

VINS & VIGNOBLES

V&V

Le
Piémont
FIEF DU NEBBIOLO

LE PETIT
Journal
Gourmand

La
Sicile
UNITÉ, DIVERSITÉ,
IMAGINATION

Pascal
Jolivet
LE PURISTE DU
VAL DE LOIRE

VOL 16 • N° 1

6,95 \$

RECÉPTE

10

PLACE BONAVENTURE
7 ET 8
NOVEMBRE

PERIODE RÉSERVÉE - 6 NOV

PRÉSENTÉE PAR

— La —
GRANDE
DÉGUSTATION
DE **Montréal** 2014

laGrandDégustation.com

Vins & Vignobles, luglio agosto 2014
di Nicole Barrette Ryan



Sommaire

16

VIGNOBLES DU MONDE

Le Piémont – Fief du Nebbiolo

Au pays du nebbiolo, la truffe blanche et les noisettes ont aussi des assises d'exception. Mais que d'évolution et de révolution dans le domaine vitivinicole depuis les trois dernières décennies!

22

Nizza – Une nouvelle DOCG dans le Piémont

Formée en 2002, l'Association Nizza-Barbera d'Asti Superiore regroupe plus de 40 producteurs. Ce regroupement cherche, avant tout, à se démarquer des 169 autres communes piémontaises par son côté qualitatif.

24

La Sicile – Unicité, diversité, imagination

Cette grande île un peu mystérieuse qui s'étire entre l'Italie et l'Afrique du Nord met les bouches doubles pour se faire connaître au monde et surtout sa viticulture qui est originale et de qualité. En développant les cépages indigènes qui représentent 75 % de l'encépagement, la Sicile s'est formée une véritable identité.

10

VINOFLASH

Le monde du vin et les dernières nouvelles de l'actualité vinicole.

Vue sur une vieille église
près d'un vignoble, dans le
Piémont, en Italie.



Sommaire (suite)

ENTRE DEUX VERRES

Pascal Jolivet
Le puriste du Val de Loire
Champagne Ayala
Vent de fraîcheur annoncé sur Aj

30

Château Hostens-Picant
La redève au féminin

Jean-Hervé CHIQUET
Co-proprétaire du Champagne Jacquesson & Fils

36

VIN ET GASTRONOMIE

Petit journal gourmand

RECETTES

Trois recettes tirées du livre Éric Frechon,
Le Must de la bonne cuisine, faciles à réaliser,
avec les suggestions de vins du maître-sommelier Jacques Orthon.

39

LES HUMEURS DE JACQUES ORTHON

Pourquoi faire simple quand on peut faire compliqué?

42

Un paysage de Taormina
en Sicile, avec le volcan Etna
en arrière-plan



EN COUVERTURE

Les vins de Pascal Jolivet offrent une pureté de style qui reflète sa philosophie :
vivre en symbiose avec la nature afin de sublimer le caractère intrinsèque de son
cépage fétiche, le sauvignon blanc. On peut retrouver en page 30 le compte-rendu
d'une entrevue qu'il a accordée à Vins & Vignobles.

Altitude 2013, Vallée de la Loire (1,75 € - 11463828)
Sansonnet 2013 (27,55 € - 528687)



La Sicile

Par Nicole Barrette Ryan
Texte et photos

UNITÉ, DIVERSITÉ, IMAGINATION

Cette grande île un peu mystérieuse qui s'étire entre l'Italie et l'Afrique du Nord met les bouchées doubles pour se faire connaître au monde et surtout, faire découvrir sa viticulture qui est originale et de qualité. La rencontre printanière annuelle de « Sicilia en Primeur » qui avait lieu cette année dans les îles Éoliennes au nord de la Sicile, a été l'occasion de vérifier ce mouvement au moyen de la dégustation.



Terminée l'époque où de grandes quantités de vin produit à bas prix allaient enrichir les mœurs faméliques du Nord de l'Italie aussi bien que du voisin français. Les viticulteurs de la nouvelle génération ont parcouru le monde, ont fait leurs classes, ont observé les pratiques viticoles qui se font ailleurs, ont étudié auprès de professeurs sensibles à la réalité locale, et sont revenus dans l'île pour pousser encore plus loin l'expérience vitivinicole. Quel que soit leur positionnement géographique, tous, défendent leur terroir et l'idée que chaque cépage doit être planté dans les sols qui lui conviennent le mieux. Ils ont un penchant marqué pour les cépages autochtones qui sont implantés ici depuis toujours, les malvasia, grillo, frappetto, catarratto, nero d'avora, etc., et tout nouvellement retrouvé, le nocera. La preuve, c'est que les cépages indigènes de la Sicile représentent près de 75 % de l'encépagement et les cépages étrangers, tout juste un peu plus de 20 %. La différence, c'est que maintenant, ils cherchent les meilleurs porte-greffes, font des sélections massales pour reproduire les meilleurs éléments, veillent à respecter les règlements pour avoir une bonne maturité phénolique, et sont attentifs à ne pas pousser trop loin la maturité de sorte que les degrés alcooliques ne soient pas trop élevés. Rarement avons-nous trouvé des vins titrant plus de 14 degrés; ils tournent plutôt autour de 12,5 à 13,5, sauf bien entendu, les vins de dessert.

Autre point important en ce qui concerne la viticulture de l'île, c'est le virage biologique et même biodynamique que l'on peut observer de façon assez généralisée. Sur l'ensemble de la surface plantée de vignes en Sicile, 28 % est certifiée biologique (plus importante encore si on tient compte des domaines en voie de certification). Ils sont nombreux à être déjà certifiés agriculture durable. Mais sans être certifiés, ils ont en tête de ne pas dénaturer le vin en lui faisant subir trop de manipulations. À l'évidence cependant, les producteurs bio sont avantagés par des conditions météorologiques exceptionnelles. Avec un bon contrôle de la masse foliaire, le vignoble est bien ventilé et les maladies ont peu de chance de s'installer; le sirocco souffle du Sahara au sud, la tramontane et le mistral arrivent du nord et du nord-ouest. Comme de nombreux vignobles sont plantés en collines et que la mer n'est jamais très loin, la vigne bénéficie d'une bonne amplitude thermique journalière, ce qui exacerbe les arômes dans les vins.

Assovini, une association qui réunit 70 producteurs de l'île et dont le président (qui termine cette année



Antonio Rallo, président de Assovini et propriétaire producteur de Donnafugata

son mandat de trois ans) est Antonio Rallo, propriétaire producteur de Donnafugata, est à l'origine de cette dégustation printanière. Très dynamique, le groupe a tissé des liens très forts avec le professeur Attilio Scienza de l'Université de Milan, homme de sciences et œnologue, passionné par l'histoire et l'évolution des cépages dont ceux de la Sicile en particulier. À l'occasion de *Stille en Primeur*, il présentait un exposé sur le cépage malvasia que l'on trouve abondamment sur l'île éolienne de Lipari. Le professeur Scienza a fait de nombreuses recherches dans les textes anciens et peut affirmer, preuves ampélographiques à l'appui, que l'on produisait du vin à Lipari il y a plus de 1000 ans grâce à la découverte d'amphores de transport pour le vin. Il est donc prouvé que la viticulture y existait avant la Sardaigne et le reste de la Sicile. Ce vin était sûrement du même type que ce que l'on trouve maintenant -- concentré par passerillage, doux et alcoolisé -- quand on lit dans Homère qu'Énée a offert au cyclope Polyphème un vin puissant et sélectionné qui l'a saoulé. Il devient donc évident que l'on a pu y produire du vin parce qu'on avait domestiqué la vigne. Par la suite, le cépage, toujours identifié par son lieu d'origine sur les amphores de transport, a été diffusé à travers l'Europe. On le trouve à Ragusa et en Croatie sous le nom de Malvasia Dubrovačka, à Gerace en Calabre sous le nom de Greco di Bianco, à Lipari bien sûr comme Malvasia delle Lipari, à Bosa en Sardaigne comme Malvasia di Sardegna, et à Barcelone et aux Canaries comme Malvasia di Sitges.

Malheureusement, la crise du phylloxéra, suivie de la crise économique, a sonné le déclin de la malvasia car les hommes ont dû quitter le vignoble et la Sicile en général. Suite à cet exposé, le professeur Scienza poursuivait ensuite en disant: « Il faut penser à la viticulture dans l'ensemble



Cefalù - charmante et on trouve dans au nord de la Sicile





La mer baigne Mondello, petite station balnéaire près de Palermo.

élégants. Le Valentino Merlot 2011 est rond et jofflu, **dépourvu de mollesse ou de notes herbacées; Missino Cabernet Sauvignon 2010 est ample et bien structuré;** Versace Nero d'Avola 2011 est tout en fraîcheur. Belle réussite également avec le Carolina Farengo 2011. Frappato, très rafraîchissant et le Giambattista Velli 2011 Cerasuolo di Vittoria (frappato et nero d'Avola) qui offre beaucoup d'éclat et de vivacité, très charmeur.



Dario Pitarà, oenologie et directeur de Feudi del Pisciotto

de la production de la Sicile. Il faut penser à la durabilité. Ce n'est pas facile de faire des vins naturels dans un contexte moderne. Il faut investir dans la durabilité et toute la Sicile devrait être une île de durabilité. Il cite ensuite l'exemple du cépage grillo autrefois uniquement utilisé pour faire le vin de Marsala. Maintenant, il produit un excellent vin blanc sec et c'est sans doute le meilleur cépage pour faire du vin blanc, plus que tous les autres. Mais il faut faire des recherches génétiques sur le cépage.

Depuis 2012, la Sicile a maintenant son appellation Sicilia DOC, qui devient une marque de commerce à l'étranger, au-delà des nombreuses appellations DOC et DOCG régionales. Antonio Rallo, président de Assovini Sicilia ainsi que du Consorzio DOC Sicilia dit que «la reconnaissance de cette appellation reflète non seulement la qualité indiscutable des vins de Sicile, mais elle évoque pour le consommateur la fascination qu'exerce l'île en général. Cette identité culturelle résume toute notre longue histoire, des milliers d'années de culture tout comme nos sols et notre climat uniques. L'ensemble de ces qualités distinctes et complexes permet à la Sicile d'exporter 59 % de ses vins dans plus de 70 pays».

Quelques producteurs

DE LA RÉGION DE VICTORIA DANS LE SUD-EST DE LA SICILE

FEUDI DEL PISCIOOTTO

Il y a un an, nous avions visité Feudi del Pisciotto, le fief sicilien de Paolo Panerai, propriétaire de Castellare di Castellina et Rocca di Frassinello en Toscane. Le décor, le travail gigantesque pour restaurer les anciens bâtiments, la cave ultra-moderne, le beau musée où l'on peut admirer les anciens palermitos, sortes de lagares fréquents au Portugal, tout était de très haut niveau. Les vins, issus de vignes encore jeunes, restaient marqués par le bois. Cette année, on constate une évolution. Les vins sont moins lourds, plus élégants, moins boisés. Toutes les étiquettes sont associées à de grands noms de la haute couture italienne et présentent un design original, la marque en sorte de Feudi del Pisciotto. Dario Pitarà, oenologue et directeur du domaine, explique que les vignes sont avantagées par la proximité de la mer et des montagnes qui apportent de la fraîcheur et une grande amplitude thermique jour-nuit, très bénéfiques pour le vin. De plus, les vignobles bénéficient d'une bonne ventilation car le sirocco ou la tramontane en chassent toute humidité.

Le vignoble, planté en 2002, ne produit que des vins rouges, mais le propriétaire possède aussi un autre domaine à 20 mètres de la mer, planté de chardonnay et de viognier. Le vin blanc Tirat 2011 (assemblage des deux) est très fruité (pêche blanche), frais, persistant et rafraîchissant. Aucun bois dans ce vin.

Les rouges du domaine de Niscemi portent tous un nom de couturier suivant le cépage dont chacun est issu. Plus frais que dans les années passées, les vins sont aussi plus

OCCHIPINTI

Arianna Occhipinti est une jeune vigneronne. Elle fête cette année sa dixième vendange. Dès son plus jeune âge elle s'intéresse au vin, à la vigne, à la vinification. Il était donc tout normal pour elle, quand il s'est agi de faire un choix de carrière, d'étudier l'oenologie et la viticulture à l'Université de Milan où elle est comme professeur. Attilio Scienza, professeur oenologue réputé.

Arianna aime ses vignes profondément. Elle les écoute, les bichonne. Elle est dans le mouvement du vin naturel, en fait, parmi les fondateurs. Mais, elle préfère dire que ses vins sont des vins de terroir plutôt que vins naturels, même si elle fait des vins naturels. Elle est certifiée bio, sans voisin immédiat, et la vieille vigne voisine une réserve française méditerranéenne. Arianna produit 130 000 bouteilles par année dont 70 % part à l'export, proportion qu'elle veut réduire à 65 %.

Ses vins sont très équilibrés, en fait, ils ne s'abîment jamais plus de 15 degrés car, dit-elle, «elle aime les vins élégants plutôt que très concentrés». Elle désire faire des vins sur la fraîcheur et la buvabilité, c'est-à-dire des vins qui se boivent à table. Elle reconnaît volontiers qu'elle a évolué dans sa façon de vinifier, et elle pense que les vins qu'elle fait maintenant vont mieux vieillir. Pour que les vins ne soient pas choqués, ils sont tous fermentés en cuves de ciment non vitrifiées, mais très propres à l'intérieur.



Pour que les vignes soient vraiment marquées par leur terroir, elle pratique le sur-greffe dans le vignoble. Elle commence par planter le porte-greffe et lorsqu'il est bien ancré, en août, elle greffe le greffon qui est issu d'une sélection massive dans ses propres vignobles. À son avis, la sélection massive fait des vignobles plus résistants aux maladies. C'est un travail long et fastidieux, pratiqué par les «anciens», ceux pour qui la vigne n'a aucun secret. Arianna **confie que «l'expérience lui a appris que les meilleurs vins sont faits par les gens qui appartiennent au territoire.»**

Le territoire, elle l'a dans la peau. C'est pourquoi un de ses vins arbore sur l'étiquette le nom SP68, c'est-à-dire le nom de la route qui passe devant chez elle, celle que parcourent les vigneronnes, les ouvriers de vigne, les agriculteurs de la région pour se rendre dans le vignoble. Ce vin est un peu un hommage à tous ces gens de la terre. Il est commercialisé sous l'appellation IGT (Indicazione geografica tipica) mais c'est en fait un Cerasuolo car c'est un assemblage de frappato et nero d'avola. La Grotte Alte est un autre vin IGT (Cerasuolo) qui prend le nom du lieu où il croît, plus près de Vittoria et qui n'est produit que dans les années abondantes. Il provient d'un vignoble âgé de 40 ans, peu productif, mais de grande qualité.

Il Frappato, monocépage, (le frappato entre dans l'assemblage du Cerasuolo di Vittoria) est très réussi en 2011 comme en 2012. Le Sicagno 2011, monocépage issu de nero d'avola, est frais et vif dans sa jeunesse mais évolue vite vers le tertiaire après quelques années comme on a pu le constater avec le 2008 et le 2006.

Arianna est assistée de Nicola Massa, le régisseur, responsable des vignes, qui partage toute sa philosophie.

COS

Le nom de la compagnie - COS - est l'acronyme formé par la première lettre du nom des trois premiers fondateurs: Cilia - Occhipinti - Strano. Ils ne sont plus que deux, Cirino Strano ayant décidé de se consacrer à la médecine plutôt qu'au vin. Mais que de chemin parcouru depuis les débuts amateurs des trois compères en 1980. Très attachés à la région et à son terroir, dès le départ, Giusto Occhipinti (Arianna Occhipinti est sa nièce) et Gianbattista Cilia ont décidé d'adopter la culture biodynamique afin de maintenir un équilibre avec la nature tout en produisant des vins marqués par leur terroir. Giusto ajoute qu'il utilise très peu de soufre car le soufre détruit la vitamine C, l'élément qui rend le vin digeste.

Nous sommes ici en plein terroir pour ne pas dire aux sources de la vigne et du vin. Giusto explique que la région de Vittoria offre une grande diversité de sols: volcaniques, sablonneux et marges. Les sols argileux et siliceux offrent des minéraux. Ils ne sont pas très profonds mais ils ne font pas des vins alcooliques. Le vignoble est collinaire à 70 % avec une forte influence de la mer et de la montagne qui apportent de la fraîcheur et une grande amplitude thermique. La Sicile compte presque 5000 ans de viticulture.

Vigne en fleur - Frappato





Giusto Di Neri, l'un des deux propriétaires de COS

Palmentina - les anciennes caves utilisées pour vieillir



et l'Institut Régional de la Vigne et du Vin a sélectionné plus de 30 cépages aptes à faire du bon vin en Sicile.

Homme de terroir, il dit : « le vin, c'est une partie du territoire c'est un patrimoine. On ne peut pas le faire égal tout le temps. À travers le vin, on peut défendre une façon diverse de vivre. C'est un choix de philosophie. Je suis contre l'usage des OGM, des levures sélectionnées et de l'acidification, et dans le vignoble, je n'utilise aucun fertilisant. » Pour laisser parler le terroir, il utilise l'amphore depuis l'an 2000 pour élever le vin blanc plutôt que la barrique (abandonnée en 2005) parce qu'il laisse transpirer le vin. Il dit : « Tant de travail dans la vigne et ensuite l'abîmer dans la cave. Je préfère laisser le vin parler par lui-même. Le rôle du vinificateur est d'accompagner le vin, pas de le faire. Celui qui veut faire un vin parfait est quelqu'un de prétentieux, même s'il ne fait que 3000 bouteilles. »

Quand il a commencé, en 1983, il a acheté des barriques usagées de Angelo Gaja, mais après un voyage en Géorgie, il a découvert que l'amphore est meilleure pour la vinification du vin blanc. Il abandonne donc définitivement la barrique pour les vins blancs. Après avoir dégusté ce vin blanc qui parle une autre époque, nous trouvons un vin différent de tout ce qui se produit en Sicile, un vin qui aurait des similitudes avec les vins du Jura, bien qu'il ne soit pas élevé sous voûte.

Philosophe, esthète, terrien éclairé, Giusto dit : « Le vin est la mémoire d'un millésime. Le vin raconte tout. Il ne faut pas avoir peur d'une année difficile. C'est pourquoi, il n'est pas adepte de la basse température car, dit-il, « le vin doit sentir les saisons ». En 2007, il a construit une nouvelle cave sur le concept de la gravité et il vinifie en caves de ciment vitrifiées.

Dans le chai à barriques (pour les vins rouges), il met de la musique de Chopin et de Mozart » pour la mémoire du vin, dit-il, ça rend le vin plus harmonieux. » Giusto termine en disant : « Heureusement que nous n'avons jamais eu 3 Bicchieri. Cela nous a protégés. »



Amphores empilées dans la cave pour contrôler la température





Francesco Ferrari et Gaetana Jacono, propriétaires de Valle dell'Acate

Nous avons beaucoup aimé le Cerasuolo Pitòs 2012, frais et délicatement fruité, plus intéressant dans sa jeunesse car il évolue rapidement vers des notes tertiaires avec les années. Le Rami 2012 (incolis-grecanico) au profil aromatique bien sec, rappelle le chablis de quelques années en bouteille. Le Moscato Mestas Sicilae 2011 présente une jolie complexité; le fruité étant soutenu par une bonne acidité.

La production totale de CO5 est de 250 000 bouteilles dont 30 000 bouteilles vinifiées dans les amphores.

VALLE DELL'ACATE

Valle dell'Acate est une société insolite puisque c'est une société coopérative qui réunit deux familles, celle de Gaetana Jacono et celle de Francesco Ferrari. Tout a commencé comme une simple coopérative destinée à aider les vignerons du coin à mieux vieillir et à commercialiser leurs vins. Mais l'expérience n'a pas été concluante et deux producteurs ayant des vignobles adjacents ont décidé de s'associer pour mettre en commun les moyens de production et la commercialisation. Leurs terres se touchent et ensemble, ils cultivent plus de 100 hectares. Ils ont tout replanté et décidé de cultiver les cépages autochtones (le grillo y pousse très bien et il garde une excellente acidité) et de développer le marché de l'export; ils exportent 70 % de la production, dont 40 % aux États-Unis. Ils ont de bons équipements, de l'espace, une grosse structure en sorte, ils pourraient donc augmenter la production s'il le faut. Mais ils pensent surtout aux générations futures, c'est pourquoi ils sont bio (biens certifiés), bien qu'ils soient déjà certifiés agriculture renouvelable; ils veulent protéger la terre pour les prochaines générations. Le père de Gaetana connaît la terre, il a fait des recherches sur toutes les sortes de sols qui se trouvent dans le vignoble. C'est ainsi qu'ils ont pu planter chaque cépage dans le sol qui lui convient le mieux. Dans la belle salle de dégustation, on peut même admirer des échantillons des sols dans de grands tubes de verre remplis de terre assortis du nom du cépage qui y est planté. Les anciens bâtiments où l'on faisait le vin à l'origine ont été

restaurés et on y a aménagé un très beau musée où l'on peut y admirer les palmietos, ces cuves en pierre dans lesquelles, autrefois, on foulait le raisin aux pieds. Ces palmietos ressemblent un peu aux lagares que l'on trouve au Portugal.

Gaetana Jacono et Francesco Ferrari mettent beaucoup d'espoir dans le Cerasuolo di Vittoria, le vin typique de la région, assemblage de nero d'avola et de frappato, et ils veulent prouver que c'est un vin important. Une dégustation de deux millésimes de Frappato, révèle tout le potentiel de la région. Le 2013 offre un joli fruité alors que le 2012 est plus épicé avec une grande fraîcheur en finale.

Le Cerasuolo di Vittoria Classico servi en magnum est charmeur, soutenu par une bonne acidité, c'est un vin complexe qui a du caractère. Très beau fruit au nez, belle bouche chemue. Le 2010 est discret, retenu, mais la bouche épicée est vivace et bien structurée avec une finale très légèrement boisée. Le 2011 est large et épanouie et très persistant en finale. Belle réussite également en blanc avec un excellent Chardonnay et un savoureux Grillo.

Francesco Ferrari vient d'être élu à l'unanimité nouveau président de Assovini, poste qu'il occupera pendant trois ans. Il compte poursuivre dans la même lignée que Antonio Rallo, c'est-à-dire de faire avancer dans le monde l'image des vins de la Sicile. V.V

Dans la salle de dégustation, chaque vin est présenté devant un tube de verre rempli du sol du vignoble.

