

Le Piémont

Le Roi des vins, Le Vin des Rois

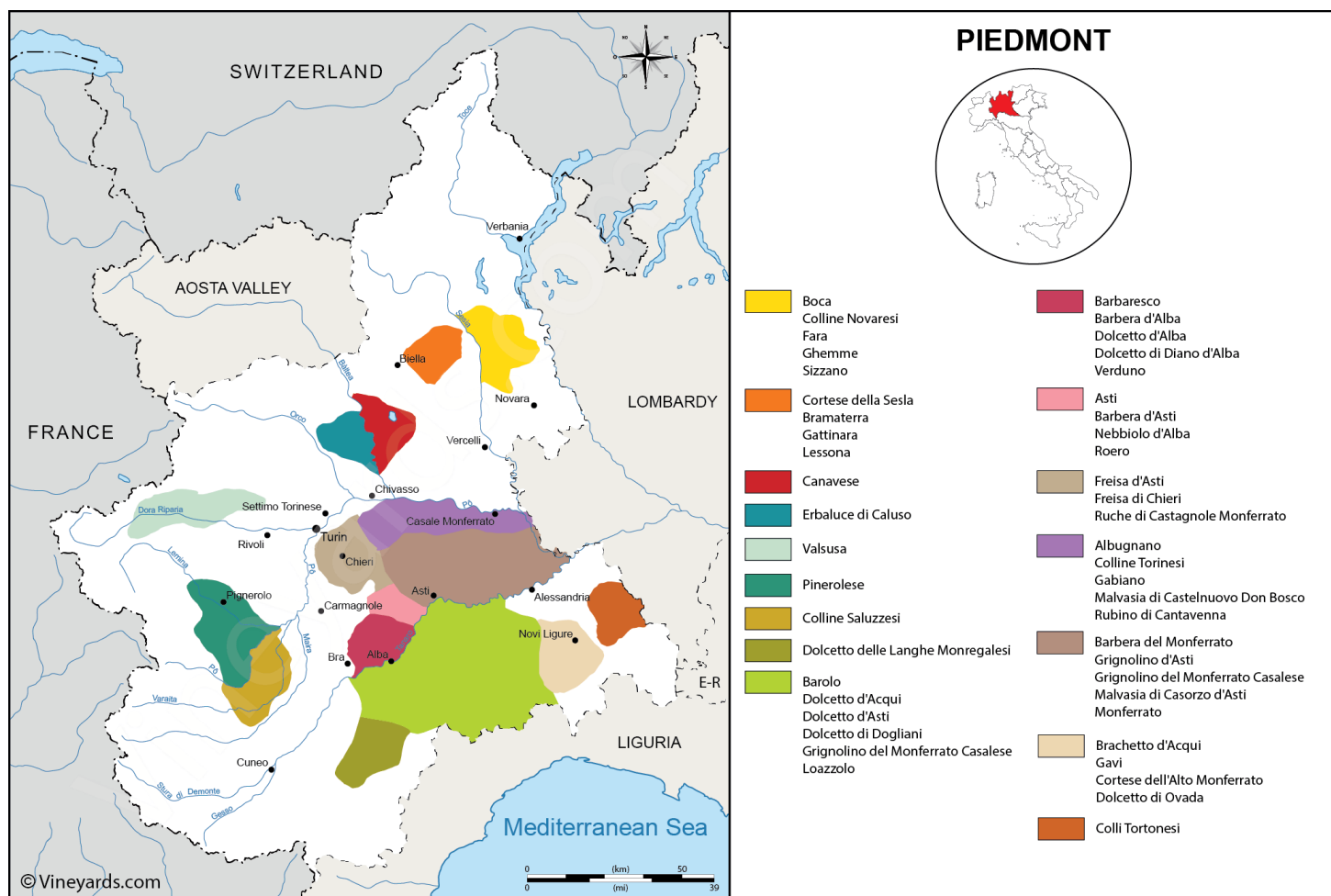


Stéphanie HENNION

WSET Wine educator

Le Piémont

Les terroirs, le Climat



La Géographie

Villes principales:

Turin, Alba, Asti, Casale Monferrato

Fleuves et rivières:

Tanaro, Pô

Le Climat

Bien que proche de la mer Méditerranée, le Piémont est protégé des influences maritime grâce aux montagnes. Le climat est donc continental, modéré, avec des étés chauds et des hivers froids. L'Altitude est essentielle pour permettre de



limiter la vigueur des grappes, et « rallonger » la période de croissance. Permettant la production des raisins bien concentrés aux saveurs prononcées. L'altitude permet aussi d'augmenter la différence de température diurnale, ce qui préserve l'acidité (l'acide malique) dans le vin. Le climat du Piémont est donc idéal pour produire des vins aux structures fermes, aux niveaux d'alcool élevés mais toujours équilibrés grâce à l'acidité préservée. Des vins de garde donc.

Les Sols

Les sols du Piémont sont relativement pauvres, cependant ils se distinguent en 2 grands types de sols.

À l'Ouest sur les villages de La Morra et de Barolo: des marnes calcaires de l'ère Tortonien (nom de la rivière qui traverse la région).

Ce sol produit des vins fruités, souples, qui peuvent se boire relativement jeune (5 ans)

À l'Est, sur les communes de Monforte d'Alba et Serralunga des sols plus pauvres, issus de l'ère Helvétique, sol de sables éoliens compacté, produisant des vins plus structurés, plus robustes, demandant plus de temps pour être appréciés (Plus de 7 ans).

L'histoire

Le Piémont jouera un rôle primordial dans la réunification de l'Italie en 1861. Le Roi Emmanuel II, Garibaldi et le comte de Cavour participant à cette reconnaissance. Le comte de Cavour sera l'un des plus grands promoteurs des

vins de Nebbiolo (Barolo et Barbaresco) bien avant qu'ils n'obtiennent leur appellations.

Une histoire d'Amour

C'est une histoire avec une Juliette, mais pas de Roméo, pas de déchirement entre 2 familles qui se détestent mais bien une histoire d'amour, de deux êtres, de deux nations et du vin.

La langue officielle du Piémont est le français.

Juliette Colbert (descendante de Colbert, le ministre de Louis XIV) est dame d'Honneur de Joséphine Bonaparte. Elle épousera à l'âge de 22 ans le Marquis de Barolo, et deviendra Giuletta di Falletti. On suppose que sa connaissance des vins de Bordeaux jouera dans sa volonté de créer un vin ressemblant à nos vins. À l'époque le Nebbiolo produit un vin sucré, instable, facilement oxydable et qui parfois repart en fermentation le rendant pétillant. La Marquise prend conseil auprès de Pierre-Alexandre Oudart (Souvent nommé à tort Louis Oudart). Cet œnologue français connaît bien les soucis de re-fermentation pour avoir étudié ce sujet en Champagne.

Ensemble ils vont rapatrier tout le matériel de vinification dans des chais « souterrains » permettant de « climatiser » et de gérer les températures de fermentation.

En effet, le Nebbiolo, dont le nom provient de « brume » est un cépage qui a besoin d'un très long temps de croissance. Il lui arrivait donc d'entrer en fermentation quand les températures descendaient, celles-ci stoppant l'activité des levures. À la faveur des températures printanières la fermentation redémarrait.

L'idée de l'utilisation des barriques viendra de leur utilisation en région bordelaise, dans le même but, le Nebbiolo produisant des vins très tanniques. L'amour et la ferveur défense de ce vin unique par la Marquise et le Comte lui permettront d'être reconnu par le Roi italien comme « le Roi des Vins, Le Vin des Rois » (bien que la même chose soit dite par Louis XIV à propos du Tokaj mais ceci est une autre histoire.

Les Cépages

Le Nebbiolo

4 clones sont autorisés:

1. Nebbiolo Lampia: Le plus répandu et le plus qualitatif
2. Nebbiolo Michet: Une forme très proche du Lampia
3. Nebbiolo Bolla: trop productif, produit des vins dilués (en déclin)
4. Nebbiolo rosé: C'est un cépage différent mais toujours assemblé

C'est un cépage qui débourre précocement, donc sensible aux gels de printemps, mais qui mûrit très tardivement... Ce qui sous entend qu'il lui faut une belle arrière saison. Les meilleurs millésimes sont ceux où les mois de Septembre et d'Octobre sont les plus secs. Il préfère donc les climats chauds et secs. Côté sol, il est particulièrement « difficile », il ne supporte que les sols pauvres et est particulièrement adapté aux sols de marne calcaire que l'on retrouve au nord et au sud d'Alba. Cependant il excelle comme le Pinot noir à montrer les différentes subtilités de chaque terroirs (d'où la création des MeGa).

Son acidité et ses tannins développés requiert une bonne concentration en sucre/alcool pour obtenir des vins équilibrés.

C'est un cépage qui a du mal à trouver d'autres terroirs d'adoption (quelques essais en Languedoc, Daumas Gassac; Provence; USA la California notamment Paso Robles est particulièrement bien adapté bien que cela demande du temps de trouver les bons sites 61 Ha plantés)

Vous l'avez compris ce cépage noble requiert un choix de site précis: Uniquement les coteaux, sols pauvres plutôt de marne calcaire, longue arrière saison....

C'est pourquoi le Piémont produit les 3/4 de la production mondiale.

- Ces appellations principales sont Barolo DOCG et Barbaresco DOCG
- Mais aussi, juste au nord, au pieds des Alpes on le retrouve en
- Gattinara et Ghemme DOC où il représente 75-95% de l'assemblage (autres: Vespolina, Croatina, Bonarda)
- Carema, Langhe Nebbiolo, Nebbiolo d'Alba où il doit représenter au minimum 85% jusqu'à 100%, très souvent 100%.
- Un peu en Aoste, mais son acidité et ses tannins peuvent avoir du mal à être équilibrés.

Ce qui différencie les Barolo des Barbaresco

Barbaresco est une plus petite appellation que Barolo, son climat est plus sec et donc plus consistante.

- Les sols sont aussi plus épais, les racines n'ont donc pas à aller aussi loin qu'en Barolo.
- Les raisins mûrissent un peu plus vite, les tannins sont donc moins fermes.

- Le Barbaresco doit être vieilli 2 ans dont 1 en fût
- Le Barbaresco Riserva doit être vieilli 4 ans, dont 2 en fût.

Barbaresco + Communes:

Neive: 31% de la production totale

Puissant, tannique (sauf si provenant des sols sableux à l'Est de la commune)

Treiso: Sud de la région, altitudes plus élevée, vents constants -> différences diurnes
->Acidité

Corps plus légers, très parfumés, plus acides

San rocco Seno d'Elvio: Floral et très fins

Les communes et leurs terroirs pour la Barberesco DOCG

Barbaresco:

- *Asili
- Ca' Grossa
- Cars
- Cavanna
- Cole
- Faset
- *Martinenga
- Montaribaldi
- Montefico
- Montestefano
- Muncagota
- Ovello
- Pajé
- Pora
- *Rabajà
- Rabajà-Bas
- Rio Sordo
- Roccalini
- Roncaglie
- Roncagliette
- Ronchi
- Secondine
- Tre Stelle

- Trifolera
- Vicenziana

Nieve:

- Albesani
- Balluri
- Basarin
- Bordini
- Bric Micca
- Bricco di Neive
- Canova
- Cottà
- Currà
- Fausoni
- Gaia Principe
- Gallina
- Marcorino
- Rivetti
- San Cristoforo
- San Giuliano
- Serraboella
- Serracapelli
- Serragrilli
- Starderì

Treiso:

- *Pajorè
- Ausario
- Bernadot
- Bricco di Treiso
- Casot
- Castellizzano

- Ferrere
- Garassino
- Giacone
- Giacosa
- Manzola
- Marcarini
- Meruzzano
- Montersino
- Nervo
- Rizzi
- Rocche Massalupo
- Rombone
- San Stunet
- Valeirano
- Vallegrande

Barolo est située sur des terroirs à plus haute altitude, et sols plus pauvres, les vins ont donc beaucoup plus de structure

- Le Barolo doit être vieilli 3 ans, 2 en fût et 1 en bouteille
- Barolo riserva: 5 ans, 3 en fût et 2 en bouteille.

C'est un vin qui est pâle en couleur, très acide, aux arômes de pétales de Rose prononcées, très aromatique, fruits noirs secs, menthe, cuir, prune, réglisse, tabac, herbes, truffes.

Les communes et leurs terroirs (MeGa) de Barolo DOCG:

Barolo:

- Bricco Viole
- Brunate
- Cannubi
- Cannubi Boschis
- Rue
- San Lorenzo
- Sarmassa
- Via Nuova

La Morra:

- Arborina
- Brunate
- Cereguio
- Gattera
- Giachini
- Marcenasco
- Rocche dell'Annunziata

Castiglione Falletto:

- Bricco Rocche
- Fiasc
- Mariondino
- Monprivato
- Parussi
- Pira
- Rivera
- Villero

Monforte d'Alba

- Bussia
- Cicala
- Colonnello
- Dardi
- Ginestra
- Mosconi
- Munie
- Romirasco
- Santo Stefano

Serralunga d'Alba

- Falletto
- Francia
- La Serra
- Marenca

- Marenca-Rivette
- Margheria
- Ornato
- Parafada
- Vigna Rionda

Une discussion sur la pertinence de cette classification car certaines aires sont énormes et ne reflètent pas qu'un seul type de sols et de micro-climat. Cependant, elle permet de reconnaître une typicité dans les vins.

Il n'y a donc pas une appellation meilleure que l'autre mais bien des styles différents

La Barbera

L'un des 5 cépages les plus plantés en Italie !

L'un des 15 premiers cépages dans le monde.

Et pourtant c'est bien le Piémont qui est leader avec 60% de la plantation totale mondiale. Pas de connaissance sur son origine, et étrangement il n'est lié à aucun autre cépage piémontais.

Il produit des baies très foncées (bleu noir), l'un des plus foncés au Piémont. C'est un cépage vigoureux, il doit donc être maîtrisé pour produire de la qualité, la taille doit être maîtrisée. Il mûrit tardivement comme le Nebbiolo. Grâce à son acidité naturelle, même en gros rendements les vins restent bons.

Il est résistant à la sécheresse et s'adapte très facilement à tout type de sol.

Bref, easy going en comparaison au Nebbiolo.

Les vins ont donc une belle fraîcheur, des notes de cerise, d'épices, avec des tannins faibles. Personnellement c'est un cépage qui me fait penser à notre Gamay.

L'élevage en fût peut être un vrai plus pour lui, le rendant plus rond, avec des arômes de prune et plus de complexité.

Généralement, un grand producteur de Barolo ou de Barbaresco produit des grands Barbera.

- Ces appellations principales sont Barbera d'Asti, Barbera Monferrato Superiore DOCG avec jusqu'à 15% de Freisa, Grignolino ou de Dolcetto. En Asti, La Barbera est Reine.

Le Top des appellations pour la Barbera est Nizza: 100% Barbera. Ici les vins sont plus pâles, plus raffinés.

- Barbera d'Alba DOC

Plus souple, plus riche, soyeux, aussi plus complexe, plus puissant et plus foncé en couleur. Alba doit surtout sa réputation aux très grand producteurs basés ici.

- Barbera del Monferrato DOC

Ici l'assemblage autorise jusqu'à 15% de Freisa, Grignolino ou de Dolcetto et un peu de bulles.

Les vins sont donc très acides, léger, parfois pétillant et pas facile à trouver.

- On retrouve la Barbera en Lombardie et Emilie-Romagne

Hors Italie, Californie, plantée dans les années 1880 (avant la phylloxera les USA avaient surtout des cépages italiens et espagnols), surtout dans les régions arides (Sierra foothills, Lodi, Napa, Paso Robles etc, mais aussi en Oregon, Washington (Walla Walla valley). Australie (Barossa), Argentine (Mendoza), Grèce, Israël, Uruguay.

Le Dolcetto

Si vous avez tout suivi pour le Nebbiolo et la Barbera, il vous suffit d'inverser ici les caractéristiques pour trouver celles du Dolcetto:

Il est donc précoce, a peu de tannins et peu d'acidité.

Il est aisé de comprendre qu'il est une partie importante de la trésorerie du producteur Piémontais. Ses vendanges se font jusqu'à 4 semaines avant les autres cépages, évitant les risques de perte dus aux orages. Il produit des vins simples, souples, faciles, qui ne nécessitent de vieillissement en fût et qui ne se garderont pas plus de 5 ans.

Ses notes de réglisse et d'amandes en font un vin très élégant que l'on aime à boire avec des plats simples.

Le Moscato (Muscat blanc à petits grains)

Vous ne serez pas surpris si je vous dis que le Muscat a besoin d'une longue saison de croissance ? Qu'il n'aime pas l'humidité ?

Le Muscat blanc à petits grains, a donc des petits grains très parfumés. Il existe en Italie depuis les années 1300.

En Piémont, on l'utilise pour produire du Moscato d'Asti, Asti spumante, ou une version de vin doux tranquille.

Les vins sont légers en alcool aux arômes de raisins, de musk, de pêche.

