



CLUB EPICURE PARIS

Fondé en 1993

VINS ITALIENS : 12 / 02 / 2005
MATCH AMICAL PIEMONTE - TOSCANE



Membres et invités : 27

Animation : Vinny Mazzara

Cette jeune femme a été vue et approuvée par la secrétaire sur les conseils avisés de Jean Jacques Néron, un des plus fins limiers du CEP. Il s'agit d'une jeune femme sicilienne ayant fait ses études d'ingénieur à Trieste qui, après avoir convolé avec un français a changé d'orientation professionnelle pour se destiner à l'œnologie. Elle nous a présenté, au cours d'un dîner italien bien sympathique, les vins de son pays avec compétence et charme avec en prime un petit accent craquant.

L'Italie fait du vin partout (le plus gros producteur mondial avec la France actuellement avec 60 millions d'hectolitres / an) et la multiplicité des appellations et des cépages apportent souvent la confusion. Cette caractéristique liée à l'ancien morcellement politique de l'Italie tend à s'atténuer depuis la réunification. Après les années 60 la culture de la vigne a considérablement évolué grâce à l'introduction de lois sur la provenance et sur la qualité. Il existe trois grandes régions viticoles : le Piémont au nord, la Toscane au milieu et la Sicile au sud. Le Piémont et la Toscane sont deux régions qui s'opposent classiquement, à l'instar de la Bourgogne et du Bordelais en France. C'est la

raison pour laquelle les vins vont être dégustés en parallèle comme dans une sorte de match.

Les vigneron toscans sont affables et accueillants et gèrent de grands domaines, à l'opposé des vigneron piémontais qui sont plutôt austères et ont de petites propriétés. Ces traits de caractères se retrouvent dans leurs vins lorsqu'ils sont typiques.

Le cépage prime sur le terroir et l'appellation n'est donnée qu'au vin contenant au moins 80% du même cépage. Les vins qui ne satisfont pas à cette règle sont déclassés en vin de table (vino di tavola), même si leur qualité et leur réputation sont excellentes comme en Toscane (Ex. : « les Super Toscans »)

Il existe donc trois grandes classifications

- L'IGT est l'équivalent des vins de pays en France
- Le DOC correspond aux AOC (plus de 300 crus)
- Le DOCG est une AOC contrôlée par le gouvernement, ce qui est sensé apporter toutes les garanties nécessaires (23 crus). On la retrouve dans les plus grandes appellations italiennes, elle est reconnaissable à la petite collerette officielle autour du goulot

Les vins rouges sont habituellement élevés pendant 8 à 12 mois; ils ont droit à l'appellation « réserve » lorsqu'ils sont élevés pendant 18 à 24 mois.

Pour correspondre au goût habituel des italiens, les vins blancs sont traditionnellement très peu acides et les vins rouges plutôt tanniques et épicés. Les rouges sont peu fruités du fait d'un taux d'alcool élevé, de l'ordre de 13°5. Le climat étant favorable, les millésimes sont moins contrastés qu'en France.

PRESENTATION DES CONCURRENTS



La TOSCANE à ma gauche

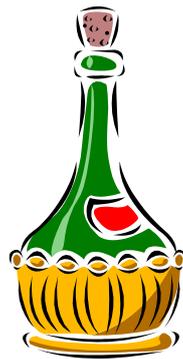
- ✓ DOC : 30
- ✓ DOCG : 6 : Chianti, Chianti classico, Brunello di Montalcino, Nobile di Montepulciano, Carmignano, Vernaccia di San Gimignano
- ✓ 1 cépage roi : le sangiovese. Normalement 80% dans le Chianti, parfois 100% comme dans le Brunello. Constitue 80 % de l'encépagement en

Toscane. C'est un cépage tardif dont la qualité va dépendre de la météo automnale

Le PIEMONTE à ma droite

- ✓ DOC : 42
- ✓ DOCG : 7 dont Barbaresco, Barolo, Gattinara, Asti Spumante, Moscato d'Asti,
- ✓ Cépages : Le nebbiolo aux tannins très marqués surtout dans le Barolo et le Barbaresco, ou dans la DOC Nebbiolo d'Alba. Le dolcetto. Le barbera dans la DOC barbera d'Alba où il est en monocépage ou en assemblage comme dans la DOC Barbera d'Asti, le grignolino ... et bien d'autres

LA DEGUSTATION



- **Valcanzjria 2003 Sicile IGT**

Invité surprise, pour l'apéritif, avec ce vin blanc sicilien

Vendanges précoces, en principe achevées fin Août du fait du climat favorable.

(Les rouges tanniques et minéraux sont vendangés en septembre).

La vinification est traditionnelle avec contrôle des températures du fait du climat chaud de la fin de l'été.

La région de production se situe près de Syracuse, c'est à dire au pied de l'Etna.

Les éruptions hivernales n'ont que peu d'influence sur le vin. En revanche, une éruption pendant la période de maturation peut détruire les feuilles et réduire à néant la vendange. Les millésimes sont constants en dehors de 2003 du fait d'un climat pluvieux.

Ce vin est fait à partir de chardonnay (1/3), de caricanti (1/3) et d'albanello (1/3). Le chardonnay atténue la typicité mais lui donne du gras, le caricanti est typique de l'Etna et donne des arômes acides et iodés.

Nez effacé. En bouche, le vin est rond, fruité et gras. Il reste néanmoins un peu court. Il passe bien sur le jambon de Parme et plus tard sur la salade d'encornets.

- **Chianti Colli Senesi DOCG 2002 domaine Felsina**

Les chianti « colli » sont récoltés sur des collines et ont bonne réputation. Le reste, récolté dans la plaine, représente le chianti typique des pizzerias internationales.

Ici nous avons 92% de sangiovese et 8% de merlot

Ce vin provient de la partie sud est de l'appellation, non loin de Sienne.

Nez rond et fruité. En bouche, le fruit et la rondeur prédominent avec beaucoup d'équilibre et une pointe d'acidité qui lui confère de la fraîcheur.

Dégusté avec le vin suivant sur des lanières de veau avec risotto au parmesan

- **Barbera d'Alba Piani DOC 1999 domaine Pelissero**

Cépage 100% barbera de la région piémontaise Ce vin est considéré comme un des meilleurs de la région nord. Il provient également d'une région de colline à l'exposition favorable. Les tannins sont classiquement puissants et nécessitent beaucoup de talent pour être maîtrisés. Ces vins ne sont pas à boire trop jeunes Nez effacé, s'ouvrant en cours de dégustation. En bouche, le vin est fruité (cassis) et épicé. Le final est acide sans être réellement tannique. Cette acidité est typique de l'appellation.

- **Vino nobile di Montepulciano DOCG 2001 domaine Poliziano**

Grand millésime.

Majorité de sangiovese sur un terroir sablo-argileux.

Nez fruit noir, plaisant. En bouche, ce vin est puissant mais non agressif, de type soyeux. Il possède une belle persistance et reste fondu d'un bout à l'autre. A recommander.

- **Barolo DOCG 2000 domaine Alessandria**

L'appellation couvre 11 communes à une altitude de 250 à 420 mètres. Les rendements sont de l'ordre de 46 hecto/hectare pour les crus. Auparavant, ce cru était vinifié sans éraflage avec une macération de 40 jours. Aujourd'hui, il est élevé en barrique. Il est autorisé d'ajouter du vin plus jeune d'un meilleur millésime pour améliorer un millésime faible.

Grande puissance et belle concentration avec des notes toujours acides. Très typique de l'appellation. Cette acidité prédomine en milieu de bouche et laisse la place à des arômes profonds et épicés. Il présente des notes type quinquina pour ceux qui ont grandi à la quintonine (vous voyez le résultat !). L'acidité est clairement en relation avec la minéralité et promet une réelle longévité.

Fin du repas sur des fromages italiens (tome de brebis et gorgonzola) avec le classique mais super bon tiramisu

RESULTATS

Impossible de départager les vins toscans ronds, plutôt voluptueux, fruités, des piémontais plus nerveux, plus acides mais avec plus de caractère et de puissance (« des vins d'homme » a souligné un macho dans la salle); heureusement Il va falloir acheter un peu (beaucoup) des 2, mes amis, pour vous refaire une petite comparaison en privé, boire les toscans bientôt et les piémontais plus tard. Mais si une chose est sûre, c'est qu'il faut en acheter car nous bénéficions, en plus de la qualité et grâce à Vinny d'un prix très intéressant (voir bon de commande)

Grazie mille dotore Néron y arivederci a tutti *

* TONG : Traduction d'Origine Non Garantie