

Italie : vins de la Valtellina

Vendredi 14 Octobre 2016



La dégustation, préparée par Nicolas Herbin (Cave SA en Suisse), s'est déroulée sur une journée.

Quelques commentaires de contexte

Suite à une gestion logistique un peu légère de notre expéditeur, les échantillons ont voyagé tardivement pour nous être livrés l'avant veille de la dégustation, condition bien peu idéale pour leur service...

Cette dégustation s'est déroulée en deux séances : l'après-midi à 14h15 puis le soir à 19h30.

Ce compte-rendu détaille les impressions de la séance du soir.

Entre autres causes, une aération de 5 heures (dans la bouteille rebouchée en position verticale) peut expliquer les variations dans les appréciations.

Les vins sont dégustés sans présentation à l'aveugle selon l'ordre choisi par l'organisateur.

Les verres utilisés sont les « Expert » de Spiegelau.

DS : Didier Sanchez - PR : Philippe Ricard - MS : Miguel Sennoun - PS : Pierre Simon - CDC : Cécile Debroas Castaigns - AR : Attila Aranyos - NH : Nicolas Herbin.

NB : nous avons jugé utile d'indiquer le prix caviste des différentes bouteilles présentées.

Compte rendu de Philippe Ricard

INDEX

Page 1	Présentation
Page 2	Index
Page 3	Barème IVV
Pages 4-7	Présentation du vignoble de Valtellina
Pages 8-23	Dégustation
Page 24	Conclusion
Page 25	Quelques mots de Nicolas Herbin



BAREME DE NOTATION IVV

La notation sur 20 s'effectue en "valeur absolue" et non relative. Elle a pour fonction de situer les qualités perçues de chaque vin sans tenir compte d'autres critères (prix, réputation, origines, millésimes, etc...). Elle a pour objectifs de fixer la mémoire de nos dégustations et de mettre en perspective les commentaires descriptifs, sans volonté de hiérarchisation ou de comparatisme intrinsèque.

Niveaux inférieurs

Niveau 1 : inférieur à 11

Vin à éviter : pour son manque de goût et/ou sa saveur désagréable et/ou son défaut.

Niveau 2 : 11 - 11,9

Vin sans intérêt : présente des défauts toutefois non rédhibitoires (amertume, alcool, tanins secs, acidité, manque de fruit). Vin très simple et très court.

Niveau 3 : 12 - 12,9

Vin moyen : souffre encore de quelques défauts mais mineurs. Vin simple et court offrant un soupçon d'intérêt.

Niveau 4 : 13 - 14,9

Assez bon vin : sans défaut, plaisant, de qualité tout à fait correcte, techniquement irréprochable.

Niveaux supérieurs

Niveau 5 : 15 - 15,9

Bon vin : équilibré, mais manquant encore un peu de caractère, de volume et de complexité.

Niveau 6 : 16 - 16,9

Très bon vin : équilibré, le caractère, le volume et la complexité sont présents à des degrés divers.

Niveau 7 : 17 - 17,9

Excellent vin : du caractère, de la complexité, de l'équilibre, avec du volume en plus.

Niveau 8 : 18 - 18,9

Grand vin : un caractère affirmé, une belle complexité, un grand volume, une race de classe et un équilibre parfait.

Niveau 9 : 19 - 19,9

Vin exceptionnel : vin vieux parfait qui a confirmé (ou transcendé) ses potentialités, ou vin jeune ou moyennement âgé, parfait, dont les qualités de base et le caractère paraissent extraordinaires.

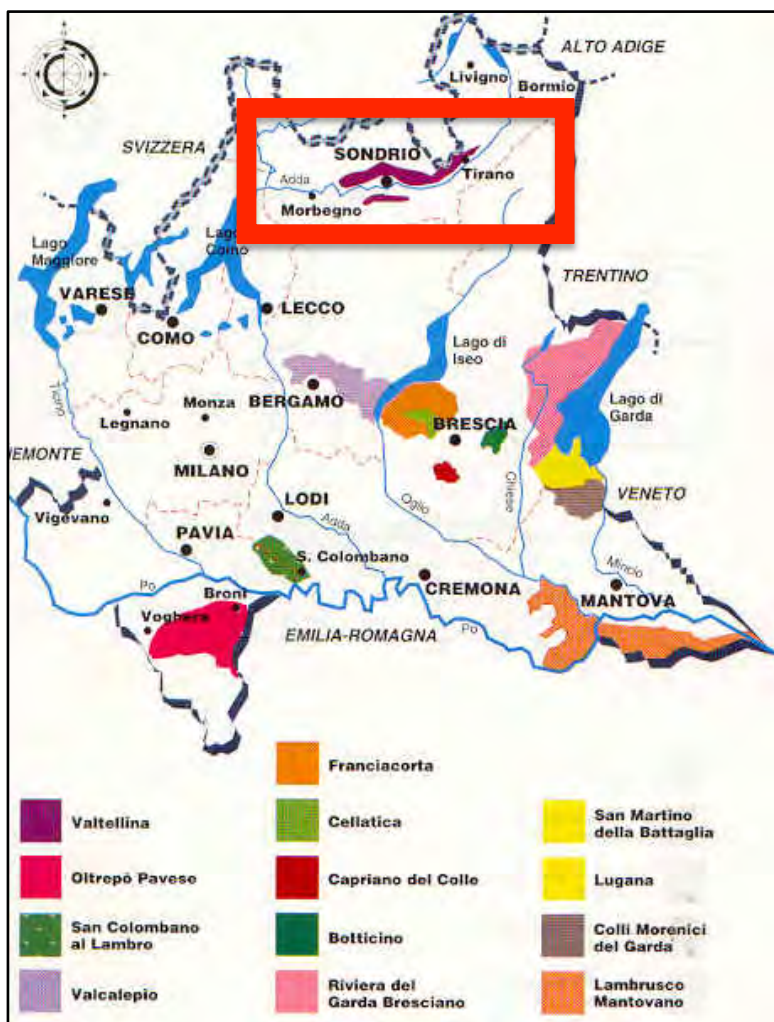
Niveau 10 : 20

Vin mythique : vin à son apogée, unique, admirable, légendaire, historique qui procure une émotion rare de plénitude.

La différence d'un demi-point à l'intérieur d'un niveau est secondaire. Un vin qui a 15,5/20, n'est pas forcément meilleur qu'un vin ayant 15/20, mais ce jour là, nous lui avons trouvé un petit quelque chose de plus...

PRESENTATION DU VIGNOBLE

Par Nicolas Herbin



A l'instar de nombreux grands vignobles européens, celui de la Valteline (en italien *Valtellina*), en Lombardie, situé entre les Alpes rhétiques et bergamasques, ne date pas d'hier. Les premières sources historiques sur la culture de la vigne dans cette vallée remontent à l'époque carolingienne. Au bas Moyen-Âge, les travaux de défrichement s'intensifient sur les terres communales ou villageoises et des terrasses sont aménagées sur le versant rhétien. Les ordres religieux et les communautés des moines bénédictins joueront un rôle actif dans ce domaine, comme dans bien d'autres grands vignobles européens, là aussi.

La vigne atteint son expansion maximale au XIXe siècle, avec plus de 6'000 ha recensés dans la province (1'764 ha en terrasses sur les versants et 4725 ha sur les cônes de déjection ou dans le fond de la vallée), dont plus d'un tiers plantés de nebbiolo, cépage que l'on appelait déjà localement *chiavennasca*. Après la guerre, une grande partie des vignes cultivées sur les cônes de déjection ou à la base des versants ont été reconverties en vergers de pommiers, voire urbanisées. Cette période correspond aussi au moment où les vallées se sont industrialisées, voyant les ouvriers viticoles et vigneron quitter les coteaux difficiles à cultiver - et peu rentables - pour rejoindre les usines, en plaine. On précisera au passage que sur les 995 hectares aujourd'hui cadastrés, 915 sont cultivés et présentent des difficultés structurales notables (altitude, forte pente, terrasses), avec notamment près de 400 hectares avec des pentes supérieures à 30% et 200 hectares cultivés à plus de 500 mètres d'altitude¹. En somme, un vrai vignoble de montagne ! Mais malgré cela, il demeure le plus important du pays pour la culture du nebbiolo, après le Piémont bien sûr.

Mais quelques domaines historiques se sont battus pour maintenir la culture de ce cépage. Leurs noms ? ArPePe, Nino Negri, Bettini Fratelli, Triacca, Aldo Rainoldi, etc. Et bien leur en a pris car la Valtellina a survécu, même si elle était à la fin du siècle dernier dans un état de fragilité avérée ; et en aucun cas assurée de survie éternelle. Fort heureusement, une nouvelle génération de jeunes producteurs idéalistes leur a emboîté le pas et s'est prise d'amour pour les terrasses, afin de faire à nouveau chanter ces terroirs.

Il faut dire que les meilleurs crus possèdent de sérieux arguments. Ils sont au nombre de cinq :

- à l'extrême ouest de la zone d'appellation, on trouve *Maroggia*, quasi-monopole d'une cave coopérative (Assoviuno), le plus occidental de l'appellation et l'un des plus méconnus ;
- au centre de l'appellation, en amphithéâtre convexe, *Sassella*, un des plus longs ;
- *Grumello*, au centre, plus petit mais très réputé, notamment grâce à quelques grands domaines historiques et médiatiques tels Nino Negri, Mamete Prevostini, ArPepe, Rainoldi, entre autres ;
- le bien nommé *Inferno*, au centre de la région, le plus solaire et peut-être le plus connu de tous ;
- et enfin, dans la partie qui tire vers le nord-est, à l'exact emplacement où la rivière Adda forme un coude avant d'obliquer vers Bormio et Tirano, *Valgella*, moins connu mais idéalement exposé, avec sa forme prolongée en amphithéâtre convexe, ce qui lui fait un point commun avec *Sassella*.





La matrice géo-pédologique de la DOCG est assez simple à définir car le vignoble repose sur des granites plus ou moins altérés en fonction de leur exposition aux éléments naturels érosifs (pluie, soleil, vent).

Les meilleurs terroirs, au delà d'être les plus pentus, possèdent une exposition méridionale majoritaire et sont cultivés en terrasses parallèles à la pente, respectant ainsi les courbes de niveau, qu'il faut entretenir.

La tradition locale voulait que l'on taille la vigne en *archetto valtellinese*. Mais à l'instar d'autres vignobles transalpins historiques (Val d'Aoste et Alto Piemonte notamment), les dernières avancées qualitatives en la matière démontrent que le Guyot semble plus utile et qualitatif, dans l'optique de viser un meilleur étalement du feuillage et des raisins plus – et mieux – mûrs, avec des rendements plus faciles à juguler.

Le vent qui souffle ici de façon quasi discontinue, conjugué aux expositions solaires, favorise des maturités plutôt précoces pour une culture aussi septentrionale du nebbiolo, ainsi qu'un bon état sanitaire, pour peu que les vignes soient cultivées sans surcharge, ce qui n'a pas toujours été le cas, il faut le dire.



Au fil du temps, on constate aussi que les expressions des crus proviennent davantage des altitudes de culture que de l'emplacement cadastral des vignes. Ainsi, sur les près de quarante kilomètres de la zone d'appellation, il est utile de savoir que les plus hautes vignes cultivées vont jusqu'à 900 mètres. Les jeunes producteurs sont toutefois convaincus que les raisins des vignes de nebbiolo les plus élevées (autour de 600 mètres) sont surtout intéressants à vinifier passerillés pour le Sforzato (ou Sfursat), « l'Amarone » local, car leurs peaux épaisses et leur acidité élevée présentent un profil idéal pour la dessiccation en vue de produire des vins précis et équilibrés, de grande classe pour les meilleurs d'entre eux. La zone basse de culture varie quant à elle entre 300 et 450 mètres et permet de produire des rouges solaires, fruités, ronds mais pas aussi structurés que les meilleurs Valtellina Superiore : c'est souvent ici que sont produits les Rosso di Valtellina et les « simples » Valtellina. Enfin, l'expérience montre aujourd'hui que la zone reine pour la production de grands vins secs de garde semble s'étaler en moyenne entre 450 et 600 mètres.

L'approche en matière de vinification se veut évidemment proche du Piémont, à savoir que l'on est passé de macérations longues et d'élevages idoines en vieux contenants à un raccourcissement des ces tempos et à un changement pour des fûts plus petits et récents, avant de rebasculer – maturité oblige – vers des macérations intermédiaires et des élevages en grands contenants plus récents et frais que par le passé.

Pour approfondir :

Syndicat des vins de Valtellne : <http://www.consorziovinivaltellina.com>

Fondazione Fojanini di Studi Superiori : <http://fondazionefojanini.provincia.so.it/>

Fondazione ProVinea "Vita alla Vite di Valtellina" ONLUS : <http://www.provinea.it>

Provincia di Sondrio : <http://www.provincia.so.it>



Valtellina Superiore Sassella : Cooperativa Agricola Triasso & Sassella "Sassi Solivi" 2013

100% nebbiolo - élevage de 24 mois en foudres de 10 hl + 6 mois en bouteilles

Prix : 15 €

Un "petit vin" dépouillé, aqueux, fuyant, au fruit aussi vague que terne; fatigué dès sa naissance.

A l'ouverture :
DS12 - PS11

Après aération :
DS12 - PR12 - MS11,5 - CDC12 - AA12 - NH12



Valtellina Superiore Sassella : Cooperativa Agricola Triasso & Sassella "I Ciaz" 2013

100% nebbiolo

Prix : 17 €

Guère plus assuré, au fruité rouge sans éclat, la structure un rien plus volontaire mais rustique et effilée : un vin linéaire, au final bref et sec.

A l'ouverture :
DS12,5 - PS11,5

Après aération :
DS12,5 - PR12,5 - MS12,5 - CDC12,5 - AA12,5 - NH11,5



Valtellina Superiore La Tèna : Azienda Agricola Bana Davide - Cabianche "La Tèna" 2012

90% nebbiolo, 10% pignola et rossola - vignes à 650 m d'altitude - élevage de 12 mois en foudres de 10 hl + 6 mois en cuve inox + 1 an en bouteilles

Prix : 20 €

Vin densément construit, avec du fond, de la pulpe, une maturité offerte sur les fruits rouges macérés, mais contraint par un bois peu flatteur (coco, Bourbon, tanins vifs), le privant à ce stade de délié et d'élégance (étonnant pour un élevage en foudre, mais on peut penser à un renouvellement de futaille).

A l'ouverture :
DS(13) - PS13

Après aération :
DS(13) - PR14+ - MS13,5 - CDC13,5 - AA13,5 - NH13



Valtellina Superiore : Azienda Agricola Alberto Marsetti "Le Prudenze" 2012

100% nebbiolo - macérations de 14 à 16 jours en cuves tronconiques ouvertes - élevage en grands foudres jusqu'à la malo + 24 mois en barriques ligériennes usagées + 8 mois en bouteilles

Prix : 20 €

Noblesse de parfum superlative, florale, fruitée et orientale (rose ancienne, pot pourri, marmelade de fraise, pastèque, agrumes, fruits exotiques, Quinquina, cumin) doublée d'une grande sensualité tactile : un jus "sexy", salivant, à la fois tenu et offert, mûr et parfaitement équilibré... Un vrai plaisir des sens qui m'évoque pêle-mêle Rayas, Arlot, Ferrando... Manque juste un peu de puissance pour en faire un grand vin...

A l'ouverture :
DS16,5/17 - PS16

Après aération :
DS16,5 - PR17 - MS16,5 - CDC16,5 - AA16,5 - NH15



Valtellina Superiore : La Perla di Triacca (Marco Domenico) "La Mossa" 2011

100% nebbiolo - macérations de 20 jours - élevage de 24 mois en foudres de 10 et 20 hl + 12 mois en bouteilles
Prix : 18 €

Vin "à l'ancienne", chiche, austère, au fruit mat (imprécis pour certains, faute à des contenants estimés trop vieux ou mal entretenus), encore froid, sans facilité. Silhouette, articulation, équilibre, densité par contre rassurants (tout comme la qualité des tanins) mais pas valorisés à ce stade par un élevage flamboyant. Tout cela m'évoque, avec confiance, le caractère de certains Cahors du Clos de Gamot, parfois lents à s'épanouir...

A l'ouverture :
DS15 - PS15+

Après aération :
DS14,5 - PR14,5+ - MS13,5 - CDC14,5 - AA13,5 - NH12,5



Valtellina Superiore Sassella : Società Agricola Arpepe - Stella Retica "Riserva" 2011

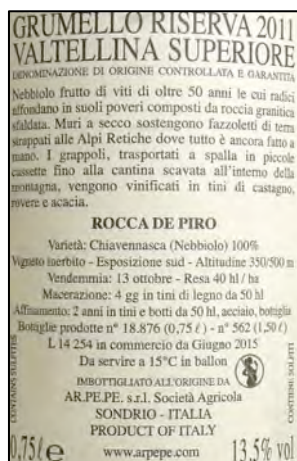
100% nebbiolo - vignes entre 400 et 550 m d'altitude - macérations de 6 jours en cuves tronconiques ouvertes de 50 hl - élevage de 24 mois en foudres de 50 hl, cuve ciment et bouteilles

Prix : 22 €

Vin déployé, solaire, aux odeurs gracieuses de fleurs séchées, épices douces, orange, petits fruits rouges, livré avec précision et velouté, des tanins parfaitement fondus, comme certaines caresses de grenaches castelpapaux... Une pointe d'alcool en bride par contre la distinction, mais on n'est pas loin d'un très bon vin...

A l'ouverture :
DS14,5 - PS15

Après aération :
DS15 - PR15,5/16 - MS16 - CDC15 - AA14,5 - NH16



Valtellina Superiore Grumello : Società Agricola Arpepe - Rocca De Piro "Riserva" 2011

100% nebbiolo - vignes entre 350 et 500 m d'altitude - macérations de 4 jours en cuves tronconiques ouvertes de 50 hl - élevage de 24 mois en foudres de 50 hl, cuve ciment et bouteilles

Prix : 22 €

Echantillon rayonnant, assuré, aux odeurs généreuses de fraise écrasée, cerise au Kirsch, cuir, menthol, proposant une sève équilibrée, à la colonne acide et tannique valeureuse. Finale encore un rien pommadée et caramélisée propre à bien des signatures solaires ; une générosité que la table aurait sans doute permis de mieux contenir...

A l'ouverture :
DS15 - PS15

Après aération :
DS15 - PR15/15,5+ - MS15 - CDC14,5 - AA14 - NH15



Valtellina Superiore Grumello : Società Agricola Arpepe - Buon Consiglio "Riserva" 2007

100% nebbiolo - vignes entre 350 et 450 m d'altitude - macérations de 43 jours en cuves tronconiques ouvertes de 50 hl - élevage de 48 mois en foudres de 50 hl, cuve ciment et bouteilles

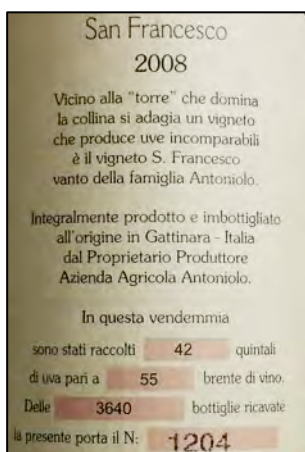
Prix : 40 €

Encore un vin en apparence d'une "autre époque", aux odeurs alanguies et délicieuses de confitures de fruits rouges, de fleurs fanées, de vieux bois ciré, d'épices douces, d'orangette, de décoction d'agrumes, parfaitement fondu en bouche, suave, pulpeux, guidé par une acidité juteuse. Un style de nebbiolo très traditionnel auquel nous sommes des plus sensibles...

A l'ouverture :
DS15,5/16 - PS15,5

Après aération :
DS16 - PR16,5/17 - MS16,5 - CDC16,5 - AA16 - NH15,5





Pirate. Gattinara : Azienda Agricola Antoniolo - "San Francesco" 2008

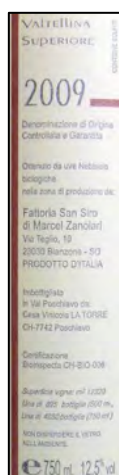
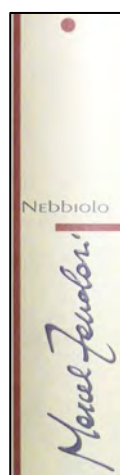
Vignes exposées Sud-Ouest - macération de 14 jours - élevage en demi-muids usagés pendant 19 mois + 12 mois en grands foudres + 12 mois en bouteilles)

Prix : 40 €

Allure virile, puissante, intense et colorée, un vin d'une grande fraîcheur, très jeune et énergique (fruits rouges, ronces, artichaut, Quinquina), proposant néanmoins une très grande qualité de jus, de tanins, pour une expression décidée mais sanguine, racée, hautement savoureuse. Terroir Gattinara à l'âme piémontaise : pour une comparaison plus en phase, le choix de Carema ou Lessona aurait peut-être été plus éloquent...

A l'ouverture :

DS16,5/17 - PR16,5/17 - MS16 - CDC16,5 - AA16 - NH15,5



Valtellina Superiore : Casa Vinicola La Torre - Fattoria San Siro Di Marcel Zanolari "Nebbiolo" 2009

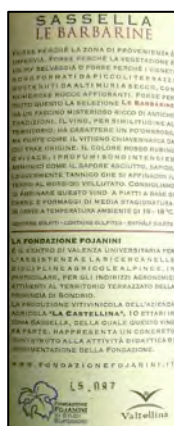
100% nebbiolo, vigne de 8 ans - macérations à froid en cuve inox - élevage de 36 mois en barriques de 2^{ème} et 3^{ème} vin

Prix : 25 €

Après 5 heures d'aération, l'échantillon semble s'être effondré et dissocié : acidité décalée, sécheresse tannique, odeurs de mercaptan et de pneu, plus aucune cohérence... même repoussant !

A l'ouverture :
DS15,5 - PS16

Après aération :
DS(13) - PR10 - MS12 - CDCED - AAED - NH12



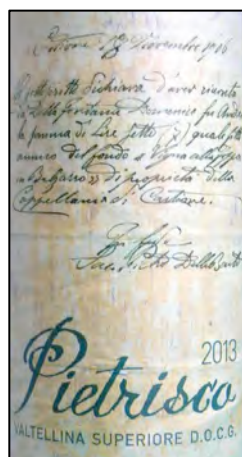
Valtellina Superiore Sassella : Azienda Agricola La Castellina - Fondazione Fojanini "Le Barbarine" Riserva 2009

100% nebbiolo - macérations de 12 jours - élevage de 12 mois en demi-muids + cuve inox + 1 an en bouteille
Prix : 20 €

Apaisé, serein, à la richesse solaire parfaitement jugulée, avec cette acidité montagnarde qui le structure et l'équilibre, c'est un vin enrobé, soyeux, à la fois fondu et distingué, à la livraison radieuse (zeste d'orange, Quinquina, fraise écrasée, raisin de Corinthe, datte, figue, épices, cuir).

A l'ouverture :
DS15,5+ - PS14

Après aération :
DS16 - PR16,5/17 - MS16,5 - CDC17 - AA16,5 - NH16,5



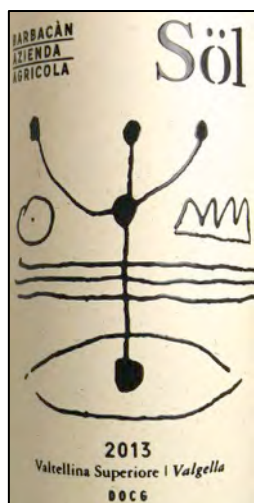
Valtellina Superiore : Azienda Agricola Boffalora "Pietrisco" 2013

100% nebbiolo - vignes à 400 m d'altitude - macérations de 14 jours - élevage de 12 mois en foudres
Prix : 20 €

Sans prétention, diaphane, mais avec une justesse de ton remarquable : nebbiolo séveux, fin, dynamique, aux contours ciselés avec précision, c'est un vin rafraîchissant, offrant un parfum pur et éclatant (framboise, fraise des bois, groseille, merise, rose). Un grand canon pour la table !

A l'ouverture :
DS14 - PS15

Après aération :
DS14,5 - PR15 - MS15,5 - CDC15,5 - AA15,5 - NH16



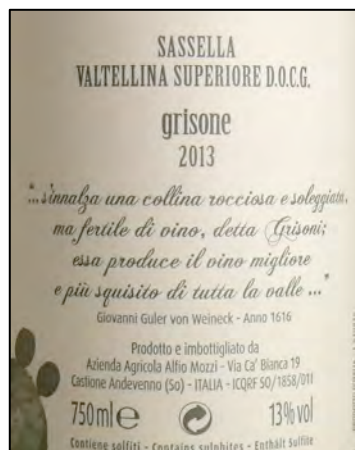
Valtellina Superiore Valgella : Azienda Agricola Barbacan "Söl" 2013

100% nebbiolo - vignes entre 450 et 500 m d'altitude - élevage de 12 mois en petits fûts + 6 mois en bouteilles
Prix : 20 €

Oenologie "moderne" et ambitieuse pour un style plus coloré, mûr, lactique, signant les fruits noirs, presque VDN (cassis, réglisse, cerise Burlat, foin, menthol), au service d'une matière maladroite, extraite et asséchante. Parti pris aussi décalé que non convaincant.

A l'ouverture :
DS(13,5) - PS14

Après aération :
DS13 - PR12 - MS14 - CDC13 - AA13,5 - NH14



Valtellina Superiore Sassella : Azienda Agricola Alfio Mozzi "Grisone" 2013

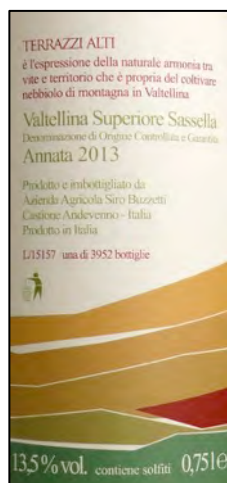
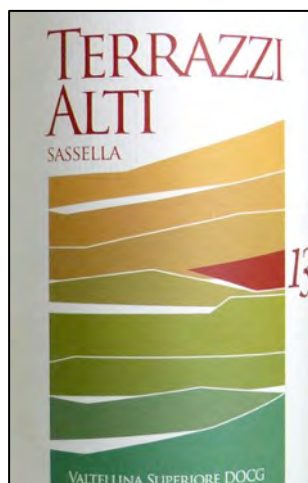
100% nebbiolo - élevage en foudres

Prix : 18 €

Allure diaphane, impétuosité de la jeunesse, équilibre fou-fou pas encore parfaitement en place (alcool, sucre, amertume), mais de la spontanéité : une Lolita, "sexy" et avenante, au parfum fruité, ravissant et aérien (fraise, cerise, zeste d'agrumes).

A l'ouverture :
DS14 - PS14,5

Après aération :
DS14 - PR14/14,5 - MS14,5/15 - CDC15 - AA15 - NH15



Valtellina Superiore Sassella : Azienda Agricola Siro Buzzetti "Terrazzi Alti " 2013

100% nebbiolo - élevage en foudres

Prix : 22 €

Registre bien plus sérieux, profond voire austère (châtaigne, graphite, camphre, cerise mûre, fraise écrasée, orange sanguine) ; corps sculpté, dense, au socle transalpin des plus assurés (trilogie acidité, tanins, maturité). Grande présence, allonge, un sacré gaillard encore jeunot, mais parfaitement en place : devrait aller loin...

A l'ouverture :
DS14,5 - PS15

Après aération :
DS16 - PR16/16,5+ - MS17 - CDC16 - AA16,5+ - NH17



Valtellina Superiore : Azienda Agricola Dirupi 2011

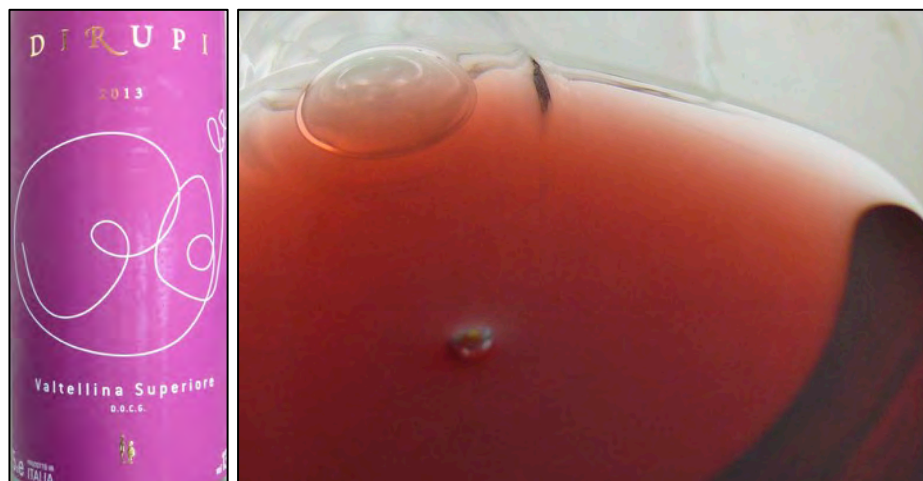
100% nebbiolo - vignes entre 400 et 650 m d'altitude - macérations de 15 à 35 jours en cuve inox - élevage de 18 mois en foudres français de 20 à 30 hl, une petite partie en barriques + 6 mois en bouteilles

Prix : 20 €

Exercice simple et attendu d'un vin avenant, solaire (confiture de fraise, grenade, caramel), glyciné, au déroulé confortable, proche de certains grenaches rhodaniens. Assez bon mais modeste, sans guère de panache.

A l'ouverture :
DS14,5 - PS15

Après aération :
DS14 - PR13,5/14 - MS15 - CDC15,5 - AA15 - NH14,5



Valtellina Superiore : Azienda Agricola Dirupi 2013

100% nebbiolo - vignes entre 400 et 650 m d'altitude - macérations de 15 à 35 jours en cuve inox - élevage de 18 mois en foudres français de 20 à 30 hl, une petite partie en barriques + 6 mois en bouteilles

Prix : 22 €

Eclat plus manifeste, fraîcheur et pureté du fruit (groseille, fraise, framboise), bouche plus tenue, serrée, savoureuse, pas facile pour autant, sur l'impétuosité des tanins et de l'acidité, mais un équilibre réconfortant, une ossature et un fond qui ne laissent guère de doute sur son évolution positive.

A l'ouverture :
DS13 - PS13

Après aération :
DS13 - PR15+ - MS16 - CDC16 - AA14,5 - NH16,5



Valtellina Superiore : Azienda Agricola Dirupi "Riserva" 2012

100% nebbiolo d'une seule parcelle de 80 ans - vigne à 550 m d'altitude - macérations de plus de 30 jours en cuve inox - élevage de 24 mois en foudres de chêne de l'Allier de 20 hl + 12 mois en bouteilles

Prix : 40 €

Magie itérative des élevages longs en foudre, un résultat d'une grande suavité d'expression, éthéré, harmonieux, haut en saveurs (entre sève salivante et austérité de l'amertume, des tanins), au bouquet déjà nuancé et enjôleur (pot pourri, épices, fraise des bois, agrumes, encens, girofle...).

A l'ouverture :
DS15 - PS15,5

Après aération :
DS15,5+ - PR16/16,5 - MS16,5 - CDC16,5 - AA15,5/16+ - NH18



Valtellina Superiore Valgella : Società Agricola Sandro Fay - "Ca Morei" 2013

100% nebbiolo - vigne à 550 m d'altitude - macérations de 20 jours puis 7 jours de fermentation en cuve inox - élevage de 12 mois en barriques

Prix : 20 €

Résultat insolite, à la robe plus soutenue, un style plus appliqué de par ses formes soyeuses, sa maîtrise tannique bluffante (un vrai taffetas), sa maturité prononcée (fruits noirs, cassis, graphite), son boisé crémeux : un produit qui se veut flatteur bien que dopé par une acidité très pointue.

Nouvel exercice œnologique "moderne", certes bien mieux réussi que la cuvée Söl de l'Azienda Barbacan, mais gratifiant davantage le travail de vinification que le terroir...

A l'ouverture :
DS15 - PS15

Après aération :
DS(15) - PR14 - MS14 - CDC14,5 - AA14+ - NH15



Valtellina Superiore Valgella : Società Agricola Sandro Fay - "Carteria" 2012

100% nebbiolo - vigne à 550 m d'altitude - macérations de 20 jours puis 7 jours de fermentation en cuve inox - élevage de 12 mois en barriques

Prix : 25 €

Un vin millimétré, aux aromes mesurés (fraise, cerise, rouille), à la matière riche, remarquablement fine, séveuse, sensuelle, une sorte de perfection formelle œnologiquement irréprochable. Une confection haute couture qui, techniquement, mérite une volée de bonnes notes, mais, de mon point de vue, sans âme véritable ni émotion, éloignée des lectures de terroir des autres vigneronns locaux ! Bref, un exceptionnel exercice de style, mais pour quoi faire ?

A l'ouverture :
DS16,5 - PS16,5

Après aération :
DS16,5 - PR15,5 - MS16 - CDC15,5 - AA16/16,5 - NH17



Pirate. Coste della Sesia : Azienda Agricola Luca Caligaris - "Nebbiolo" 2012

85% nebbiolo, 15% bonarda (uva rara) - vignes entre 350 et 400 m d'altitude - macérations de 10 jours - élevage de 18 mois en foudres de 15 hl - acidité 6,03 g/l - soufre total 90 mg/l
Prix : 11 €

Par un hasard heureux, ce vin haut-piémontais est l'antithèse du précédent...

Oenologiquement très rock'n roll, voire carrément barré pour certains (impression amplifiée par l'effet de séquence et la succession de 2 vins tiré à quatre épingles), voici un vin à l'acidité volatile tout à fait borderline ! Moins provoquante après quelques minutes d'aération, elle reste néanmoins osée, boostant les arômes de fruits rouges, les épices, assez irrévérencieuse (surtout pour ceux qui ont fini leur tartare), mais sans dénaturer la trame italienne du nebbiolo, acide, tannique et mûre à la fois... La sensibilité (physique et subjective) des individus influe directement sur chaque lecture : du défaut à l'acceptation de l'imperfection, il y en véritablement pour tous les goûts... Là, je ne m'ennuie pas...

A l'ouverture :
DS(12 ou ED?) - PR15,5 - MS(16) - CDC(11) - AA(16) - NHED



Passerillage de raisin pour le Sforzato



Sforzato Di Valtellina : Azienda Agricola Dirupi "Vino Sbagliato" 2013

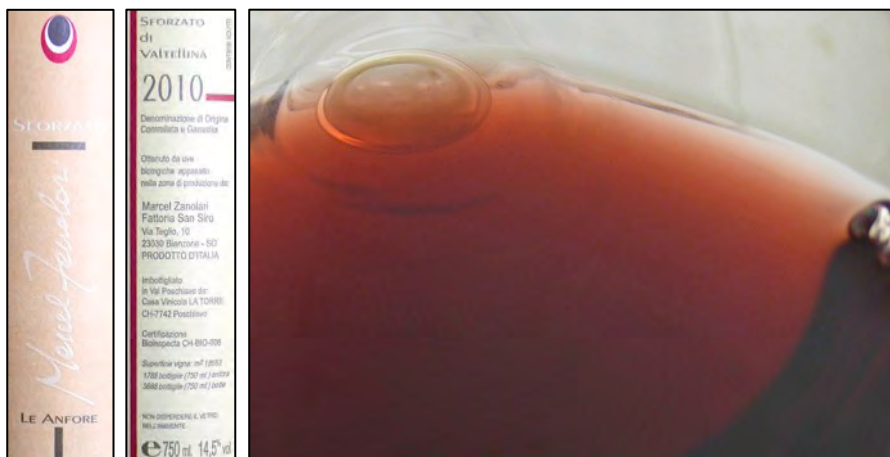
100% nebbiolo - vignes à 650 m d'altitude - macérations de 10 jours en cuve inox - élevage de 12 mois en barriques françaises de 1^{er}, 2nd et 3^{ème} vin + 12 mois de fûts

Prix : 50 €

Echantillon ténébreux, plus noir en couleur et en fruit (prune, cerise Burlat, mine de crayon), extrême dans son extraction, son équilibre "violent" entre alcool, tanins et acidité, très difficilement appréciable.

A l'ouverture :
DS12 - PS Non noté

Après aération :
DS12 - PR12 - MS13 - CDC11,5 - AA11 - NH13



Sforzato Di Valtellina : Casa Vinicola La Torre - Fattoria San Siro Di Marcel Zanolari "Le Anfore" 2010

100% nebbiolo, vignes de 8 ans - élevage de 36 mois en amphore d'argile, calcaire et sable

Prix : 25 €

Vin émâcié, fragile, même fatigué, attendrissant par ses arômes désuets et fanés, mais plus ingrat en bouche, squelettique, raide et crispé.

A l'ouverture :
DS(14) - PS Non noté

Après aération :
DS13 - PR12 - MS11,5 - CDC11 - AA12 - NH10



Sforzato Di Valtellina : Azienda Agricola Alfio Mozzi "Sforzato" 2013

100% nebbiolo

Prix : 35 €

Puissant, radieux, opulent, un vin affirmé et solaire, fier, à la fois gourmand par son fruit (confiture de fraise et de cerise, épices) et strict dans sa tenue, précis, très imprégnant.

A l'ouverture :
DS(14) - PS Non noté

Après aération :
DS15,5/16 - PR16 - MS15 - CDC17- AA16 - NH16



Sforzato Di Valtellina : Azienda Agricola Boffalora "Runco de Onego" 2013

100% nebbiolo

Prix : 35 €

Affirmation difficile d'un vin bridé par son bois (coco, vanille), contraint, voire rigide, aux tanins d'une austérité presque brutale, sans concession.

A l'ouverture :
DS13 - PS Non noté

Après aération :
DS13 - PR13 - MS13,5 - CDC14 - AA13 - NH15



Sforzato Di Valtellina : Società Agricola Sandro Fay - "Ronco Del Picchio" 2011

100% nebbiolo - vigne à 700 m d'altitude - macérations de 20 jours puis 10 jours de fermentation en cuve inox - élevage de 12 mois en barriques

Prix : 35 €

Vin déjà usé, précaire, tenu par ses tanins et son acidité, au charme suranné, à boire rapidement pour sa délicatesse, la fragilité touchante de ses arômes (agrumes, figue, fleurs séchées, pot pourri, girofle).

A l'ouverture :
DS15 - PS Non noté

Après aération :
DS15 - PR14,5 - MS14 - CDC12,5 - AA13,5 - NH14



CONCLUSION

Malgré une qualité d'échantillons hétérogène, des conditions de présentation peu idéales (rappel de l'arrivée des bouteilles en provenance d'Italie l'avant veille), les nebbioli de la Valtellina défendent fièrement leur singularité.

Potentiellement moins en puissance que leurs nobles cousins des Langhe, ils partagent davantage les nuances des vins du Haut-Piémont que nous avons découverts 4 ans plus tôt :

http://invinoveritastoulouse.fr/attachments/article/704/2012_10_04_Italie_Haut_Piemont_Photos_2.pdf

Sans stéréotype simplement défini, la majorité, encore très traditionnelle, s'attache à préserver une sorte de fragilité, de pudeur d'expression, d'évanescence : robes, parfums, matières conjuguent avec charme une profonde élégance.

Cette subtilité de définition ne signifie pas forcément simplicité ou faiblesse, les vins ayant la capacité de complexité et de caractère qui fait le grand vin.

Ce profil émacié est presque exclusivement corrélé avec les élevages en foudre ; si les rares élevages en barrique, associés à une approche œnologique plus contemporaine, explorent des voies nouvelles pour la région, ils gomment en partie cette originalité, offrant des profils certes aussi densifiés qu'appliqués, mais à la répétition un peu téléphonée dans tous les vignobles.

Les derniers échantillons, consacrés au Sforzato, ont nettement moins convaincu, seul l'échantillon d'Alfio Mozzi justifiant le potentiel de ces vins très singuliers dans leur élaboration (raisins sélectionnés et séchés jusqu'à leur vinification fin janvier).

Je terminerai en soulignant le caractère profondément digeste et frais de la plupart de ces vins, leur profil appétant et savoureux les destinant aux plaisirs variés de la table. Des vrais vins de repas, témoignage non seulement d'un savoir faire, mais surtout d'un savoir vivre...

Merci à Nicolas pour sa fidélité et son implication dans ces montages italiens qui, chaque année, nous permettent de découvrir et d'apprécier la diversité et la qualité exceptionnelles des vignobles transalpins. Rendez-vous pris l'an prochain...



QUELQUES MOTS DE NICOLAS HERBIN

D'abord, un grand merci au Club de me renouveler sa confiance et un grand bravo pour leur ouverture d'esprit aux grands vins du Monde et leur curiosité sans cesse renouvelée.

Sur le papier, le bon accueil des vins de la Valtellina n'était pas gagné d'avance, en ce sens que ces nebbioli de montagne, certes parfumés, sont souvent plus des vins *d'os* que de *chair*, en tout cas durant leurs premières années, mais possèdent - pour les meilleurs d'entre eux - un potentiel d'ouverture aromatique et de gain de délicatesse de texture remarquable.

Mais IVV, par son intérêt pour les vins du [Beaujolais](#) (matrice géo-pédologique granitique, comme la Valtellina) mais également du [Haut-Piémont](#) (nebbioli septentrionaux voisins de montagnes) possédait *a priori* les armes pour comprendre et se laisser convaincre par ces vins à nul autre pareils, et surtout à cent lieues des expressions du nebbiolo des Langhe.

Au delà de faire découvrir ces crus, mon second objectif était de montrer l'apport d'une nouvelle génération de vigneron qui, par son travail et sa sensibilité, est en train de bouleverser sensiblement le style des grands vins locaux, qu'ils soient d'approche traditionnelle ([ArPePe](#) en est l'archétype), intermédiaire ([Alberto Marsetti](#)), ou moderne ([Sandro Fay](#), [Mamete Prevostini](#) et [Nino Negri](#) en sont les plus célèbres représentants). Ces néovignerons se nomment Siro Buzzetti ([Terrazzi Alti](#)), [Alfio Mozzi](#), Giuseppe Guglielmo ([Boffalora](#)), Matteo Segà ([Barbacan](#)) et Pierpaolo di Franco et Davide Fasolini ([Dirupi](#)). Et ils ont pour moi été dernièrement une révélation lors d'une [dégustation au CAVE](#) puis à [Vinitaly](#).

Globalement, il semble que le Club ait aimé autant des vins de l'ancienne approche que de la nouvelle, ce qui est réjouissant car cela prouve que toutes les *écoles* sont capables de produire du bon vin typé par son terroir. La seule cuvée pour laquelle nous sommes peut-être passés à côté, car elle se goûtait sur l'élevage (impossible d'élever un Sforzato en foudre, ou alors il faudrait en produire beaucoup, ce qui est impossible compte tenu des quantités produites !), est sans doute le Sforzato Runco de Onego ; mais pour l'avoir très bien dégusté en début d'année, je suis confiant pour son avenir, il a juste besoin de temps à mon sens.

Un mot pour dire que nous n'avons évidemment pas goûté tous les domaines réputés de la région. Si j'ai souhaité éviter certains producteurs tels Mamete Prevostini ou Nino Negri, car leurs vins, souvent lourds et modernes (au sens le moins intéressant du terme), ne m'ont jamais bouleversé, il y en a encore quelques uns à expérimenter, tels [Caven](#) ou [Menegola](#).

Enfin je donne rendez-vous à tous l'année prochaine, avec au programme un grand et long état des lieux autour des vins de sangiovese grosso produits sur le terroir de Montalcino.