GROUPE ICV
L'art & l'expertise du vin

Voyage d'étude en Italie

Le Piémont : entre rouge et blanc

Si la Provence tend vers la monochromie, le Piémont joue la bichromie.
Les rouges, au premier rang desquels le Barolo et le Barbaresco mais aussi le blanc avec en tête d'affiche le pétillant et le vin doux d'Asti, offrent à cette région du Nord de l'Italie un rayonnement international. Ici, le cépage local est roi. Le Nebbiolo qui tire son nom de "nebbia", "neige", en référence à la pruine abondante qui recouvre le raisin à maturité complète, est connu et valorisé depuis le XIVème siècle. Vinifié en DOCG monocépage, Denominazione di Origine Controllata e Garantita, il se prénomme alors Barolo, Barbaresco, Gattinara et Ghemme. La Barbera, plus populaire avec une commercialisation plus "locale", le Dolcetto, plus rond et l'aromatique Brachetto qui donnera un rouge pétillant sous l'appellation Brachetto d'Acqui se taillent la part du lion, devant le Freisa et le Grignolo.
Côté blancs, dont les appellations occupent un tiers de la production globale, la DOCG d'Asti s'applique aussi bien au mousseux Asti Spumante qu'au Moscato d'Asti. Ses 60 millions de litres lui permettent de talonner le Chianti. Quant au Gavi, blanc sec élaboré à partir du Cortese, il a récemment rejoint le rang des DOCG

Le Piémont compte la plus forte densité d'appellation d'Italie avec 7 DOCG et 43 DOC. C'est une rencontre avec ces vins et les vignerons indépendants ou coopérateurs qui le produisent que l'ICV Provence a proposé du 18 au 21 avril, sous la conduite de Giuliano Boni de Vinidea associé aux œnologues ICV, Gisèle Elichiry et Arnaud Morand.
L'objectif ?
S'inspirer de cette région star en rouges et blancs pour valoriser les terroirs et les cépages provençaux dans une autre couleur que le rosé.
Un marché de niche, sans doute, mais dont l'exemple du Barolo a démontré que le leadership n'est pas toujours quantitatif mais plus fondé sur la notoriété et la qualité : un autre lien de cousinage avec les rosés de Provence…

DOCG et DOC

Les Italiens ont toujours été les pionniers de la réglementation des origines et de la protection des noms des vins : les Romains avaient défini les zones de production pour une douzaine de vins et, en 1716, le Grand Duché de Toscane a délimité les zones pour les crus les plus importants, créant un précédent pour la législation moderne. Ce n'est pourtant que dans le milieu des années 1960 qu'une réglementation sur la Denominazione di Origine Controllata, DOC, a été appliquée : il y en a aujourd'hui plus de 300, toutes délimitées géographiquement. Les vins de vingt-deux zones ont été distingués comme DOCG, Denominazione di Origine Controllata e Garantita, garantissant l'authenticité des vins. Cinq ont été initialement mises en place : Barbaresco, Barolo, Brunello di Montalcino, Vino Nobile di Montepulciano et Chianti. Dix-sept zones DOCG supplémentaires ont été adoptées depuis, les vins produits répondant à tous les critères de qualité imposés par les commissions d'experts.
Dans les zones DOC et DOCG, plus de 2.000 types de vins sont produits. Ils peuvent être définis par couleur, par type - tranquille, naturel, fortifié, pétillant, mousseux eux-mêmes déclinés en sec, doux ou moelleux. Ils peuvent faire référence à un cépage particulier, ce qui est le cas pour le Niebbolo. Les vins peuvent aussi être catégorisés par âge : Novello, Vecchio, Stravecchio, Riserva ou par sous-zones comme Classico ou Superiore qui peut aussi s'appliquer à un degré d'alcool plus élevé, à une période de vieillissement plus importante ou à des rendements plus faibles. DOCG/DOC dont la production représente moins de 20 % de la production nationale, bénéficient de la désignation européenne VQPRD.

L'IGT, Indicazione Geografica Tipica, permet de reconnaître la typicité d'un vin de terroir et doit respecter certaines règles au niveau des cépages utilisés notamment. Il n'y a aucune IGT en Piémont. Au niveau étiquetage, DOCG, DOC et IGT doivent porter le nom de l'appellation officielle, le nom du producteur ou de l'embouteilleur, la commune de mise en bouteille, la quantité de vin contenue et le degré d'alcool par volume. Une bande rose officielle scelle obligatoirement le col des DOCG.

Barolo, Barbaresco, Alba Langhe et Roero

Tour d'horizon avec le Consorzio Tutela

A mi-chemin entre l'interprofession et l'organisme de défense et de gestion tels qu'on les conçoit en France, le Consorzio Tutela Barolo, Barbaresco, Alba Langhe et Roero regroupe 500 caves et domaines, soit les deux tiers des opérateurs et gère 11 appellations piémontaises.
En Italie, aucune obligation n'impose l'adhésion à un Consorzio, mais si celui-ci regroupe les deux tiers de la production, il a le droit d'imposer des règles de production que même les non adhérents devront respecter. Composé de vingt représentants de la production, de l'industrie et du négoce, il gère aussi bien le contrôle de la marque collective que la veille du marché avec un volet économique et statistique. Il assure la gestion et la valorisation de la dénomination, la certification et développe une activité de laboratoire d'analyses déléguée à Valoritalia.

Son budget est abondé par les 300.000 € de cotisations pour le fonctionnement de la structure auxquels s'ajoutent 500.000 € de contribution extraordinaire pour lutter contre la contrefaçon, contribution acquittée aussi bien par les adhérents et que les non adhérents. Aucune aide de l'Etat ou de la Province n'est versée si ce n'est une enveloppe de… 1.000 € par adhérent pour la refonte du site internet, demande que le Consorzio a assumée dans le cadre d'une démarche collective.

Quant à la communication et la promotion, elles sont à la charge des entreprises, seule la promotion institutionnelle bénéficiant d'une aide européenne.

Une situation géographique particulière

Accueillie par Emmanuelle Coraglia, la délégation provençale a bénéficié d'une présentation particulièrement pédagogique sur les spécificités pédologiques, climatiques et viticoles des appellations piémontaises.
Le Piémont, au Nord-Ouest de la péninsule, est délimité au Nord et à l'Ouest par les Alpes et au Sud par la mer. Comparé aux standards italiens, le climat y est rude. Les saisons sont très marquées avec des hivers froids et neigeux, des étés chauds et secs. Les printemps et automnes sont tempérés, voire frais, avec des épisodes brumeux pour les vendanges et une forte amplitude entre le jour et la nuit. L'altitude varie de 600 à 900 mètres, la température moyenne fluctue selon les secteurs de 14,5 à 18,5 degrés d'avril à octobre et la pluviométrie de 650 à 900 mm par an.

La majorité des vignobles est donc située sur les collines des Langhe et de Monferrato, encadrées par les Apennins au Sud-Est, les contreforts des Alpes au Nord avec la proximité du Lac Majeur et du Val d'Aoste. Les grands vins sont majoritairement issus des environs d'Alba, autour de la rivière Tanaro, les collines de Langhe donnant environ 6 millions de cols de Barolo alors que la production de Barbaresco n'excède pas 2,5 millions de bouteilles.
Géographiquement, il s'agit d'une petite région viticole, essentiellement concentrée dans un rayon de 30 km autour d'Alba avec une division marquée autour du Tanaro qui a érodé le sous-sol en créant une morphologie très spécifique. Sur la rive droite sont installés les Roero sur un sol sableux et à gauche, les Langhe au sol constitué d'alternance de couches d'argiles, de marnes calcaires, bleues, de craies, de soufre et de sable, conséquence du retrait de la mer Padano à la Préhistoire : ces terroirs offrent deux vins différents issus de la vinification d'un même cépage, le Nebbiolo.

A 10 km près, les microclimats sont marqués fortement, ce qui explique, selon Emmanuelle Coraglia, l'exaltation des arômes et la concentration phénolique si caractéristiques du Nebbiolo, atouts pour le vieillissement des rouges, mais aussi la gamme et la richesse d'arômes des blancs.

La qualité pour philosophie de production

"Notre philosophie est de produire des vins de qualité DOC et DOCG à partir d'un seul cépage. Le terrain, le climat et l'interaction entre la diversité et l'environnement sont les facteurs qui caractérisent nos vins. La petite surface des vignobles avec leur production limitée quantitativement de raisins DOC et DOCG, nous permet de contrôler cette qualité, explique-t-il.

A l'image de la Bourgogne, les rouges piémontais valorisent un seul cépage, le Nebbiolo et les vignobles, mises à part quelques exceptions, sont de petites tailles : 5 ha en moyenne pour les vignerons indépendants, 2 ha pour les coopérateurs.
Aucun assemblage n'est autorisé sauf en Langhe où un autre cépage peut être introduit à hauteur de 25 %.
La configuration du vignoble avec des pentes abruptes, interdit la mécanisation, aussi bien pour la taille que pour la récolte.
Les vignes sont conduites à 98 % en Guyot, le cahier des charges de Barolo interdisant notamment le port retombant.

Les rendements sont de 8 t/ha en Barolo, soit 54,4 hl/ha. Ce rendement, en fonction du marché ou des conditions climatiques, pourra être revu à la baisse, jamais à la hausse. Ce vin vieillira 38 mois dont 18 en bois et 62 mois dont 18 mois en bois pour le Riserva les années exceptionnelles. Il titre au moins 13 % Vol. avec une acidité tartrique totale de 4,5 g/l, 22 g/l extrait. La possibilité de repli en Nebbiolo d'Alba ou en Langhe Nebbiolo est laissée libre au vigneron s'il le souhaite. La revendication après la plantation intervient dès que la production est suffisante, à la condition qu'elle atteigne 68 % à l'issue de quatre ans. Pour le passage obligatoire en bois, les copeaux sont interdits, mais le choix de l'essence est libre. La tradition du châtaignier a été abandonnée en raison de l'amertume des vins et généralement, le chêne français domine, même si le chêne américain est aussi utilisé.
Depuis 2010, le Barolo peut bénéficier d'un Menzioni Géografiche Aggiuntiva équivalente à la dénomination géographique complémentaire. Il pourra être aromatisé, façon vermouth, avec une infusion de 21 plantes dont de l'écorce de quinquina : il prend alors l'appellation de Barolo Chinato.
Pour le Barbaresco, le cahier des charges est relativement proche avec un vieillissement de 26 mois dont 18 en bois, 50 mois et 9 mois en bois pour le Riserva et un degré minimum de 12,5 % Vol.
Le Nebbiolo d'Alba, produit sur 32 communes de Langa et Roero autour du fleuve Tanaro en province de Cuneo, est classé DOC depuis le 27 mai 1970. Sa production est de 9 t/ha pour une production limitée à 8.400 bouteilles et un temps minimum de garde d'un an.
Le Barbera d'Alba, produit sur 54 communes, a bénéficié de la DOC la même année. Son rendement est de 10 t/ha pour une production de 9.300 bouteilles.

Cours : de 1 € à 4,5 € selon l'appellation…

Côté économie, le raisin est acheté au kilo entre 4 et 4,45 € pour le Nebbiolo destiné au Barolo. Le prix du vrac est de 8 €/litre après quatre ans au moment où intervient la mise, de 5 €/litre après la vendange. Le foncier est en adéquation avec ces prix : pas moins d'un million l'hectare DOCG Barolo… La commercialisation de l'appellation se fait à 80 % à l'export, soit 14 millions de cols dont la destination première sont les Etats-Unis, une forte croissance sur la Chine et les pays scandinaves et une implantation solide sur l'Europe.
Pour le Dolcetto, la situation est bien différente : 1 €/litre, voire moins. Son marché est plus difficile et les surfaces sont en baisse constante, au profit du Barolo lorsque le classement - lié à l'exposition Sud du vignoble notamment - est possible. Ce phénomène de substitution est maintenant limité par un système de contingentement pour maîtriser aussi bien la production que le marché du Barolo. Quasi inconnu à l'export et essentiellement consommé en Italie, le Dolcetto subit le poids de son nom qui laisse penser qu'il s'agit d'un

vin doux alors qu'il est sec.
L'Arnéis, cépage blanc à l'origine consommé en raisin de table, a connu ses premières vinifications en 1970 à l'initiative de cinq domaines précurseurs. Il nécessite plusieurs interventions pour limiter sa vigueur avec une vendange en vert rigoureuse d'au moins la moitié des grappes.

Image, classement et environnement

Le paysage viticole du Piémont, Langhe, Roero et Monferrato a été classé par l'UNESCO en 2014. Il correspond aux cinq vignobles distincts et au Château de Cavour, dont le nom est emblématique tant du développement du vignoble que de l'histoire de l'Italie. Cette protection est considérée comme une richesse en tant qu'élément de valorisation du patrimoine viticole. Elle se mesure avec des retombées œnotouristiques fortes générées par les 2 millions de visiteurs accueillis chaque année depuis le classement. Cela a amené les vignerons et leurs responsables à franchir de nouvelles étapes en terme de protection de l'environnement.

L'interdiction des désherbants chimiques est en projet en Langhe, même si elle exprime davantage une volonté paysagère et esthétique avec l'enherbement des vignes, véritables "pelouses" qui signent les paysages piémontais tout au long de l'année. Si l'enherbement entre rang est omniprésent avec passage du broyeur, certains vont jusqu'à tondre pour un effet esthétique parfait…

Quant à la certification bio, elle ne concerne aujourd'hui que 20 % des volumes, même si les domaines et caves, pour la très grande majorité en agriculture raisonnée, ont entamé soit une réflexion, soit une démarche de conversion. ■

En 2015, l'ensemble du vignoble DOP piémontais totalisait 9.023 ha, stable depuis 2009 pour une production de 58.853.067 cols après un pic à 70 millions en 2013 et une moyenne à 66 millions entre 2009 et 2012.

NEBBIOLO

BAROLO — BARBARESCO — NEBBIOLO D'ALBA — LANGHE NEBBIOLO

	Superficie plantée (ha)	Production 2015 (Cl.0)	Production 2015 (Hl)	Nombre de bouteilles potentielles 2015
BAROLO	2.073	155.470	105.720	14.096.000
BARBARESCO	738	51.314	34.893	4.652.400
NEBBIOLO D'ALBA	748	46.269	32.300	4.306.667
LANGHE NEBBIOLO	315	35.887	25.121	3.349.466

BARBERA

Barbera d'Alba D.O.C

Barbera d'Alba	1.651	126.160	88.312	11.774.933

DOLCETTO

Dolcetto di Diano d'Alba — Dogliani — Dolcetto d'Alba — Langhe Dolcetto

Diano d'Alba	241	10.234	7.164	955.200
Dogliani	904	32.962	22.626	3.016.800
Dolcetto d'Alba	1.218	77.046	53.932	7.190.933
Langhe Dolcetto	75	8.959	6.271	836.133

L'œnothèque de Barolo
Une vitrine haut de gamme

Avec une volonté d'ancrer les vins dans le haut de gamme, quel autre écrin que le Château Falleti aurait mieux convenu aux Barolo, appellation qui tire son nom du superbe village médiéval entouré des collines des Langhe. Au cœur des onze communes sur lesquelles est cultivé le Nebbiolo, l'œnothèque, associée à un musée ethnographique, réunit une bibliothèque de 3.000 textes écrits entre le XVème et le XIXème siècle et poursuit l'œuvre de Giulia Colbert, dernière marquise Falletti et arrière-petite-fille de Colbert, ministre du Roi Soleil. Ce fut elle qui opérera des choix innovants dans les domaines œnologiques et promotionnels en offrant de grandes quantités de Barolo au Roi Carlo Alberto. Sous la conduite de la directrice, avant la dégustation de trois Barolo 2011 issus de trois terroirs différents, un tour d'horizon pédologique a permis de cerner et visualiser l'implantation du Nebbiolo. Ici, les vins de 200 vignerons sont à la vente et les dégustations sont payantes, 5 €. Ces crus sont sélectionnés à l'aveugle par une commission de dégustation qui ne vise que l'excellence et non pas "l'étiquette" : une chance pour les producteurs de petites tailles de côtoyer les grands noms à la seule condition, pour les uns comme pour les autres, d'atteindre le niveau qualitatif requis. Si le Barolo se veut un cru d'excellence avec la possibilité, les meilleures années climatiques, de produire des "Riserva", les vignerons, avec l'agrément du Consorzio, ont connu quelques changements dans la gestion du vieillissement.

Suite aux évolutions climatiques, en 2009, les règles liées au vieillissement ont été réduites de six mois pour le passage en bois, passant de 24 à 18 mois, la directrice se défendant d'une quelconque intention d'accéder au marché plus tôt pour ces vins à haute valeur ajoutée, certes, mais économiquement assez lourds à porter pour les producteurs.

De même, depuis les années 80, la production a été doublée en Barolo afin d'atteindre aujourd'hui le potentiel de 2.000 ha, surface qui ne devrait plus évoluer puisque les terroirs spécifiques de part leur exposition plein Sud, ne peuvent être extensibles… Par contre, si le seul Nebbiolo ne peut être vinifié en Barolo, il n'est pas interdit au vigneron de réaliser un assemblage de raisins issus de différentes parcelles, classées il va de soi. ■

Terra da Vino

La culture du “Super”

Pour Daniele Eberle, agronome et Bruno Cordero, œnologue, le succès de Terra da Vino, repose sur l’engagement des 14 coopératives qui composent ce groupement sur les 54 que compte le Piémont. Ici, les vins sont vinifiés au sein des structures adhérentes avant d’être acheminés sur le site de Barolo où ils seront élevés, conditionnés et commercialisés. 1.900 producteurs sur 5.300 ha permettent de produire 5 millions de cols en une petite vingtaine de DOC dont six DOCG : Asti, Barbaresco, Brachetto d’Acqui, Gavi et l’incontournable Barolo. Six rouges vieillis en bois, huit rouges dont un bio et deux “frizzante”, cinq blancs doux et “spumanti”, sept blancs dont un “frizzante”, un Chinato et un Novello sont au catalogue de la marque. Celle-ci développe aussi bien la vente en ligne que la vente directe dans un caveau largement dédié aux produits agroalimentaires italiens, l’export et les grandes surfaces des quatre coins du monde.

3.000
BARRIQUES

Les vins, à 70 % des rouges, sont achetés aux adhérents une fois la vinification terminée. A cette étape, les raisins des producteurs ayant des volumes suffisants sont vinifiés séparément et leur nom apparaîtra sur l’étiquette sous la marque Terra da Vino. Ceux des petits producteurs seront travaillés ensemble. Ils serviront aux cuvées hommages aux écrivains locaux célèbres pour leurs ouvrages consacrés à la terre comme Cesare Pavese et Beppe Fenoglio. La vinification terminée, les vins sont transportés vers Terra da Vino où, selon leur appellation, ils suivront le cheminement fixé par leur cahier des charges. Un chai de 3.000 barriques de chêne dans un espace tempéré à 15°C et à l’hygrométrie à 90 % est dédié à 80 % aux Barbera. En 2010, une extension particulièrement spectaculaire a été édifiée spécialement pour les Barolo. Y sont entreposés sous terre les foudres et cuves de grandes capacités, l’ensemble protégé par un toit engazonné, technique assez répandue en Piémont. L’architecte Gianni Arnaudo a signé l’édifice au design associant métal et bois, en écho aux techniques de vinification des appellations locales : une réalisation de plus de 20 M€, financée en partie sur des fonds européens.

Dans la cave, les cuves inox sont toutes thermo-régulées et pilotées par ordinateur. Elles servent essentiellement au stockage des blancs et à quelques rouges et sont l’ultime étape avant le conditionnent.

Sur le site, seul l’élevage sur lie est réalisé, les adhérents assurant le stockage pour le compte du groupement qui reçoit les vins à conditionner au fur et à mesure de ses besoins. Au total, la capacité atteint les 30.000 hl, sans compter les volumes contenus en barrique.

La salle d’embouteillage est entièrement automatisée avec l’intervention de trois opérateurs pour une capacité de 6.000 bouteilles/heure. Les contenants sont lavés à l’eau micro filtrée avant le remplissage sous azote, bouchés puis de nouveaux rincés avant la pose de la capsule et de l’étiquette. La mise en carton est réalisée dans la foulée. Le conditionnement est à 100 % en bouteilles sous la seule marque Terra da Vino.

Le stockage des vins finis est entièrement contrôlé avec une température constante de 15°C. Lors de la vinification, de la mise ou du stockage, des prélèvements d’échantillons sont régulièrement opérés pour mesurer la qualité des produits.

L’entreprise fonctionne avec 37 salariés dont 20 à l’administration sur le site de Barolo. Au total, sur l’ensemble du groupement, on dénombre 18 œnologues, un contrôleur qualité et 8 agronomes. La commercialisation se fait par des agents aussi bien en Italie qu’à l’export où deux sont affectés au secteur Europe. Terra da Vino vend également sur les Etats-Unis et l’Asie, sans pour autant exprimer une volonté d’accroître ses ventes sur ces pays. L’export tota-

lise 60 %. Quant au budget communication, hors salaires, il totalise 50.000 € et devrait être en hausse cette année pour promouvoir la nouvelle marque Vite Colte qui véritablement, replace le vigneron au cœur de la filière. Pour sa promotion, généralement, l'entreprise privilégie les événementiels dans les grandes capitales régionales italiennes, systématiquement en association avec des chefs étoilés piémontais et avec d'autres filières agricoles et agro-alimentaires italiennes, jouant aussi cette carte de l'art de vivre et de la gastronomie dans les salons internationaux auxquels elle participe. *In fine*, sur un total de 40 références, 27 sont en premium, 12 sont spécifiques à la grande surface, y compris en hard discount.

La culture du "Super"

La politique qualitative de Terra da Vino a été construite avec les producteurs.

L'agronome, Daniele Eberle, a mis en place avec eux un protocole rigoureux de sélection parcellaire privilégiant l'exposition des vignobles. A ceci s'est ajouté un cahier des charges régissant la taille, la gestion de la végétation, le recours systématique à la vendange en vert et la maîtrise des rendements.

De ces prémices sont nés les programmes "Super", déclinés par appellation. Le premier sera Superbarbera en 1996 qui privilégiera les vignobles d'exposition Sud-Est et Ouest, une densité de plantation du Barbera d'au moins 4.000 plants par hectare, une taille à un maximum de 8 à 10 bourgeons par plante, une production d'environ 1,5 kg/cep, une récolte manuelle avec la sélection des grappes dès la coupe. Après le foulage, la fermentation se fait en cuve inox thermo régulée, avant la macération. *"Le Barbera est riche en pigments colorants mais pauvre en tanins,* explique l'œnologue. *Par conséquent, nous recherchons à stabiliser la couleur lors de la période d'élevage en barriques dont la durée moyenne est de 12 mois, suivie d'un minimum de 6 mois en bouteille avant d'être mis sur le marché".* Les vignobles de la province d'Asti, le Nizza Monferrato, le Calamandrana, l'Agliano Terme et le secteur de Rocchetta Tanaro figurent dans cette sélection.

Ce travail a été étendu en 1997 avec Superpassito où un groupe de vignerons a accepté de changer radicalement la façon de travailler leur Moscato en baissant les rendements notamment. *"A partir de là, nous avons voulu améliorer les techniques culturales et les moyens de protéger la vigne. Dans la cave, nous avons travaillé sur les processus de séchage des raisins avec un système innovant à savoir une unité où la température et l'humidité sont contrôlées afin d'obtenir une concentration lente et l'accentuation des arômes, sans oublier le soin apporté lors de la vinification".* Ce programme associe le Centre œnologique de recherche d'Asti et les Universités de Turin, Viterbo et Palerme.

Supergavi en 1998, Superbarolo en 2001 et Superasti 2002 sont venus compléter cet ambitieux travail avec, pour l'Asti, une sélection rigoureuse des vignes et de la mise en œuvre des réductions drastiques des rendements afin d'obtenir plus de fruits mûrs et mettre fin à une pratique devenue alors trop courante à savoir la correction des niveaux de sucre en cave. Cette décision, à contrepied des pratiques d'autres producteurs, a visé à élaborer un Asti en liens étroits avec son terroir, en l'occurrence les communes de Nizza Monferrato et Ricaldone. Quant à Superarneis 2007, il demeure le grand succès de Terra da Vino qui en compte le plus grand nombre d'hectares. En plus du travail au vignoble, l'élevage sur lie a joué en faveur de la complexité aromatique.

Partant du postulat "bien faire et le faire savoir", le groupement n'a pas hésité à s'engager activement dans l'œnotourisme. Certes, l'esthétique du nouveau bâtiment y contribue, mais tout est mis en œuvre pour renforcer l'aura de Terra da Vino : accueil de séminaires, visites guidées de la cave multilingue, dégustations - payantes, 4 € - et caveau de vente richement achalandé, sont référencés dans la majorité des guides touristiques. Résultat : jusqu'à 500 personnes sont accueillies par jour les week-end en été et début d'automne. ■

Barolo et coûts de production en 2008

Coûts de production à l'ha :
10.626 € (hors amortissement foncier)

Coûts de production au kg de raisin : 1,33 €

Cours du marché à l'ha :
20.000 €/ha minimum (base du cours à 2,50 €/kg)
21.600 €/ha maximum (base du cours à 2,70 €/kg)

Cours des raisins "haute qualité" :
4.000 €/ha (base du cours à 3,00 €/kg)

Marge brute

9.374 €/ha minimum (base du cours à 2,50 €/kg)
10.974 €/ha maximum (base du cours à 2,70 €/kg)
13.374 €/ha (base du cours à 3,00 €/kg)

A noter : pour la campagne 2015, le cours moyen a été de 4,15 €/kg pour le Barolo DOCG ; de 4,65 €/kg pour le Barolo "menzione aggiuntiva" ; 2,05 €/kg pour le Barbaresco DOCG ; 2,40 €/kg pour le Barbaresco"menzione aggiuntiva"

Enzo Boglietti

Entre terroir, modernité et tradition

L'azienda agricola Enzo Boglietti à La Mora symbolise sans doute le mieux la philosophie de la viticulture piémontaise actuelle. Entre tradition et innovation, les deux frères Enzo et Gianni (sur le cliché), ont su, à la suite de leur père et de leur grand-père, donner une impulsion nouvelle au domaine sans pour autant l'éloigner d'un puissant ancrage au terroir.

De 3 à 22 ha en 25 ans

Héritage du grand-père maternel, le domaine compte jusqu'en 1991 quelque 3 ha de vignes répartis autour du village de La Mora. Les raisins sont alors vinifiés par la coopérative locale, la famille Boglietti gérant par ailleurs un troupeau laitier et la culture de céréales. Ils conservent toutefois une petite partie du raisin - *"sans doute de piètre qualité",* soulignent les frères - qui est vinifiée au domaine. La crise laitière des années 80 incitera les Boglietti à devenir exclusivement vignerons. Les débuts seront difficiles, surtout techniquement, avec du matériel emprunté ou restauré, mais le soutien de vignerons alentours les encouragera à persévérer même si 1991 reste une année mémorable. *"Cela n'a pas été un millésime exceptionnel avec un vin peu structuré et seulement 13% Vol. pour le Brunat. Néanmoins, nos raisins étaient sains et nos vins élégants",* précise Gianni qui assure la gestion de l'entreprise et Enzo celle de la cave et du vignoble. Les deux frères saisissent rapidement l'importance de signer leurs vins avec un étiquetage et une signalétique à la fois originale et élégante conçus par leur cousine, l'architecte Ivana Boglietti.

Petit à petit, le domaine s'agrandit pour atteindre aujourd'hui 22 ha dont la moitié en pleine propriété sur les communes de La Morra, Barolo, Monforte, Serralunga d'Alba, Roddino et Sinio. La gamme compte désormais six cuvées Barolo, trois Barbera, quatre Langhe, deux Dolcetto, un Chardonnay et une méthode classique rosé pour une production totale de 105.000 cols en DOC et DOCG dont 15.000 à 20.000 de Barolo, selon les millésimes.

Gestion rigoureuse du vignoble à la cave

"Notre objectif est de faire des vins fidèles aux caractéristiques du raisin et respectueux de la vigne et de l'environnement. Au vignoble, nous avons toujours pratiqué l'agriculture raisonnée et sommes actuellement en cours de conversion avec une certification probable en AB pour notre millésime 2017". La fertilisation est organismique, le cuivre et le soufre sont utilisés pour les traitements anti fongicides lorsque la pression est trop importante. Aucun herbicide n'est pulvérisé. La priorité demeure la qualité des fruits et la gestion des rendements. Les vignes en Guyot plantées à une densité moyenne de 7.000 plants/ha, sont taillées court avec 5/6 bourgeons pour le Dolcetto et le Barbera, 7/8 pour le Nebbiolo. L'effeuillage est pratiqué avec des interventions de la fin du printemps au début de l'été pour assurer la bonne ventilation des grappes, réduire la fréquence des traitements et optimiser la maturité. Une nouvelle intervention est réalisée à la véraison. La récolte est manuelle. Les raisins y sont triés, égrappés et écrasés. La fermentation alcoolique se fait en barriques, foudres, cuves inox ou cuves béton ovoïdes en utilisant des levures indigènes uniquement. La malolactique est spontanée, dans une cuverie dédiée au sein d'un local chauffé par le sol. Les sulfites sont utilisés *a minima,* tout comme le collage et la filtration est limitée à certains crus.

Au fil des ans, l'utilisation du chêne neuf a été fortement réduite, tout comme le temps de vieillissement en bois et l'extraction pendant la fermentation.

Les barriques de chêne français sont changées tous les dix ans et les frères privilégient le temps de fermentation pour donner à leurs Barolo l'élégance qu'ils recherchent en généralisant la technique ancienne de la "steccatura" : des douelles de chêne sont insérées manuellement dans la cuve pour garder les peaux immergées pendant une période de quelques mois une fois la fermentation alcoolique terminée. Sur les Barolo aucune filtration n'est pratiquée. Le credo des deux frères repose entre cette association équilibrée entre technologies innovantes, respect des traditions, de la vigne et du terroir.

"Le sol joue un rôle clef. Ses composants chimiques et son origine influent sur les caractéristiques des vins. Ils sont le fondement de la "zonazione", terme qui, en Italie, définit l'étude de l'environnement viticole et l'appréciation des vignobles afin d'en optimiser le potentiel".

Ce travail de collectes d'informations a été réalisé sur cinq vignobles du domaine - Brunate, Case Nere, Fossati, Boiolo sur la commune de La Morra et Arione sur celle de Serralunga - afin de comprendre l'interaction entre les sols de ces parcelles classées Barolo et les arômes développés à la vinification, l'influence du travail du sol et des modes de culture en général sur le produit fini. *"Nos vins ont des particularités qui appartiennent uniquement à la zone Barolo. Ils sont l'expression du sol et du climat, l'expression du patrimoine géologique et viticole : nous avons la responsabilité morale de le valoriser et de le conserver. Notre but est de faire que les Barolo restent des vins uniques, sources d'émotions, porteurs d'histoire et de tradition, association harmonieuse du passé et du présent comme seuls les vins de terroir peuvent l'être".* ■

Fontannafredda

Histoire et marketing

Au cœur du Piémont, Fontannafredda fait figure d'exception : exception de part sa taille avec ses 520 ha dont 120 ha de vignes en production, exception de part son histoire aussi. Le roi Emanuelle II, tombé éperdument amoureux de Rosa Vercellana qu'il fera comtesse quelque temps plus tard, lui offrira le domaine dont les bâtiments sont aux couleurs de la royauté. Et voilà le début d'une grande histoire que les propriétaires successifs ne se priveront pas de raconter, notamment l'actuel, Oscar Farinetti, à la tête du Groupe Eataly (400 M€ de chiffre d'affaires et 25 points de ventes à travers le monde). A l'image de ce concurrent en France des Galeries Lafayette, tout est mis en œuvre pour que le visiteur reste, consomme et dépense sur place. De la vigne conduite en partie en protection biologique intégrée, à la boutique-restaurant-atelier de dégustation aux proportions époustouflantes en passant par l'hôtel trois étoiles, les sites de séminaires, les espaces de réception et les parcours œnotouristiques, sans oublier la fondation pour l'environnement, on affiche ici volontiers un état d'esprit qui se veut très Slow Food, mais qui n'oublie pas la notion de rentabilité d'une telle propriété.

Alberto Grasso (ci-contre), responsable de la partie vignoble, servira de guide avant que l'œnologue, Roberto Desimone, ne prenne le relais pour les chais.

Aujourd'hui Fontannafredda totalise 200 ha entre 200 et 400 mètres d'altitude, plantés de Nebbiolo, Barbera, Dolcetto et Moscato sur les communes de Serralunga d'Alba, Diano d'Alba, Barolo et Murisengo. 150 salariés, dont 40 affectés au vignoble, y travaillent à l'année. La production totalise 3,5 millions de cols dans une gamme comptant plus d'une quarantaine de références proposées à la vente sous l'intitulé "vins de tradition", "vin de style international" ou encore "vins superstars" pour faciliter la lisibilité au consommateur.

Conversion bio

En culture intégrée jusqu'a cette année, le domaine est en cours de conversion bio, volonté impulsée par le propriétaire, *"en adéquation avec les attentes du consommateur"*, précise-t-on. Depuis dix ans, aucun désherbage chimique n'a été réalisé, l'organique a été privilégié avec un recours au systémique deux à trois fois par an selon les conditions sanitaires sachant que du printemps à juillet, la sensibilité au mildiou est assez forte. La faible pression oïdium permet de limiter à quelques passages le soufre et le cuivre (5 kg/an en moyenne) avec, en complément si nécessaire, des produits intégrés. Le travail du sol est pratiqué un rang sur deux avec, pour souci constant, de limiter l'érosion de ces sols fortement inclinés, drainés en raison de l'imperméabilité des sous-sols.

Sur ce terroir qualifié de très fertile, la maîtrise de la plante est une nécessité d'autant que Fontannafredda privilégie pour le Nebbiolo la sélection parcellaire et une baisse des rendements en deçà des consignes du cahier des charges. La densité de plantation varie de 4.000 à 4.500 pieds/ha plantés de 80 cm à 1 mètre avec un inter rang de 2,5 mètres, enherbé un rang sur deux.

Une veille sanitaire est en place avec, en préventif, l'affectation de trois salariés pour le suivi des parcelles avec comptages des parasites et détection des premiers foyers de maladies. Des stations météos sont installées dans chacun des vignobles et une modélisation informatique des données collectées sert à déclencher les traitements. Pour la pourriture grise, la gestion préventive se traduit par des interventions manuelles avec des épamprages pour agir sur la ventilation et l'aération des grappes. Le vers de la grappe est contraint par confusion sexuelle depuis cinq ans. L'effeuillage est primordial. Il est mécanisé sur la majorité des cépages, mais pas pour le Nebbiolo dont la peau est fragile. La vendange en vert élimine les grappes les moins accessibles aux traitements ou celles qui connaîtront des difficultés de maturité. Généralement, le taux d'élimination ne dépasse pas 15 %, seuil au delà duquel les techniciens estiment qu'il y a eu une erreur dans le mode de conduite du vignoble. En général, 560 heures de travail par hectare et pas an sont nécessaires pour mener à bien la culture du cépage roi, soit un coût de revient variant entre 1 et 1,50 €/kg.

A noter les soucis réguliers liés aux dégâts de chevreuils et de sangliers…

Deux mois de vendange

La récolte manuelle en caisses dure deux mois. Elle réunit entre 20 salariés et 40 et 60 saisonniers, essentiellement des femmes, souvent en provenance des pays de l'Est, d'Afrique du Nord ou d'Asie employées par l'intermédiaire

d'une coopérative de main d'œuvre. Elle débute par les Pinots Noirs destinés aux effervescents et s'achève mi octobre par le Nebbiolo. La vendange est déclenchée en fonction des analyses et de la dégustation.

Des contrats d'apports négociés tous les ans lient Fontannafredda à des vignerons des alentours. Le paiement, effectué à la récolte, a été cette année de 3,5 €/kg. Les apporteurs choisissent le mode de culture qu'ils souhaitent, mais les résidus sont contrôlés étroitement à la livraison. Ceux qui s'orientent vers une culture intégrée respectueuse de l'environnement bénéficient d'une majoration de 1.500 €/ha.

D'ici quatre ou cinq ans, l'ensemble du domaine sera en bio et les producteurs sont d'ores et déjà incités à suivre l'exemple : informations et formations leur sont proposées.

Trois étages de caves voûtées, 20 ha de labyrinthe

A Fontannafredda, les chais sont spectaculaires : les voûtes en briques abritent des fûts de chêne et des cuves en acier logées dans des caves du XIXème siècle destinées au vieillissement des rouges. Les nouveaux bâtiments hautement équipés sont réservés aux vins blancs et effervescents dont la prise de mousse est effectuée sur place à partir de moûts produits et vinifiés en Asti et conservés à 0°C.

Selon l'œnologue, Roberto Desimone, sur trois étages, l'ensemble de la cave totaliserait 20 ha disséminés sous ces bâtiments de 150 mètres de long du domaine qui, à eux seuls, forment un véritable hameau : vingt familles y sont hébergées.

La production est classique avec Langhe, Gavi, Muscat d'Asti, un effervescent Alta Langa en blanc, 80 % de ces raisins étant achetés. Les rouges comptent une gamme de Barolo et la série des appellations piémontaises traditionnelles. Sur place, 6.000 tonnes de raisins sont travaillées. Il va de soi que les équipements sont à la mesure des chais : 200 foudres datant pour la plupart de 1974, les plus anciens de 1965, 1.000 barriques, une capacité de stockage de 110.000 hl dont la moitié en cuve inox, le reste partagé entre béton dont certaines qui datent de 1877 ont été rénovées avec un revêtement verre, de l'époxy ou de l'inox et bien sûr des chais de bois en provenance d'Europe centrale et de France. Le contrôle des températures et de l'hygrométrie est constant pour une vinification pratiquée de manière très traditionnelle : éraflage, foulage, levurage, vinification en cuve inox thermo régulée, vieillissement en barriques ou fût avant mise en bouteille, désacidification ou acidification selon les cépages.

La carte de l'œnotourisme

Le rachat par le propriétaire d'Eataly en 2008 a donné une véritable impulsion économique et commerciale à Fontannafredda.

L'accueil et l'œnotourisme ont été privilégiés avec visites commentées des chais quatre fois par jour tout au long de l'année, facturées 5 € sans dégustation, 10 € avec un verre de Barolo, 15 € avec un verre d'Arneis, un de Barolo et un de Barbera.

Le plus impressionnant demeure la boutique. Elle réunit la gamme du domaine mais aussi des produits italiens haut de gamme. L'ensemble est complété par des ateliers de dégustation dans un amphithéâtre pour une mise en scène attentive du visiteur, trois restaurants ambiance Slow Food, un bistrot, un jardin à disposition pour les grillades et l'incontournable hôtel - maison d'hôtes, le tout d'une taille assortie à celle du domaine, évidemment. Grâce au réseau Eataly, de nouveaux marchés ont été conquis comme Dubaï, Monaco, Tokyo, bientôt Paris et Londres. Une association avec douze autres domaines de Sicile, des Pouilles, de Toscane, du Frioul, de Vénétie mais aussi de Bourgogne, permet un rayonnement international de Fontannafredda et une force commerciale qui dépasse les 12 millions de cols. ■

Proddutori del Barbaresco

Le rapport qualité/prix pour credo

Fondée en 1958 par dix-neuf vignerons de la commune, la coopérative Proddutori del Barbaresco en regroupe aujourd'hui une cinquantaine, propriétaires de 100 ha, le plus important détenant 8 ha. On y produit un total de 580.000 bouteilles de Nebbiolo : 40 % en Barbaresco, 40 % en Barbaresco premiers crus et 20 % en Nebbiolo Langhe. Depuis la création de la cave, seul ce cépage y est vinifié soit, en moyenne 7.700 tonnes de raisins chaque année.

Sélections et rendements

La sélection parcellaire est en place depuis 1987 pour le Langhe Nebbiolo que l'on peut apparenter à une IGP française de part sa forte identification territoriale.
Les vendanges se déroulent généralement les trois premières semaines d'octobre, manuellement et en caisses. Les apporteurs sont en apport total pour le Nebbiolo, libre à eux de disposer des autres cépages qu'ils récoltent. En cas d'infraction à ce règlement, l'expulsion est immédiate. La rémunération est fonction de la qualité, dans une fourchette de 3,70 à 5,30 €/kg. Elle est versée en quatre acomptes avec un complément de prix si le millésime est bien valorisé.
Livré en caisse de 20 kg sur le site de vinification, le raisin est foulé au fur et à mesure des apports, échantillonné pour des analyses multiparamétriques évaluant la couleur, le potentiel phénolique notamment. En plus des paramètres visuels, ces données serviront de base aux critères de paiement. Cette étape conditionne également la destination finale du jus qui est réparti par un système de vannes dans les cuves. L'azote est généralisé pour éviter l'altération. Suit le levurage en cuve avec des levures sélectionnées. A la fin de la fermentation alcoolique, le chapeau de marc est bloqué par un système de planches en bois. Tout est mis en œuvre pour éviter les chocs thermiques et permettre à la levure de travailler efficacement. La fermentation sera de 10 à 12 jours pour le Barbaresco, jusqu'à 30 jours s'il est en Riserva. Six remontages par jour, automatiques ou manuels, sont réalisés. La durée de couvaison et le nombre de remontages seront réduits les années les moins favorables.

En Barbaresco, le rendement reste à 8 t/ha mais la coopérative, depuis 1984, a souhaité le réduire de 10 %, soit 7,2 t/ha avec un rendement de 70 % en vin. Aucune contrainte n'est imposée pour la conduite des vignes, la seule consigne étant de respecter les équilibres de la plante et d'atteindre les quotas.
Une fois la malo terminée et les vins stables, ils sont transférés au printemps vers un nouveau site de stockage construit en 2009 pour un montant de 4 M€ avec des aides de l'Europe. Treize mètres en dessous du niveau du sol, ce chai de vieillissement est entouré d'un corridor au sol de tuf qui facilite l'aération du site, l'écoulement de l'humidité et sert de régulateur hygrométrique : 75 à 85 % pour une température de 13-14°C. 85 foudres y sont installés. Leur durée de vie est de 50 et 60 ans avec, pour seul entretien, un raclage tous les 7 à 8 ans.
La commercialisation se fait sur le marché national, mais aussi à l'export à destination du Royaume Uni, de la France et de l'Allemagne. Quant à la politique du rapport qualité/prix, elle est sans conteste efficace : 17 € pour un Barbaresco générique, 26 € pour les Riserva … sur réservation. Preuve en sera la dégustation verticale 2007-2011 de la Riserva proposée par les hôtes : plus aucun des vins n'était disponible à la vente…

Mais la situation n'est pas pour autant idyllique. Comme l'expliquera le directeur, Gianni Testa, quelques inquiétudes planent sur la région. Les exploitations des adhérents sont en moyenne de 2 ha et l'âge des vignerons autour de 50 ans. Si le renouvellement des générations s'opère par la transmission de l'exploitation, l'augmentation du foncier est une nouvelle donne à prendre en compte.

En générique, 1 ha de Barbaresco est estimé entre 150.000 et 180.000 €, s'il est classé premier cru entre 350.000 et 450.000 €. Même si la surface de l'appellation est aujourd'hui de 733 ha contre 650 ha il y a vingt ans, la crainte est que cette pression foncière ne détourne les nouvelles générations du travail de la terre.

L'objectif majeur est donc de rémunérer le mieux possible les apporteurs tout en proposant une gamme au rapport qualité/prix irréprochable au consommateur : une équation et un équilibre sur lesquels il faut veiller constamment. *"C'est notre cheval de bataille. Aujourd'hui, nos chiffres témoignent de notre constante progression, y compris en cette période de crise que traverse l'Italie. C'est grâce à cette volonté d'un rapport qualité/prix irréprochable que nous avons bâti notre notoriété. Nous voici confrontés à une problématique que nous devons solutionner pour répondre à une demande croissante : soit nous augmentons nos prix, soit nous augmentons les volumes. Cette dernière alternative ne peut se concevoir qu'en accueillant un plus grand nombre de producteurs et non pas en augmentant les rendements que nous avons jusqu'ici contraints pour ne pas faillir dans la qualité de nos vins"*, explique le directeur. ■

Domaine Marchesi di Gresy

Résolument chic…

Une superbe bâtisse nichée au cœur d'un amphithéâtre naturel de 11 ha constitués de marnes bleues et de calcaire et voués au Nebbiolo, des espaces d'accueil où l'on peut feuilleter revues internationales gastronomiques, œnologiques ou plus "jet-set" pour apprécier le bon goût du maître des lieux, récompenses et distinctions estampillées des quatre coins du monde… à Barbaresco, le domaine éponyme du marquis di Gresy est sans doute l'une des vitrines les plus chics de l'appellation. Matteo Sasso, l'œnologue, confiera au cours de la visite, les secrets d'une réussite de ce monopole - une exception en Italie - que détient la famille di Gresi depuis 1700.

"Se concentrer sur la vigne"

Précédemment coopérateurs, les propriétaires ont choisi de créer leur cave à Martinenga où sont vinifiés les raisins de leurs autres vignobles de Monte Aribaldo, La Serra et Monte Colombo pour y produire Langhe, Monferrato, Barbera d'Asti, Barbaresco et Moscato d'Asti : 35 ha qui produiront 200.000 bouteilles avec un rendement de 6 t/ha.

Le domaine est conduit en traditionnel même si une réflexion est engagée pour une conversion en agriculture biologique, conversion en partie conditionnée aux résultats d'un essai de mécanisation du désherbage du sol.

Ici également cohabitent inox et bois de diverses origines, mais toujours sous la signature des Ets Garbellotto près de Venise. La ligne de conduite est simple : *"le moins de technologie possible, plutôt se concentrer sur le travail de la vigne"*, explique l'œnologue.

La vendange se fait en caisses. Deux parcelles sont vinifiées séparément, les autres sont assemblées dès l'arrivée du raisin qui, après son passage sur le tapis de tri, est lavé puis foulé. Il subit une première fermentation en inox avant un élevage en bois ou en cuve béton selon son appellation. En fonction du profil recherché, les cuvaisons varieront pour le Nebbiolo destiné au Barbaresco. A l'issue de la fermentation alcoolique autour de 25-26°C - un écoulement d'eau sur les parois gère la température - la malo sera spontanée dans une pièce chauffée à 20°C avant l'entonnage. Dans la cave, la carte de la multifonctionnalité a prévalu avec du matériel sur roues ou sur rails pour moduler l'espace en fonction des travaux à réaliser, pressurage ou mise en bouteilles. Le chai de vieillissement fait la part belle aux barriques françaises à la chauffe légère et au grain fin. *"Le souci du Nebbiolo est sa faible couleur : tout est mis en œuvre aux stades de la fermentation et de la malo pour qu'une fois en barrique, on puisse fixer les anthocyanes le plus tôt possible,* précise Matteo Sassi. *De même, depuis quelques années, pour limiter la concentration en sucre, nous pratiquons la vendange en vert après la véraison".*

Aucun collage n'est pratiqué hormis sur le Langhe Nebbiolo. Le tiré-bouché est systématique et l'étiquetage se fait avant la commercialisation, manuellement, le propriétaire étant très attaché à un papier au grammage trop sensible pour supporter la mécanisation. Le vin sera alors prêt pour affronter le marché à hauteur de 40 % en Italie et 60 % à l'export.

Neige carbonique pour l'inertage et au moment de l'éraflage, pressurage, clarification des moûts, fermentation alcoolique, élevage sur lie en cuve inox pendant quatre mois sont réalisés pour les blancs avec pour objectif une note salée en fin de bouche pour le Sauvignon. Pour les rouges, les temps de cuvaison peuvent varier jusqu'à 40 jours selon l'année et le résultat des dégustations. Après la malo, une année en barrique et une autre en foudre donneront de l'ampleur au Barbera d'Asti cuvée Monte Colombo, pensée et travaillée comme un vin de garde.

Quelle que soit la destination du vin, aucune stabilisation tartrique au froid n'est faite.

La volonté est de ne pas brusquer le vin, *"le laisser s'exprimer pour obtenir des vins chics et élégants".* ■

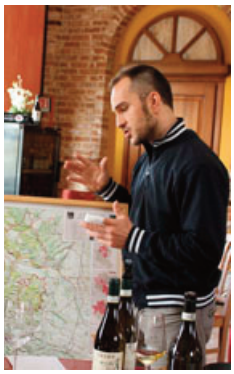
Angelo Negro & Figli

Une histoire de famille

Le Roero, région viticole piémontaise sur la rive gauche du Tanaro, a sans doute une réputation moins internationale que Barolo, mais elle offre des vins d'une richesse tout aussi remarquable. Le domaine Angelo Négro à Monteu a su tirer de son histoire familiale qui remonte à 1670, le plus grand respect d'un patrimoine transmis de génération en génération : la terre. Vignes, pêchers et noisetiers sont implantés sur les 100 ha dont 60 ha cultivés en vignes. Entre les mains de Giovanni Negro et de ses quatre fils dont trois d'entre eux sont œnologues, le domaine allie à la fois tradition et expérimentation, dans le plus grand respect des sols et du matériel végétal.

300.000 à 350.000 bouteilles sont vinifiées en DOC et DOCG Langhe, Lange Nebbiolo, Langhe Favorita en blanc, Roero Arneis, Barbera d'Alba, Dolcetto d'Alba, Moscato d'Asti, Roero, Barbaresco, Barolo et des méthodes traditionnelles sans oublier trois Grappa de cépages Arneis, Moscato et Nebbiolo.

Malgré cette large palette, les cépages principaux qui signent l'identité du domaine restent le Nebbiolo et l'Arnéis, ce blanc typique de la région.



Compost maison

Le respect du végétal est une ligne de conduite essentielle, expliquera Simone Novo. Aucune certification bio n'est effective mais depuis bien longtemps, aucun désherbage chimique n'est pratiqué. Le recours à l'enherbement contrôlé est de mise et du vermicompost à partir des rafles, des bois de taille et de fumure, décomposés avec l'aide de vers californiens, est apporté en nutriment de la vigne pour gérer l'équilibre de la fleur bactérienne et enzymatique. De bons résultats ont été obtenus sur le système racinaire avec un impact sur le potassium, une amélioration sur la couleur des vins, sans compter la meilleure oxygénation des sols. Un rééquilibrage des micro-éléments peut intervenir avec des pulvérisations foliaires. Le domaine est engagé avec un laboratoire pour mener une série d'expérimentations pour tester différents itinéraires concernant des traitements efficaces sur un vignoble implanté au Nord-Ouest. L'ensemble de ces travaux est effectué par 25 salariés dont cinq sont affectés à la cave. Celle-ci est particulièrement remarquable, en briques rouges, quelquefois récupérées sur une ancienne propriété familiale. Elle regroupe l'incontournable chai à barriques humidifiées par un système de brumisation sèche. Construit en 2002, il accueille les Barbera et les Roero.

Le vieillissement pour les vinifications issues de raisins provenant des sols sableux et calcaires, se fait en partie en barrique 100 % françaises pour obtenir une fraîcheur plus marquée des vins, puis en grandes cuves. Pour ceux provenant des sols argileux, afin d'obtenir une meilleure structure, il se fera en barriques sans jamais dépasser plus de 20 % de bois neuf.

Les blancs sont en partie travaillés dans l'ancienne cave. Ils sont foulés avant un pressurage direct. La neige carbonique évite les phénomènes de réduction. Suivent deux semaines de fermentation entre 13 et 15°C avant un élevage sur lie de quatre mois à 10°C, une stabilisation pendant huit mois. Un bâtonnage est réalisé une fois par semaine le premier mois.

La macération des rouges pourra être effectuée en cuves horizontales rotatives, notamment pour les crus, sur une durée pouvant aller de 15 jours pour les Dolcetto et Barbera à un mois pour le Nebbiolo.

A ces vins s'ajoutent deux méthodes classiques, un blanc de blanc Arnéis élevé 60 mois sur lie en bouteille et un Nebbiolo rosé élevé 48 mois sur lie en bouteille également. La gamme compte plus d'une vingtaine de références et est commercialisée à 40 % sur le marché national, 60 % à l'export : y figure un rosé Nebbiolo à capsules à vis destiné à la Norvège où les ventes sont en pleine expansion. ■

Arnéis : l'audace de quelques vignerons

En 1971, un petit groupe de vignerons audacieux décide de vinifier l'Arneis, ce cépage traditionnellement destiné à la table. Les premiers essais seront un vin doux, sans grand intérêt, mais le vin sec trouvera rapidement sa place. La région du Roero en produit aujourd'hui 6 millions de cols sur les 7 millions de bouteilles tous cépages confondus.

Vin et gastronomie élevés au rang de patrimoine

Fondé en 1986 par Carlo Petrini en réaction à l'émergence du fastfood dont il prend résolument le contrepied, le Slow Food est devenu en quelques années un mouvement international, riche d'une centaine de milliers de membres répartis à travers 160 pays. Association à but non lucratif reconnue par l'ONU pour alimentation et l'agriculture, la FAO, elle est installée à Bra, à quelques kilomètres d'Alba et de Turin. Son objectif est de sensibiliser les citoyens à l'éco-gastronomie et à l'alter-consommation : c'est à la fois le temple du locavore et de l'agriculture équitable. Chefs de cuisine, agriculteurs, pêcheurs, scientifiques, universitaires, experts, citoyens, jeunes et activistes forment ce réseau largement ouvert sur la diversité sociale, économique, environnementale et agronomique.

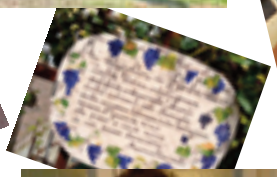
Dans cet esprit, Slow Food mène de front plusieurs actions comme l'Arche du Goût, lancée en 1996, dont l'ambition est de chercher et d'inventorier les produits agricoles menacés de disparition par la standardisation industrielle. En 2004, naîtra Terra Madre qui, par pays, crée un maillage de producteurs, universitaires, jeunes ou encore ONG qui travaillent à un système alimentaire équitable, socialement et environnementalement. A ces deux chevilles ouvrières, s'ajoutent l'Université des Sciences Gastronomiques, le Salon International du Goût décliné en une multitude d'événements à travers le monde.

Une vitrine de plus de 100.000 vins italiens

Dans le cadre de ses actions déployées en faveur de la protection de la biodiversité et du patrimoine gastronomique, les caves du superbe site de Pollenzo, ancienne propriété des Savoy agrandit il y a trois cents ans pour abriter un centre de recherches et d'amélioration des vins piémontais, accueillent désormais un extraordinaire conservatoire des vins italiens. Cette vitrine, ouverte au public lors de visites guidées, abrite plus de 100.000 bouteilles (chiffres non actualisés avec précision depuis 2010…), soit 900 appellations, achetées ou offertes par 350 producteurs. Tous les vignerons italiens, adhérents ou non de Slow Food, peuvent rejoindre cette fabuleuse banque du vin et des terroirs puisque chaque cru est associé à un échantillon de terre du vignoble. La seule condition est d'adhérer à l'esprit du mouvement : le respect de la nature, du végétal et des hommes qui les travaillent. Viendra ensuite l'étape de la sélection où agronomes et sommeliers visitent les caves, dégustent avant de valider la candidature au sein de cette œnothèque prestigieuse. 60 % de ces échantillons seront conservés, 20 % seront destinés aux dégustations payantes et 20 % commercialisés lors des salons et événements estampillés Slow Food. Autre point fort, l'Université des Sciences Gastronomiques ouverte en 2004, propose à ses étudiants des cursus autour des systèmes alimentaires avec, à la clef, des diplômes de premier et deuxième cycles et un programme d'apprentissage. Cette année, un master "culture du vin italien", vient enrichir un catalogue où figurent notamment un master "communication et culture gastronomique", un autre consacré uniquement à la gastronomie ou encore un diplôme axé sur le "slow art de la cuisine italienne". En quelques années, Pollenzo est devenu le centre névralgique de l'art de vivre et de la gastronomie ou, plutôt, "des" gastronomies respectueuses des terres, des produits et des hommes". Il était logique de coupler cet écrin à un hôtel et un restaurant où l'élégance fait écho à la simplicité de la cuisine traditionnelle, saine et locale. ■

Le Piémont viticole en chiffres

46.000 ha
7,3 % de la surface viticole italienne
3 millions de cols
6 % de la production nationale
18.000 exploitations viticoles
54 coopératives
280 vignerons indépendants avec 3.300 salariés
335 M€ de chiffre d'affaires
15 DOCG (73 DOCG au total en Italie)
41 DOC (sur un total de 330), soit
80 % du total de la production régionale



GROUPE ICV
L'art & l'expertise du vin

Bibliographie & cartographie : Consorzio Tutela ; Terra da Vino ; Œnothèque de Barolo