosité du 2009, mais les tanins se sont fondus, donnant à l'ensemble beaucoup d'élégance sur toute la longueur. Le temps a fait son office avec bonheur.
5. **Valpolicella Classico Superiore 2007 La Fabriseria** (en souvenir d'une fabrique d'église dont les membres terminaient les séances en buvant leurs meilleurs vins): Le vin est marqué par une certaine acidité qui n'empêche cependant pas la finale de se resserrer sur des tanins encore très jeunes.
6. Le **2008** a plus de corps, de puissance, et se termine sur des tanins en rangs serrés.
7. **Amarone della Valpolicella Classico 2007**: Robe légèrement évoluée, nez d'épices douces et de baies sauvages, attaque de velours sur une petite sucrosité, en parfait équilibre avec une agréable fraîcheur en bouche qui se prolonge avec élégance sur la finale. Très beau vin à un prix encore abordable pour ce niveau de qualité (+/- 30€).
8. **Amarone della Valpolicella Classico 2007 Capitel Monte Olmi**: Vin plus puissant, dominé par les épices que l'on retrouve tant au nez qu'en bouche.
9. Le même, mais millésime **2006** et sans oseleta: Vin encore plus massif, voire monolithique, à en regretter presque l'absence d'oseleta ...
10. On continue sur **1999**: Nez de fruits rouges qui n'est pas sans rappeler le Campolongo di Torbe 1993 de MASI, à la différence que la suite manque d'harmonie et que la finale déçoit par son côté alcooleux et asséchant. Dommage!
11. Le **1998**, quant à lui, s'en tire beaucoup mieux avec une acidité de bon aloi mettant en valeur des tanins velourés, le tout terminant sur de beaux restes.
12. **Amarone della Valpolicella Classico 2007 La Fabriseria**: Robe encore sombre. Nez de petits fruits sauvages et d'épices exotiques, avec une touche d'alcool de

génépi. Attaque très enveloppée, beaucoup de matière en bouche, des tanins soyeux à grains très fins. Finale exceptionnellement longue. De tous les amarone bus, c'est le plus parfait, réussissant l'exploit de faire rimer élégance avec puissance.

Le producteur: **Valentina Cubi**

Voilà une histoire originale! C'est en 1969 que Giancarlo et Valentina ont repris ce vieux domaine situé dans un ancien hameau au cœur de la région de Valpolicella Classico, mais ce n'est qu'en 2003 qu'ils sortirent leur première bouteille sous leur propre étiquette. Tout en menant leurs professions respectives en parallèle, ils ont mis ce temps à profit pour rénover le chai et le vignoble et pour agrandir le domaine par l'acquisition de nouveaux terrains. Tout récemment, ils se sont lancés dans la culture organique. Maintenant, ils sont heureux d'accueillir le visiteur de passage, venu pour goûter leurs vins faits avec amour et passion.

[www.valentinacubi.it](http://www.valentinacubi.it)



Aperçu des 14 vins dégustés, dont une verticale d'amarone, rien de moins !!!

Les 5 premiers **Valpolicella**, aux noms charmants de **Iperico**, **Itabarro** et **Arusnatico**, ont tous la particularité d'être fruités, assez légers, avec une touche acidulée les faisant ressembler à certains crus du Beaujolais, avec une préférence pour le **Ripasso 2004**. Ensuite, nous avons eu la chance de remonter le temps avec 8 millésimes d'**Amarone della Valpolicella Classico Morar** (le nom vient d'une ancienne marbrerie de la région). Une véritable promenade dans le temps, où chaque millésime est une escale dévoilant ses charmes à qui veut bien les recevoir.

En bref:

- **2006** est assez léger, mais équilibré.
- **2005** séduit par son nez et sa structure.
- **2004** gagnerait énormément à être éventé.
- **2003** est charnu à souhait.
- **2001** campe sur ses extraits secs.

- **2000** est à la hauteur du millésime.
- **1998** a de très beaux restes.
- Et **1997** se laisse gentiment aller.

In fine, le 2004 qui partait sur des notes d'évolution s'est ouvert avec le temps pour devenir une perle fine, à l'image de son appellation prestigieuse.

Cette leçon de patience et d'hédonisme s'est terminée par un délicieux **Recioto 2003 Meliloto**, clôturant avec panache ce petit tour d'horizon des Valpolicella.

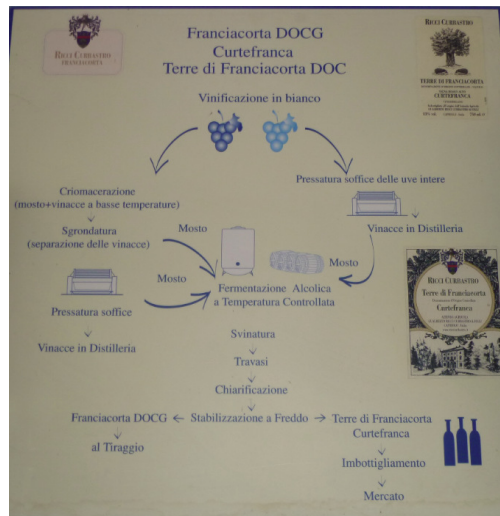
Et pour couronner le tout, Giancarlo n'a pas voulu nous laisser partir sans goûter « vite-vite » son Acquavite.

## Lombardia, cette méconnue !!!

Cap maintenant sur la **Lombardie**, et plus précisément dans l'aire de production du **Franciacorta**. Une seule maison visitée, mais laquelle !

Ce qu'il faut savoir:

- Franciacorta, DOC depuis 1967, est passée DOCG en 1995
- Franciacorta signifie Franche de taxes.
- Franciacorta est réputée pour ses vins **effervescents**.
- Les cépages sont ceux de la Bourgogne : **chardonnay, pinot noir et pinot blanc**.
- On retrouve aussi les cépages du Bordelais dans les vins tranquilles.



### Le producteur: Ricci Curbastro

La visite de la propriété commence par celle du petit musée fondé en 1986 et qui permet de montrer l'attachement de la famille à l'histoire de cette riche région agricole et à son activité principale, la culture de la vigne et du vin. On vous y explique mille choses fort

intéressantes, telles que l'ancienne culture du ver à soie, l'évolution des outils et du transport du vin, l'origine du nom de Franciacorta ou du « blue jean », avant de passer dans le chai écologique, alimenté par des panneaux photovoltaïques et n'utilisant que des LED's à faible consommation. La vigne est en culture raisonnée assistée par ordinateur et l'usage récent de levures tels que *saccharomyces cerevisiae* permet de réduire le sulfitage de pas moins de 50% tout en préservant le vin.

[www.riccicurbastro.it](http://www.riccicurbastro.it)



#### Les vins dégustés:

5 à la propriété, puis 4 au restaurant.

1. **Franciacorta Brut:** Le nez est frais, minéral avec une note florale. Les bulles sont par contre un peu paresseuses, ce qui renforce l'impression de gras en bouche.
2. **Franciacorta Saten Brut** 100% chardonnay: Un beau nez de printemps avec des fleurs et des fruits à chair blanche. L'attaque est ample, suivie par une belle fraîcheur. La matière est soyeuse, puis reprend vigueur en finale. Un très beau vin qui « sait » allier tendresse et vivacité. Mon coup de cœur assuré !
3. **Franciacorta Extra Brut 2006:** Avec son encépagement chardonnay - pinot noir, ses 2 g de sucre résiduel / litre, et ses notes de pain brioché, il n'est pas sans rappeler le Champagne classique.
4. **Franciacorta Museum Release 2003:** Idem, mais avec un nez plus discret et une bouche plus arrondie, millésime oblige.
5. **Franciacorta Gualberto 2004** non dosé (c'est-à-dire 0 g sucre résiduel / litre): Est-ce l'assemblage majoritairement de pinot noir (70% contre 30% de chardonnay) ou le millésime déjà ancien, mais je lui trouve un petit goût de pomme de cidre et de réglisse qui marque le début d'une évolution oxydative. Dommage !
6. **Franciacorta Rosé Brut:** Voilà un beau rosé qui n'a pas peur de se mouiller avec des anti-pasti relevés, voire vinaigrés. Ici l'assemblage pinot noir - chardonnay fait merveille. Le pinot donne de la couleur, du bouquet et du corps à ce vin; le chardonnay le complète parfaitement en apportant la fraîcheur qui se prolonge par une belle finale.

7. **Curtefranca Bianco DOC Vigna Bosco Alto 2007:** Vin tranquille, provenant d'une seule parcelle, à base de chardonnay. Il est résolument boisé pour s'accommoder d'une cuisine riche, allant du poisson en sauce au fromage, en passant par de la belle volaille.
8. **Pinot Nero del Sebino IGT 2007:** Un grand vin de pinot noir qui laisse la part belle au fruité délicat avec des notes florales. L'acidité est parfaitement maîtrisée et se prolonge en une finale très élégante. On en redemande.
9. **Brolo dei Passoni Chardonnay Passito Sebino IGT 2007:** Que choisir de mieux que cette douceur de la nature pour terminer ce repas en tous points divin, auquel notre hôte, Riccardo Ricci Curbastro, nous avaient conviés. Alors même qu'il cumule les présidences de Federdoc et de l'EFOV, il s'est entretenu avec nous comme avec des amis, nous confiant des anecdotes familiales touchantes, comme sa naissance avec le vin (il aurait donc non pas 52 ans, mais 33 ans) ou son papa qui s'est mis en tête à 79 ans de faire du Calvados. Je retiendrai également quelques pensées fortes comme comparer la technique de l'assemblage avec celle de la peinture, que chacun de ses millésimes sont des enfants dont un père peut être fier ou qu'en matière de vitiviniculture, c'est « love or leave ». C'est d'ailleurs sur ces bonnes paroles que je vous quitte, mais non sans avoir laissé un morceau de mon cœur en ce beau pays du vin ...

