



Italie

Les vins du Haut-Piémont

La dégustation, préparée par Nicolas Herbin et Lorella Antoniolo (présidente du consortium des vins du Haut-Piémont), s'est déroulée sur deux journées.

L'ensemble est commenté par Pierre Citerne.

Photos et mise en page par Philippe Ricard.

Quelques commentaires de contexte :

Nous remercions Nicolas Herbin (www.vin-terre-net.com) ainsi que Lorella Antoniolo pour leur énorme travail de préparation.

Tous les vins proviennent directement des producteurs, et certains ont même offert les bouteilles (merci donc aux domaines Sella, Ioppa et Antichi Vigneti di Cantalupo) !

Pour une approche détaillée de la région, n'hésitez pas à consulter l'excellent article de Nicolas Herbin.

<http://www.vin-terre-net.com/terroirs-et-vignobles/italie/haut-piemont-gattinara-lessona-boca-carema-ghemme-nebbiolo>

Toutes les bouteilles, stockées pendant une longue période dans des conditions optimales, ont été placées dans une cave de service, à température adaptée, verticalement, 3 jours avant notre rendez-vous.

Chaque journée de dégustation se déroule en deux séances : l'après-midi à 14h15 puis le soir à 19h30.

Les vins sont dégustés avec présentation à l'aveugle, par série de 2, 3, 4.

Les verres utilisés sont les « Expert » de Spiegelau.

DS : Didier Sanchez - PC : Pierre Citerne - LG : Laurent Gibet - PR : Philippe Ricard - MS : Miguel Sennoun - PS : Pierre Simon - MF : Maxime France - NH : Nicolas Herbin.

1^{ère} partie

Jeudi 4 octobre 2012

Ordre de dégustation

(Nombre total de dégustateurs : 15)

Nota : nous dégustons uniquement les crus qui sont à l'Est de la rivière Sesia

Le compte-rendu détaille les impressions de la rencontre du soir. Les vins ont donc connu une aération de 5 heures (dans la bouteille rebouchée en position verticale).



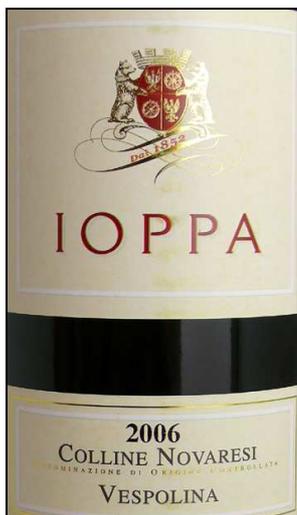
1. Italie : Colline Novaresi – Francesco Brigatti « Vespolina » 2011

(Vignes de 20 ans, élevage 6 mois en foudres de 15 hl puis 6 mois en bouteilles)

A l'ouverture : DS14,5 - PR14,5 - PS14. Note moyenne AM : **14,3**

Après 5 heures d'aération : DS14,5 - PC14,5 - LG14 - MS14,5. Note moyenne SOIR : **14,4**

Violacé, juvénile, avec une jolie franchise de fruit, un vin détendu, souple, évoquant pour certains le gamay, avec un caractère franc, pointu et digeste très appréciable.



2. Italie : Colline Novaresi - Ioppa « Vespolina » 2006

(Élevage 18 à 24 mois de foudre)

A l'ouverture : DS13,5 - PR13,5 - PS15. Note moyenne AM : **14**

Après 5 heures d'aération : DS14 - PC14/14,5 - LG14/14,5 - MS13,5. Note moyenne SOIR : **14**

Une vespolina plus évoluée et plus travaillée (notes épicées de l'élevage présentes mais intégrées aux arômes d'agrumes, de quinquina, de fumé). La matière est serrée, dense, tannique, plutôt linéaire mais soutenue par une bonne acidité. Ressemble beaucoup à un nebbiolo « moderne »...



3. Italie : Colline Novaresi Nebbiolo - Francesca Castaldi « Bigin » 2010

A l'ouverture : DS15,5 - PR16,5 - PS15,5. Note moyenne AM : **15,8**

Après 5 heures d'aération : DS15,5 - PC(14) - LG14 - MS15,5. Note moyenne SOIR : **14,8**

Robe tendre, reflets bruns. Expression discrète, qui semble légèrement éventée, fruit un peu confit, orgeat, pain d'épices, rhubarbe... La bouche se présente très svelte, directe, élégante, un peu trop sèche.



4. Italie : Colline Novaresi Rosso- Francesco Brigatti « Nebbiolo MötZiflon » 2009

(Nebbiolo 70%, Uva Rara 20%, Vespolina 10%, vignes de 25 ans, élevage 24 à 30 mois en foudres de 15 hl puis 12 mois en bouteilles)

A l'ouverture : DS15,5/16 - PR15/15,5+ - PS13,5. Note moyenne AM : **14,9**

Après 5 heures d'aération : DS16,5/17 - PC16,5 - LG15,5/16 - MS16,5. Note moyenne SOIR : **16,4**

Robe nettement plus vive et plus dense que la précédente. Le nez développe la même gamme aromatique, en beaucoup plus net et frais. Au nez comme en bouche, fruit de groseille et élément végétal/amer distinctif en avant (rhubarbe, artichaut?). Beaucoup de finesse, remarquable équilibre entre tension arquée et plaisir fruité. Très belle longueur.



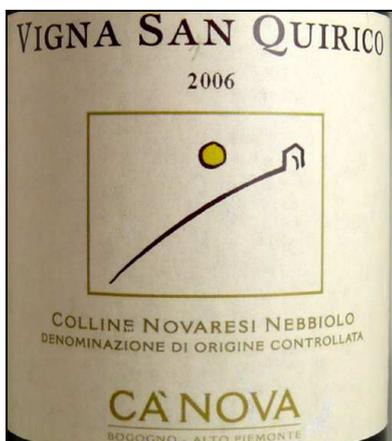
5. Italie : Colline Novaresi - Le Piane « Rosso » 2009

(Croatina 60%, Vespolina 5%, Uva rara 5% en Maggiorina, vignes de 50 et 90 ans - Nebbiolo 30% en guyot, vignes de 30 ans ; élevage en demi-muids neufs et de un vin, et en foudres de 12hl)

A l'ouverture : DS15 - PR14 - PS15. Note moyenne AM : **14,7**

Après 5 heures d'aération : DS15 - PC13 - LG14 - MS(13). Note moyenne SOIR : **13,8**

Robe très dense, opaque, purpurine. Nez et bouche reprennent ce caractère saturé et saturant : sirop de mûre, raisiné, cola... L'acidité volatile durcit la bouche d'un ensemble assez grossier mais pas inintéressant, très différent des vins où le nebbiolo est majoritaire



6. Italie : Colline Novaresi - Ca' Nova di Giada Codecasa « Nebbiolo Vigna San Quirico » 2006

(Élevage en fûts et demi-muids français de 1 et 2 vins, élevage de 12-18 mois)

A l'ouverture : DS16 - PR16,5/17 - PS15. Note moyenne AM : **15,9**

Après 5 heures d'aération : DS15,5 - PC15 - LG14,5/15 - MS15. Note moyenne SOIR : **15,1**

Robe très tendre, couleur brique, du dépôt. Les arômes eux-aussi semblent âgés, il y a du gibier, du poil, de la viande, de la menthe séchée... La bouche recouvre une certaine vitalité ; élégante, camphrée, mentholée, elle s'exprime avec austérité et droiture



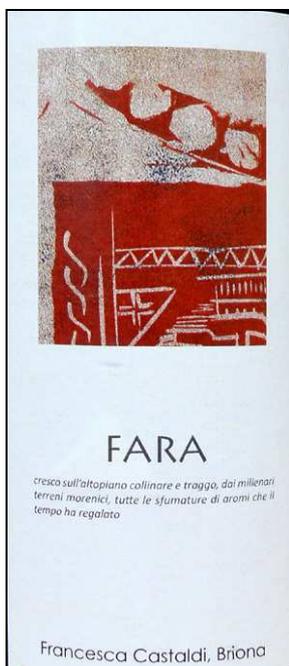
7. Italie : Sizzano - Paride Chiovini 2005

(60% Nebbiolo, 30% Vespolina, 10% Uva Rara, élevage les 4 premiers mois dans l'acier puis 24 mois sous bois)

A l'ouverture : DS16,5/17 - PR17,5 - PS16. Note moyenne AM : **16,8**

Après 5 heures d'aération : DS16,5/17 - PC15 - LG15 - MS15,5. Note moyenne SOIR : **15,6**

Teinte soutenue, assez mate, brique et tonalités brunes. Joli nez très mûr, assez confit, ample et disert : figue sèche, rose fanée, peau d'orange... Subtil en bouche, le vin s'exprime avec entrain ; il garde un profil élancé malgré le caractère confit (« passerillé » même) des saveurs et des tannins légèrement poussiéreux.

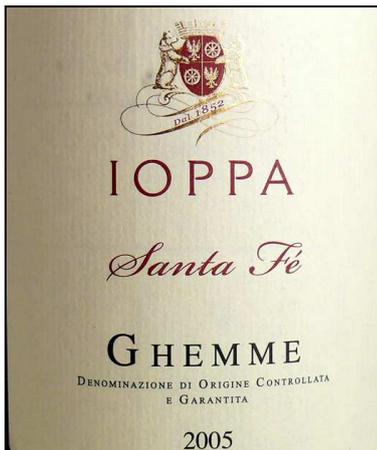


8. Italie : Fara - Francesca Castaldi 2009

A l'ouverture : DS16 - PR15,5+ - PS15,5. Note moyenne AM : **15,7**

Après 5 heures d'aération : DS16,5 - PC16,5 - LG15,5 - MS17. Note moyenne SOIR : **16,4**

Mêmes tonalité brique, mais davantage d'éclat dans cette robe. Superbe expression aromatique, à la fois déliée et articulée, mêlant fruit de groseille et notes « amères » quinquina/artichaut. Vif, fin, présent et surtout très savoureux en bouche : équilibre juste, austérité juteuse... Forte et belle structure tannique, impression finale de « salinité/minéralité/terroir/terre/rouille » (vous pouvez rayer les mentions qui ne vous conviennent pas...).



9. Italie : Ghemme - Ioppa « Santa Fe » 2005

(85% Nebbiolo et Vespolina, vigne plantée en 1969, élevage 24 mois en foudres puis 1 année en bt)

A l'ouverture : DS14,5 - PR14 - PS13. Note moyenne AM : **13,8**

Après 5 heures d'aération : DS17 - PC17,5 - LG17 - MS17,5. Note moyenne SOIR : **17,3**

Très dense d'aspect, bordure grenat. Grand nez généreux, confortable et nuancé, évoquant par sa largeur et son caractère balsamique celui d'un Barolo : tabac, goudron, camphre, quinquina, violette... Tout aussi convainquant en bouche, objectivement très dense, massif, mais parvenant à conserver un allant certain, un caractère tendu et vivant. Un vin très réussi ; sérieux, précis et hédoniste tout à la fois. Peut-on (doit-on ?) lui faire grief de ne pas posséder la finesse parfois désincarnée qui distingue le nebbiolo du Haut-Piémont de celui des Langhe ?



10. Italie : Ghemme - Rovellotti « Chioso del Pomi » 2005

(Une seule vigne de 3 ha, exposition sud/sud-ouest, Nebbiolo 85%, Vespolina 15%, macération de 10 jours, élevage en foudres 12 mois, puis en demi-muids français 18 mois, puis enfin 9 mois de bouteilles)

A l'ouverture : DS14,5/15 - PR15+ - PS14,5. Note moyenne AM : **14,8**

Après 5 heures d'aération : DS15,5 - PC15/15,5 - LG(14,5) - MS16. Note moyenne SOIR : **15,3**

Robe plus légère que la précédente mais tout de même de belle profondeur. Nez assez revêché au premier contact, très végétal, qui finit par livrer un fumet assez fin de gelée de groseille et de teinture d'iode. Bouche élégante, légère, suggestion de myrtille et de rouille. Vif, fin, aimablement fruité, un vin enlevé qui ne cherche pas à imposer sa présence.



11. Italie : Ghemme - Torraccia del Piantavigna 2005

(90% Nebbiolo, 10% Vespolina, élevage 36 mois en foudres Allier de 23 hl)

A l'ouverture : DSED - PRED - PSED. Note moyenne AM : **ED**

Après 5 heures d'aération : DS13,5? - PC13/14 - LG13,5 - MS(13,5). Note moyenne SOIR : **13,5?**

Teinte nettement brunie. Les arômes semblent à la fois fatigués et insistants : menthol, feuille de cassis, teinture d'iode, sauce soja... Le côté cassis/myrtille s'affirme encore en bouche, évoquant presque un carmenère chilien ; la forme du vin est ronde, souple mais avec des tannins faisant saillie en finale. Ce n'est certes pas le vin le plus tendu et le plus distingué de la dégustation.



12. Italie : Ghemme - Tiziano Mazzoni « Dei Mazioni » 2008

(Issu de vignes de moins de trente ans, 20 jours de macération, élevage de deux ans en grand foudres puis 9 mois en bouteilles)

A l'ouverture : DS14 - PR14 - PS16. Note moyenne AM : **14,7**

Après 5 heures d'aération : DS14,5 - PC16,5/17 - LG15 - MS17. Note moyenne SOIR : **15,8**

Robe tendre, homogène dans son dépouillement. Un vin limpide, dont l'évidence fait plaisir, très juste dans son expression, son développement. Grande finesse aromatique, équilibre entre les parties, entre le fruit délicat (framboise sauvage!) et la terre ; sveltesse du corps, tendu et doux à la fois, grande fraîcheur.



13. Italie : Ghemme - Antichi Vigneti di Cantalupo « Anno Primo » 2006

(Issu de 3 vignes : Carella, Baraggiola, Valera et Cavenago, élevage en grands foudres d'au moins 20 mois)

A l'ouverture : DS14 - PR14 - PS16,5 .Note moyenne AM : **14,8**

Après 5 heures d'aération : DS16 - PC14/14,5 - LG14,5 - MS13,5. Note moyenne SOIR : **14,7**

Robe dépouillée. Expression atténuée par un côté lactique persistant. La fraîcheur et la tenue sont de bon aloi, mais l'ensemble demeure linéaire et manque d'éclat aromatique.



14. Italie : Ghemme - Rovellotti « Costa Del Salmينو Riserva » 2004

(3 sources de vignes pour cette cuvée, exposée sud-ouest, Nebbiolo 90% et Vespolina, élevage en foudres de 50 hl pour 24 mois puis en demi-muids pendant 12 à 18 mois, enfin en bouteilles au moins 9 mois)

A l'ouverture : DS15,5 - PR16,5/17+ - PS14. Note moyenne AM : **15,4**

Après 5 heures d'aération : DS15 - PC16/16,5 - LG16,5 - MS17. Note moyenne SOIR : **16,2**

Aspect tendre, nettement nuancé de brun. Nez expressif, précis et distingué, très typé, plein de caractère : thé fermenté (oolong), artichaut, sang frais, quinquina... Bouche svelte de bout en bout, sapide, déliée, très longue et appétante.



15. Italie : Ghemme - Antichi Vigneti di Cantalupo « Collis Breclmoe » 2004

(Le plus grand vignoble appartenant à Cantalupo, exposé Sud/Sud-Ouest à une altitude de 280-310 mètres d'altitude, s'étend sur plus de dix hectares. Le vignoble tire son nom du village de Breclema et du château des Comtes de Biandrate, situé au pied de la colline, entre les villes actuelles de Ghemme et de Romagnano sesia. Elevage de 30 mois en grands foudres)

A l'ouverture : DS(13) - PR? - PS14. Note moyenne AM : (?)

Après 5 heures d'aération : DS15,5 - PC(ED) - LG15 - MS(ED?). Note moyenne SOIR : ?

Bien difficile à appréhender. Problème de netteté aromatique, impression de vieille futaille, de moisi, peut-être de liège... l'ensemble semble heurté, dissocié, avec une acidité volatile saillante.



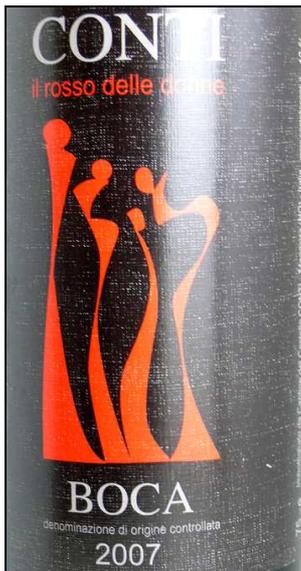
16. Italie : Boca - Zonca Massimo - Tenuta del Boca « Vignacastello » 2006

(Nebbiolo et Vespolina 25%, moins d'un hectare de vignes pour environ 2000 bouteilles produites, dont 800 de Boca. Elevage en petit foudre)

A l'ouverture : DS13,5? - PR(14) - PS13 (ED?). Note moyenne AM : (?)

Après 5 heures d'aération : DSED - PC(ED) - LGED - MSED. Note moyenne SOIR : **ED**

Nez étrange, confinant au liégeux. Un goût de savon, de détergent, parfaitement émétique, disqualifie cet échantillon.



17. Italie : Boca - Conti 2007

(75% de Nebbiolo, 20% Vespolina et 5% Uva rara, Commune de Maggiora, 1 ha coupé en 2 parcelles, vignes de 1973, macération de 20-25 jours, élevage en foudres de 3 ans)

A l'ouverture : DS15 - PR15+ - PS12. Note moyenne AM : **14**

Après 5 heures d'aération : DS14,5 - PC(14) - LG15 - MS14,5. Note moyenne SOIR : **14,5**

Aspect tendre et nuancé. Nez discret, légèrement confit, éthéré, que dépare une pointe oxydée (éthanal). Pointu, vif, goût d'amande et de fumé, finale rigide.



18. Italie : Boca - Le Piane 2007

(Nebbiolo 85%, Vespolina 15%, 3 vignes : une de 30 ans, une de 50 ans et une plantée en 2000, 25 jours de macération, élevage de 3-4 ans en foudres de 25-28 hl)

A l'ouverture : DS15,5 - PR14,5 - PS13. Note moyenne AM : **14,3**

Après 5 heures d'aération : DS16 - PC17 - LG16 - MS17. Note moyenne SOIR : **16,5**

Robe nuancée mais dense, profonde. Le fruit est très présent, puissant, évoquant la fraise écrasée mais relevé de fortes notes camphrées, fumées et surtout végétales (feuille de tomate!) Matière concentrée, riche en alcool et en matière, heureusement l'équilibre demeure très frais, tendu, « montagnard ». On sent une volonté de « faire moderne », de privilégier un fruit pulpeux et pimpant. Exercice pleinement réussi car le vin conserve beaucoup de tempérament et une réelle élégance.



19. Italie : Pirate. Barolo - Azienda Agricola G.D. Vajra « Bricco delle Viole » 2007

(Exposition sud, avec quelques variations à l'est et à l'ouest. Etalement des vignes entre 380 et 470 mètres d'altitude. Terroir de marnes de Sainte Agathe avec présence de fossiles marins. Macérations de 30 à 40 jours, contrôle des T°, vinifications traditionnelles, fermentations via levures indigènes, malolactiques naturelles durant la première année, élevage de 42 mois en foudres slovènes de 25-50 hl)

A l'ouverture : DS15 - PR15 - PS16,5. Note moyenne AM : **15,5**

Après 5 heures d'aération : DS15,5/16 - PC16 - LG16 - MS15,5/16. Note moyenne SOIR : **15,9**

Robe relativement dense, sans que cela tranche au sein de la série. Nez ample mais subtil, cohérent, fumé, possédant une nette dominante confite et balsamique. Tendre en attaque, de la rondeur, du volume, de la puissance, le tout porté par une gaillarde acidité en finale. Il se démarque des vins précédents par une richesse alcoolique plus soutenue.

2^{ème} partie
Vendredi 05 octobre 2012

Ordre de dégustation
(Nombre total de dégustateurs : 15)

Nota : nous dégustons uniquement les crus qui sont à l'Ouest de la rivière Sesia
Le compte-rendu détaille les impressions de la rencontre de l'AM, à l'ouverture des bouteilles.



20. Italie : Coste Della Sesia - Antoniotti Odilio « Nebbiolo » 2009

(Nebbiolo avec 12% de Croatina, élevage en demi-muids pendant 18 mois. Les vignes sont dans un amphithéâtre orienté sud-ouest en terrasses, les sols sont sablonneux et calcaires)

A l'ouverture : DS14 - PC? - PR14 - MS? - NH13. Note moyenne AM : ?

Impression de jeunesse et de fruit, riche et mûr ; direct, bien construit, mais malheureusement terni par un faux-goût cartoné.

Après 5 heures d'aération : DS13,5 - LG14,5 - MF13,5. Note moyenne SOIR : **13,8**



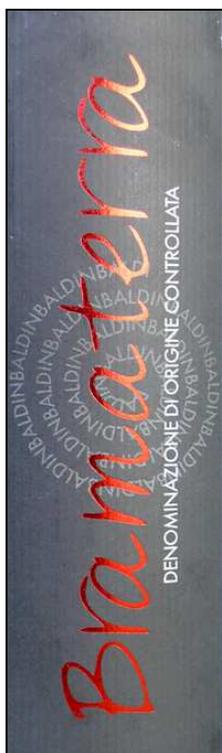
21. Italie : Bramaterra - Antoniotti Odilio 2008

(70% Nebbiolo, Croatina 20%, 7% Vespolina et Bonarda 3%, issu de leurs plus vieilles vignes, dans un vignoble de haute altitude. Le vin est élevé en foudres d'au moins 1250 litres pendant au moins 30 mois, puis en bouteilles pendant 6 mois)

A l'ouverture : DS14,5? - PC15,5/16 - PR15+ - MS15,5/16 - NH14. Note moyenne AM : **15**

Belle robe, assez dense, jeune. Expression directe et généreuse, cerise, tabac, végétal, épices... Bouche drue, bien mûre, pulpeuse même, solide, pas très longue mais libre et franche, d'une réjouissante rusticité.

Après 5 heures d'aération : DS? - LG15 - MF14,5. Note moyenne SOIR : **14,8**



22. Italie : Bramaterra - Matteo Baldin 2008

A l'ouverture : DS14,5 - PC15,5 - PR14,5 - MS14,5 - NH12,5. Note moyenne AM : **14,3**

Robe fournie et mate, nez intense, puissant, légèrement figué, marmelade de fraise et pointe lactique. Peu de finesse aromatique à ce stade, mais belle matière vive et juteuse, bien bâtie sur une trame tannique fine, étirée.

Après 5 heures d'aération : DS15 - LG14,5 - MF15,5. Note moyenne SOIR : **15**



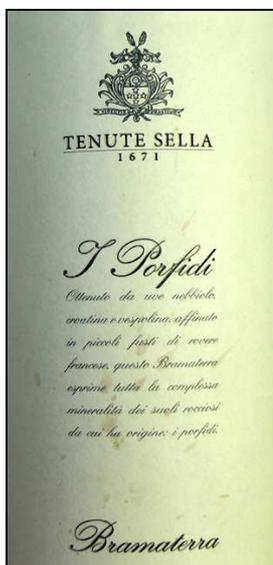
23. Italie : Bramaterra - Colombera Carlo 2007

(70% Nebbiolo, 20% Croatina, 10% Vespolina, communes de Roasio et Masserano, fermentation en cuve inox 8-10 jours à T° contrôlée, élevage 3 ans dont 18 à 20 mois sous bois)

A l'ouverture : DS14 - PC13 - PR(14) - MS(13) - NH12. Note moyenne AM : **13,2?**

Robe brunie, nez très marqué par l'élevage ; moka, pain grillé, faisant plus qu'épauler les notes automnales de kirsch et de feuilles mortes. Saveur de cassis, bouche linéaire et un peu heurtée, sauvée par une acidité tonique.

Après 5 heures d'aération : DS14,5 - LG13,5/14 - MF14. Note moyenne SOIR : **14,1**



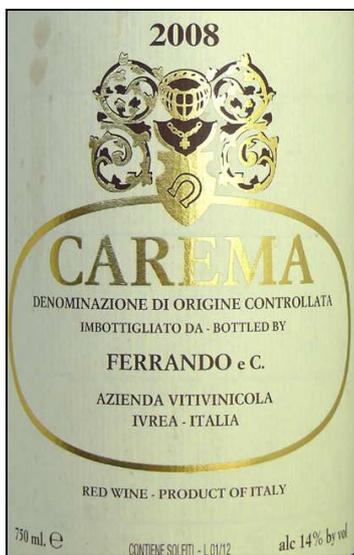
24. Italie : Bramaterra - Tenute Sella « I Porfidi » 2007

(‘I Porfidi’ est produit sur les collines les plus élevées du vignoble, à Villa del Bosco, cœur historique de l’appellation. Les vignes ont en moyenne 77 ans. Elles sont exposées Sud-Ouest, à 350 mètres d’altitude. Sols de PH acide constitués de sables porphyriques d’origine volcanique, de couleur rouge-brun. La fermentation alcoolique se déroule en cuves inox, avec une durée moyenne des macérations de 22 jours pour le Nebbiolo et la Vespolina, 12 jours pour la Croatina. Fermentation malolactique en bois, au printemps suivant la vendange. Elevage de 24 mois en foudres de chêne de Slavonia de 25 hl, et 12 mois en barriques de chêne de l’Allier)

A l’ouverture : DS17 - PC17,5 - PR17 - MS16,5/17 - NH16,5. Note moyenne AM : **17**

Teinte légère, robe diaphane. Grand charme dès le premier coup de nez, pureté et séduction aromatique : grenadine rayassienne, framboise sauvage, carvi, violette... La bouche propose une élégance en parfaite harmonie avec ce qui a précédé, structure svelte, élancée, délicatesse des saveurs réservées, finesse de grain mais sérieuse reprise en main tannique en finale.

Après 5 heures d’aération : DS16,5/17- LG16,5 - MF16,5/17. Note moyenne SOIR : **16,7**



25. Italie : Carema - Ferrando « Etichetta bianca » 2008

(Seul domaine à produire hors de la cave coopérative, culture en Pergola sur sols morainiques, fermentation en cuve inox, macération de dix jours, élevage de 30 mois en grands foudres)

A l’ouverture : DS17,5+ - PC18 - PR17 - MS17,5 - NH16. Note moyenne AM : **17,2**

Robe surprenante, diaphane, très peu colorée, orangée, cuivrée même... Nez tout aussi surprenant, et captivant ! très éthéré, aérien, épicé, camphré, bois précieux, encens : une sorte de quintessence de bouquet fané, de pot-pourri, de sacristie. La matière, quoique évanescence, se montre étonnamment ferme et vivante, véhiculant de troublantes saveurs de viande fumée, toujours ce pot-pourri et même des fruits exotiques. Finesse insigne et caractère inoubliable, ce vin possède en outre, pour qui le découvre, le grand mérite de bousculer les référentiels de la dégustation.

Après 5 heures d’aération : DS17,5 - LG17 - MF17,5+. Note moyenne SOIR : **17,3**



26. Italie : Carema - Ferrando « Etichetta nera » 2007

(Élaboré dans les meilleurs millésimes à partir des meilleurs raisins, élevage de deux ans en barriques puis une année en bouteille)

A l'ouverture : DSED? - PC(ED) - PR(15) - MS(ED) - NHED? Note moyenne AM : **ED?**

Teinte très claire, cuivrée, comme celle du vin précédent, l'influence de l'élevage en fût se fait sentir, mêlant malheureusement l'orange sanguine, le clou de girofle et le petit-lait à des notes intrusives moins acceptables (moisi, liège, TCA ?).

Après 5 heures d'aération : DS16 - LG16 - MF15. Note moyenne SOIR : **15,7**

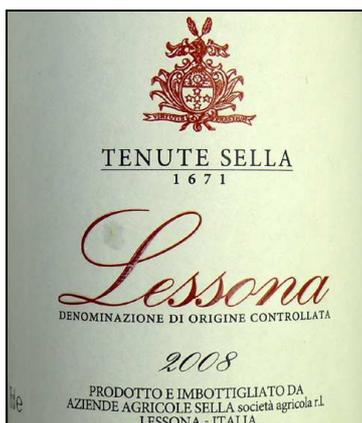


27. Italie : Pirate. Chianti Classico – Podere Le Boncio da Giovanna Morganti « Le Trame » 2008

A l'ouverture : DS17 - PC17 - PR17 - MS17 - NH16. Note moyenne AM : **16,8**

Robe dense, sanguine, légèrement trouble ; quel contraste avec les vins de Carema ! Nez jaillissant, plein de santé et de décision, tabac, groseille, sang frais, piment rouge, herbes sèches... Bouche chaleureuse, fruitée, très nette, tonifiée jusqu'à la vibration par l'acidité propre au sangiovese, qui me semble encore plus mordante, plus piquante, que celle du nebbiolo.

Après 5 heures d'aération : DS16,5/17 - LG15,5/16 - MF17. Note moyenne SOIR : **16,5**



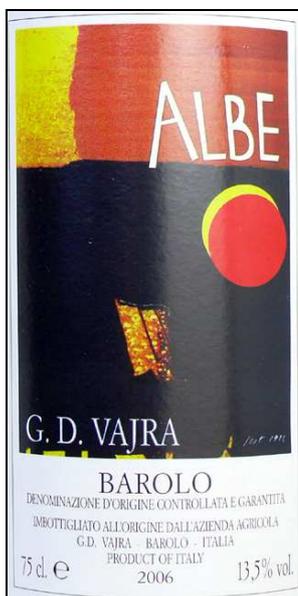
28. Italie : Lessona - Tenute Sella 2008

(Sols acides composés de sables marins jaunes orangés. Les vignes ont en moyenne 55 ans et sont taillées en Guyot. Exposition Sud-Est/Sud-Ouest, à une altitude 300 mètres. Fermentations en cuves d'acier inoxydable après macérations de 18 jours. Fermentations malolactiques en bois, au printemps suivant la vendange. Elevage de 24 mois en foudres de chêne de Slavonia de 25 hl)

A l'ouverture : DS15 - PC14 - PR14,5/15 - MS15,5 - NH15. Note moyenne AM : **14,9**

Robe assez intense, on revient à des teintes nettement orangées. Compact au nez comme en bouche, riche, saveur roborative marquée par l'iode et le chocolat ; l'alcool se fait un peu trop sentir en finale, accentuant le manque de finesse des tannins.

Après 5 heures d'aération : DS14,5 - LG14,5 - MF14. Note moyenne SOIR : **14,3**



29. Italie : Pirate. Barolo - Azienda Agricola G.D. Vajra « Albe » 2006

(3 origines de terroirs : Fossati, Coste di Vergne et La Volta. Altitudes comprises entre 400 et 440 mètres. Les vignes les plus vieilles datent de 1969, les plus récentes de 2004. Terroirs marneux et alluvionnaires anciens et variés, avec présence de fossiles marins également. 20 jours de macération avec contrôles des T°; fermentations via levures indigènes, malolactiques durant la première année, élevage de 42 mois en foudres slovènes de 25-50 hl)

A l'ouverture : DS16 - PC15 - PR15,5+ - MS15 - NH14,5. Note moyenne AM : **15,2**

Plus dense, plus foncé d'aspect, joli dégradé de nuances chaudes. Nez puissant, plus solaire, « suave », bien typé Barolo, exprimant le quinquina et le goudron, un caractère balsamique. Bouche riche, ronde, capiteuse, savoureuse mais peu élancée et tirillée par quelques notes d'acétate.

Après 5 heures d'aération : DS15,5 - LG15,5 - MF15,5. Note moyenne SOIR : **15,5**



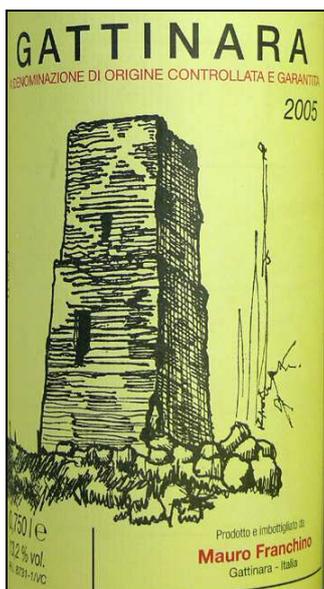
30. Italie : Lessona - Tenute Sella « San Sebastiano allo Zoppo » 2006

(Nebbiolo 85%, Vespolina 15%, vignoble de coteau unique et réputé depuis 1436, située dans la partie haute de la ville de Lessona, vignes de 75 ans, exposition sud-ouest, sols acides de sables marins jaune-orange, 24 jours de macération, élevage 24 mois en foudres de Slavonia de 25 hl puis 12 mois en fûts français)

A l'ouverture : DS17,5+ - PC18 - PR16,5/17 - MS17,5 - NH17 Note moyenne AM : **17,4**

Teinte nettement orangée, assez soutenue, brillante. Grande finesse au nez, séduction immédiate, beaucoup de fruit (impression d'agrumes, de fruits exotiques, mangue peut-être...), relevé de pointes iodées, minérales, fumées. Délicatesse, élégance, suavité aérienne en bouche, avant une finale richement tannique. Force rentrée, gant de velours... Archétype de l'harmonieuse distinction du nebbiolo haut-piémontais, dans une interprétation très intelligemment « moderne » (netteté des saveurs, amabilité préservée du fruit).

Après 5 heures d'aération : DS15,5 - LG15 - MF15,5. Note moyenne SOIR : **15,3**



31. Italie : Gattinara - Franchino Mauro 2005

(Cuvaions en cuves ciment, élevage 4 ans en foudres de 20-25 hl puis une année en bouteilles)

A l'ouverture : DS16 - PC15,5 - PR16,5+ - MS16 - NH15. Note moyenne AM : **15,8**

Robe classiquement diaphane et brune orangée. Nez engageant, simple mais juste, bien mûr, fraise et framboise... Souple, aimable, le vin se déploie bien en bouche ; il reste linéaire et légèrement chaleureux, mais on ne peut qu'admirer la fraîcheur du fruit après un si long élevage.

Après 5 heures d'aération : DS15,5 - LG15 - MF15. Note moyenne SOIR : **15,2**



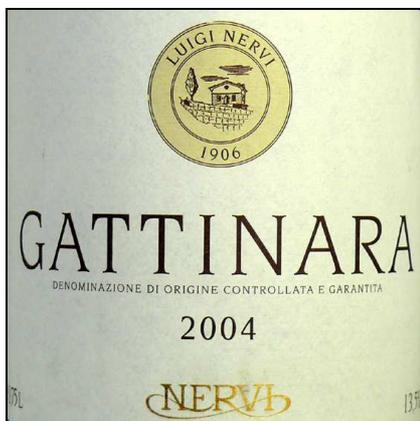
32. Italie : Gattinara - Travaglini « Tre Vigne » 2005

(Assemblage de 3 terroirs : Lurghe, Parolone, Alice, élevage 30 mois en grands foudres de Slavonia, 25% de la récolte passe en barriques françaises pour 12 mois, 10 mois d'élevage en bouteilles)

A l'ouverture : DS15 - PC14,5 - PR14,5+ - MS14 - NH13,5. Note moyenne AM : **14,3**

Un peu plus de densité dans la robe, toujours orangée avec un centre brun. Nez puissant, élevé et « barolisant » : quinquina, goudron, confiture de rhubarbe, tonalités balsamiques... Matière corsée, tendue, riche, un peu trop raide dans ses tannins et alcooleuse en finale.

Après 5 heures d'aération : DS15 - LG16+ - MF16. Note moyenne SOIR : **15,7**



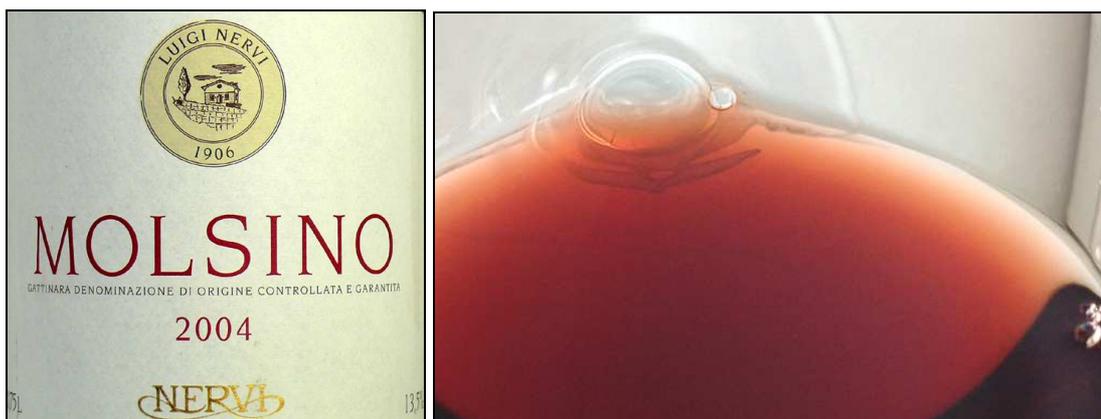
33. Italie : Gattinara - Nervi 2004

(Issu des terroirs Molsino, Valferana, Garavoglie, cuvaison d'au moins 16 jours en cuves inox, élevage de 36 mois en grands foudres)

A l'ouverture : DS16,5 - PC17 - PR17,5/18 - MS17,5 - NH15,5. Note moyenne AM : **16,9**

Robe particulièrement tendre, forte tonalité brune. Très bel exemple de cette finesse fruitée, aérienne, tendue, mais sans maigreur vers laquelle le nebbiolo haut-piémontais semble tendre dans ses expressions les plus « classiques ». Fruit hésitant entre groseille, mangue, agrumes... la bouche est aussi suave et délicate en attaque que droite et décidée en finale.

Après 5 heures d'aération : DS16 - LG16 - MF17. Note moyenne SOIR : **16,3**



34. Italie : Gattinara - Nervi « Molsino » 2004

(Monocru, cuvaision de 30 jours en cuve ciment, avec environ 15% de raisins entiers, levures indigènes, élevage en grands foudres durant 50 mois minimum)

A l'ouverture : DS16,5 - PC15,5/16 - PR17 - MS16,5 - NH16. Note moyenne AM : **16,4**

Même délicatesse que la cuvée « normale » du même domaine ; le fruit semble cependant un peu plus alangui, moins dynamique ; les arômes fruités côtoient des notes plus automnales et lactiques. Beaucoup de charme quand même.

Après 5 heures d'aération : DS16 - LG16 - MF16,5. Note moyenne SOIR : **16,2**



35. Italie : Gattinara - Caligaris Luca 2006

(Élevage 24 mois en foudres de 15 à 25 hl puis 14 mois en bouteilles)

A l'ouverture : DS12 - PC12 - PR13 - MS12 - NH08. Note moyenne AM : **11,4**

Vin linéaire marqué des arômes de cassis répétitifs et entêtants, correctement constitué mais sans l'articulation et les nuances attendues.

Après 5 heures d'aération : DS(13) - LG14 - MF13. Note moyenne SOIR : **13,3**



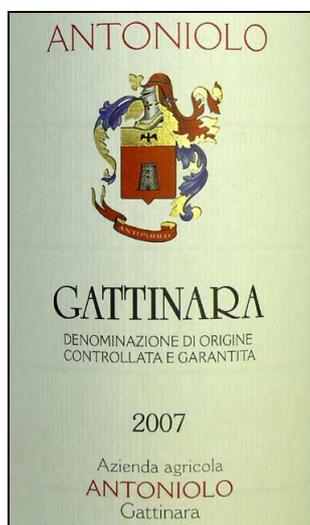
36. Italie : Gattinara - Travaglini « Riserva » 2006

(Issu d'une sélection de raisins, produit uniquement en grand millésime, élevage de 3 ans en grands foudres de Slavonia puis une année en bouteilles)

A l'ouverture : DS16,5/17 - PC16+ - PR16,5+ - MS16 - NH17. Note moyenne AM : **16,5**

Teinte assez soutenue. Nez mûr, intense, légèrement balsamique, de belle amplitude. Matière puissante, à la structure bien détournée, sans sensualité mais très présente, précise, appliquée. Remarquable finale, exigeante, « minérale » ou « saline », qui laisse en bouche une impression mémorable de sel et de rouille.

Après 5 heures d'aération : DS16,5/17 - LG16,5/17 - MF17. Note moyenne SOIR : **16,8**



37. Italie : Gattinara - Antoniole 2007

(Assemblage de plusieurs parcelles, Macération des peaux de 12-15 jours. Le vin est élevé en foudres pendant 30 mois)

A l'ouverture : DS17 - PC16,5 - PR17+ - MS17 - NH17,5. Note moyenne AM : **17**

Robe profonde, centre rubis, pas de notes orangées. Nez large, organique, original, aussi puissamment fruité (groseille, framboise) que viandé (viande fraîche, foie, rognons...) Matière dense, serrée, pleine, qui parvient à conserver une réelle élégance. Beau vin complet, fougueux mais distingué.

Après 5 heures d'aération : DS16,5 - LG15,5 - MF16. Note moyenne SOIR : **16**



38. Italie : Pirate. Barbaresco - Azienda Agricola Sottimano « Cottà » 2008

(Vieilles vignes de 45-55 ans orientées Sud-Ouest, situées entre Neive et Barbaresco. La fermentation et la macération des peaux dure normalement environ 18 jours. Levures indigènes. La fermentation malolactique est faite en pièces François frères, où le vin reste pendant environ 18-20 mois. 25% de bois neuf. Pas de filtration ni de collage avant la mise)

A l'ouverture : DS16,5 - PC15 - PR16,5+ - MS16 - NH17. Note moyenne AM : **16,2**

Belle robe veloutée, dense, très nuancée. Expression réservée, compacte, épicée, distinguée mais encadrée par le bois. Matière présente, assez pointue ; une appréciable élégance du fruit, soulignée par l'alcool, l'acidité, les tannins.

Après 5 heures d'aération : DS16 - LG16 - MF15. Note moyenne SOIR : **15,7**



39. Italie : Gattinara - Antonio « Osso San Grato » 2006

("Osso San Grato" est le plus beau cru de l'appellation, exposition plein sud, macération d'au moins 15 jours, 36 mois de foudres, puis 12 en bouteilles)

A l'ouverture : DS17,5 - PC17,5/18 - PR17+ - MS18 - NH18,5. Note moyenne AM : **17,8**

Robe légèrement plus intense que celle du Barbaresco précédent. Nez large et expressif, richement doté, fruité, avec toujours cette dominante organique, également des pointes d'iode et de clou de girofle. Dense, ferme, souverain en bouche, impression de salinité, tenue irréprochable et grande allonge. Assez sculptural, sans démonstration superflue, plus en tendons et en structure qu'en chair.

Après 5 heures d'aération : DS16,5 - LG16,5+ - MF16,5. Note moyenne SOIR : **16,5**



40. Italie : Gattinara - Antoniolio « San Francesco » 2007

("San Francesco" est le second plus beau cru du domaine, exposition Sud-Ouest, macération des peaux de 14 jours. Le vin est élevé en demi-muids usagés pendant 19 mois, puis encore 12 mois en grands foudres, puis 12 mois en bouteilles)

A l'ouverture : DS18 - PC17,5 - PR16,5/17 - MS18 - NH18,5. Note moyenne AM : **17,8**

Encore une robe bien fournie, la nuance orangée demeure discrète. On sent une parenté stylistique avec le vin précédent : la puissance aromatique et structurelle, la richesse, les senteurs et saveurs organiques (toujours le rognon...) La matière, impressionnante, se développe avec davantage de rondeur, de suavité, suggérant une paradoxale plénitude éthérée. La tension, l'allonge et la précision demeurent peut-être quand même légèrement en deçà de celles de l'Osso San Grato 2006.

Après 5 heures d'aération : DS16 - LG16+ - MF16. Note moyenne SOIR : **16**

Conclusion

Une grande et belle découverte en quarante cuvées. Un premier contact qui permet de pressentir des nuances de terroir, de constater la diversité de la volonté humaine quant à l'élaboration du vin : approches « traditionnelles » ou « modernes », plus ou moins rigoureuses, artisanales ou entrepreneuriales, privilégiant la densité ou la finesse, l'idiosyncrasie ou au contraire une plus grande lisibilité internationale. Il serait vain et prétentieux d'en tirer des conclusions et encore plus d'oser des généralités du genre « *Bramaterra c'est comme ci, Ghemme par contre c'est comme ça...* »

Mieux vaut se borner à souligner la grande qualité de ces vins, qui parviennent très souvent à unir les contraires : sveltesse et plénitude, charme et tension, diaphanéité et présence, fruit et terre. Il faut bien appeler cette ambivalence complexité - la vraie, la bonne complexité. Celle qui permet de croire encore aux grands vins.

Nous parlons de lisibilité internationale, il ne faut pas exagérer, ce ne sont certes pas des vins cosmopolites. Tout d'abord à cause de l'exiguïté de leur production, ensuite parce que même « modernisés » ils demeurent basés sur la fermeté tannique, la droiture, le quant-à-soi aromatique, l'amertume comme fond de sapidité, nécessitant une certaine culture du vin, et des vins italiens en particulier, pour être appréciés. Des vins de culture, donc des vins de table, à l'évidence.

À l'intérieur de ces canons stylistiques, non seulement le niveau qualitatif des meilleurs vins du Haut-Piémont peut être favorablement comparé aux plus célèbres vins des Langhe (Barolo, Barbaresco), mais les Fara, Ghemme, Boca, Sizzano, Bramaterra, Carema, Lessona, Gattinara, semblent pouvoir offrir davantage de finesse, de fraîcheur, des inflexions aromatiques plus variées, plus captivantes...

Un terroir, des terroirs à découvrir, à ressentir. Il faudra y aller pour percevoir les vibrations différentes des lieux, rencontrer les hommes et les retrouver dans leurs vins.

Alors nous en reparlerons.

P. Citerne

La parole est à Nicolas Herbin...

Le but de cette dégustation était pour moi double : d'abord tenter de faire plaisir, et donc de faire découvrir ces vins et cette région que j'ai eu moi aussi le plaisir et la stupeur (!) de connaître en 2009 ; puis tenter de montrer à l'équipe d'IVV, déjà initiée aux grands Barolo et Barbaresco, que les plus belles expressions de vins du Haut-Piémont n'avaient aucunement à rougir face aux vins davantage médiatisés des Langhe !

A vrai dire, pour connaître un peu quelques fins palais de l'équipe, je me disais bien que la délicatesse et le charme aromatique des nebbiolo du Nord avaient de grandes chances de les séduire.

Un seul regret personnel, égoïste, ne pas avoir pu participer à la séance du jeudi, car même si je rencontre plus ou moins régulièrement les vins qui y ont été dégustés, il y avait là nombre de millésimes que je n'avais pas encore goûtés, sans parler de quelques domaines que je ne connaissais pas, tout simplement ! Pour entrer un peu dans le détail, si les vins de Gattinara ont tenu leur rang d'appellation « star » de la région, j'avoue être très heureux de voir que le Club a su reconnaître la qualité des meilleurs Lessona, Carema, Ghemme, Bramaterra, Boca et autres. Car comme je souhaitais le montrer également, tous les terroirs du Haut-Piémont sont dignes d'intérêt et capables d'accoucher de grands vins, différents dans les profils. Ces distinctions sont le reflet d'une multitude de facteurs plus ou moins évidents, au premier rang desquels on trouve le terroir et particulièrement le sol, dans une zone géographique pourtant peu étalée.

Si l'on souhaite entrer dans le détail des vins et domaines goûtés, on peut d'abord noter que deux propriétés semblent se détacher à haut niveau, **Antoniolo** et **Tenute Sella**, ce qui correspond à mes impressions depuis quatre ans, construites via de nombreuses dégustations et verticales : personne ne produit à ma connaissance de plus grands vins de Gattinara, Lessona et Bramaterra, tout simplement.

Dans les premières places de la dégustation on trouve également de grands classiques :

- **Ferrando**, domaine attachant et seul producteur existant à côté de la cave coopérative locale ;
- **Ioppa** et **Rovellotti**, deux pionniers de la qualité à Ghemme, dont la réputation n'est plus à faire ;
- **Nervi**, le plus ancien domaine de Gattinara, racheté récemment par un importateur scandinave qui a confié les reines de la propriété au dynamique Luca De Marchi, fils de Paolo De Marchi (Isole e Olena) ;
- **Travaglini**, plus gros producteur (en taille) de Gattinara, exploitant la moitié de l'appellation et chez qui je trouve la confirmation que la cuvée *Tre Vigne*, élevée en partie en barriques, est moins intéressante que la cuvée *Riserva* ou le simple Gattinara - que nous n'avons pas goûté ici - élevés tous deux en foudres ;
- **Le Piane**, « phare » de l'appellation Boca, dont le grand vin sert de référence et ce à juste titre, même si je pense qu'il est encore un peu surévalué par la presse spécialisée francophone et italophone.

Des noms et appellations moins connus du public amateur de vins piémontais rejoignent aussi les plus fameux et c'est tant mieux : **Paride Chiovini** sur Sizzano, **Francesco Brigatti** en Colline Novaresi et **Francesca Castaldi** sur Fara. Une autre preuve de l'intérêt de tous les terroirs régionaux, au passage.

Un mot sur les *Pirates*, qui ont vite été reconnus à l'aveugle, confirmant que les expressions de nebbiolo des Langhe se distinguaient facilement de celles plus nordistes du Haut-Piémont. Il était par ailleurs amusant de voir systématiquement les dégustateurs du Club préférer, en tout cas le vendredi, les vins du Haut-Piémont à ceux des Langhe, qu'ils ont pourtant davantage l'habitude de goûter et donc d'aimer !

Un mot sur les vins d'**Antichi Vigneti di Cantalupo**, domaine icône de l'appellation Ghemme, et qui est complètement « passé au travers » de cette dégustation. Il conviendra de regoûter ses vins car leur très moyenne prestation ici ne rend pas grâce à la réputation du domaine.

Enfin, par honnêteté intellectuelle, je me dois de signaler qu'il a manqué un domaine important à notre dégustation, **Proprieta Sperino**, à Lessona, repris il y a quelques années par Paolo et Luca De Marchi, tout comme Nervi. Nous tacherons de goûter ses vins et de revenir dessus, pour combler ce manque !

La parole est à Lorella Antoniolo

Je suis vraiment heureuse d'avoir pu vous apporter quelques éclairages sur les vins du Haut Piémont et sur la réalité de notre petite appellation.

Je suis manifestement satisfaite que les vins aient suscité ces émotions et commentaires élogieux, mais surtout que vous les ayez bien compris, ce qui n'est pas toujours évident.

Les sites de l'appellation sont la mémoire historique de la viticulture et la distinction de notre vin s'explique en particulier par le lien avec son terroir, dans toute sa complexité aromatique, minérale, sa finesse, ses émotions.

Votre dégustation montre que vous avez bien saisi ces différentes caractéristiques.

Je suis désolée si certaines bouteilles ont eu quelques problèmes : connaissant la qualité des domaines concernés, un défaut de bouchon est sans doute envisageable.

La réalité du Haut-Piémont, c'est aussi de nombreux autres producteurs, parfois avec des domaines de très petite taille : dans le futur, j'espère vous donner une nouvelle occasion de découvrir ces hommes ainsi que leurs vins...

Tableau récapitulatif

Vins excellents			
2006	Gattinara - Antoniolo « Osso San Grato »	17,8	- 1,3
2007	Gattinara - Antoniolo « San Francesco »	17,8	- 1,8
2006	Lessona - Tenute Sella « San Sebastiano allo Zoppo »	17,4	- 2,1
2008	Carema - Ferrando « Etichetta bianca »	17,3	+ 0,1
2005	Ghemme - Ioppa « Santa Fe »	17,3	+ 3,5
2007	Bramaterra - Tenute Sella « I Porfidi »	17,0	- 0,3
2008	Chianti Classico - Podere Le Boncie da Giovanna Morganti « Le Trame »	17,0	- 0,5
2007	Gattinara - Antoniolo	17,0	- 1,0
Très bons vins			
2004	Gattinara - Nervi	16,9	- 0,6
2006	Gattinara - Travaglini « Riserva »	16,8	+ 0,3
2005	Sizzano - Paride Chiovini	16,8	- 1,2
2007	Boca - Le Piane	16,5	+ 2,2
2009	Colline Novaresi Rosso - Francesco Brigatti « Nebbiolo Mötziflon »	16,4	+ 1,5
2009	Fara - Francesca Castaldi	16,4	+ 0,7
2004	Gattinara - Nervi « Molsino »	16,4	- 0,2
2004	Ghemme - Rovellotti « Costa Del Salmino Riserva »	16,2	+ 0,8
2008	Barbaresco - Azienda Agricola Sottimano « Cottà »	16,2	- 0,5
Bons vins			
2007	Barolo - Azienda Agricola G.D. Vajra « Bricco delle Viole »	15,9	+ 0,4
2006	Colline Novaresi - Ca' Nova di Giada Codecasa « Nebbiolo Vigna San Quirico »	15,9	-0,8
2008	Ghemme - Tiziano Mazzoni « Dei Mazioni »	15,8	+ 1,1
2005	Gattinara - Franchino Mauro	15,8	- 0,6
2010	Colline Novaresi Nebbiolo - Francesca Castaldi « Bigin »	15,8	- 1,0
2005	Gattinara - Travaglini « Tre Vigne »	15,7	+ 1,4
2007	Carema - Ferrando « Etichetta nera »	15,7	-
2006	Barolo - Azienda Agricola G.D. Vajra « Albe »	15,5	+ 0,3
2005	Ghemme - Rovellotti « Chioso del Pomi »	15,3	+ 0,5
2008	Bramaterra - Matteo Baldin	15,0	+ 0,7
2008	Bramaterra - Antoniotti Odilio	15,0	- 0,2
Assez bons vins			
2008	Lessona - Tenute Sella	14,9	- 0,6
2006	Ghemme - Antichi Vigneti di Cantalupo « Anno Primo »	14,8	- 0,1
2009	Colline Novaresi - Le Piane « Rosso »	14,7	- 0,9
2007	Boca - Conti	14,5	+ 0,5
2011	Colline Novaresi - Francesco Brigatti « Vespolina »	14,4	+ 0,1
2007	Bramaterra - Colombera Carlo	14,1	+ 0,9
2006	Colline Novaresi - Ioppa « Vespolina »	14,0	0
2009	Coste Della Sesia - Antoniotti Odilio « Nebbiolo »	13,8	-
2006	Gattinara - Caligaris Luca	13,3	+ 1,9
Echantillons défectueux ou pas notables			
2005	Ghemme - Torracchia del Piantavigna	13,5 ?	-
2004	Ghemme - Antichi Vigneti di Cantalupo « Collis Breclmoe »	ED	-
2006	Boca - Zonca Massimo - Tenuta del Boca « Vignacastello »	ED	-

La note retenue dans ce tableau est la meilleure de l'après-midi et du soir.

L'évolution de cette note entre ces deux phases de dégustation est mentionnée dans la dernière colonne :

+ le vin s'est amélioré à l'aération

- le vin s'est dégradé à l'aération

Moyenne de la dégustation	15,9	Ecart moyen (en valeur absolue)	0,9
----------------------------------	-------------	--	------------