



jardins du nord



Les vins d'Italie



L'Italie se divise en quatre grandes régions vinicoles :

- **Le Nord-Est du pays**, ce sont les vins du Trentin-Haut-Adige, de type allemand (ou autrichien), le domaine du Valpolicella et du Soave en Vénétie, puis les vins des Grave et Colli du Frioul et de la Vénétie Julienne.
- **Le Nord-Ouest**, d'une topographie très contrastée, regroupe le Val d'Aoste avec ses pistes de ski, la (très) grande région viticole du Piémont, les Apennins de Ligurie au-dessous, qui borde la Méditerranée, la Lombardie, puis l'Émilie-Romagne.
- **Le Centre**, qui commence par la beauté de la Toscane et son fameux Chianti omniprésent, se poursuit vers Rome et le Latium, sur la mer Tyrrhénienne, traverse le pays par la région de l'Ombrie, atteint la mer Adriatique par les Abruzzes, puis les Marches pour ses vins méconnus de Rosso Piceno, avant d'arriver au secteur de Molise.
- **Le Sud**, c'est aussi un autre pays, avec d'autres vins et des régions authentiques, la Campanie sur la côte ouest, les Pouilles sur la côte orientale, la Basilicate au centre des deux, puis la Calabre, splendide comme la Sardaigne et la Sicile où l'on savoure le Marsala.



L'ITALIE DU NORD-EST

Le Trentin et le Haut-Adige

- **Teroldego Rotaliano** : Issu du cépage Teroldego, ce vin est coloré, bouqueté, légèrement corsé et de bonne bouche.

- **Sant Maddalena** : Issu du cépage Schiva, un vin rouge franc, fruité et rond, sans prétention, à boire frais en regardant les collines qui vous feront penser au Tyrol voisin.

La Vénétie

- **Bardolino** : De bons vins rouges légers (et rosés comme le Chiaretto) proviennent de cette région du lac de Garde, et sont à apprécier simplement pour leur fruité et leur nervosité en bouche, jeunes et frais.

- **Valpolicella** : Issu des cépages Rondinella, Corvana et Molinara, que l'on ne se gêne pas pour rendre très productif. Un bon Valpolicella n'est pas élaboré pour faire de l'esprit mais pour faciliter le dialogue entre amis.

- **Bianco di Custoza** : Peu connu et produit au sud de Vérone, ce joli blanc, à la fois sec et rond, qui sent les fleurs fraîches, est un vin très attirant, dont certaines bouteilles sont surprenantes qualitativement.

- **Soave** : Des plus simples des blancs, vraiment insignifiants, à des crus plus denses, parfumés, aux notes d'amande et de fleurs, onctueux en bouche comme le Recioto di Soave, de bonne évolution.

- **Bregance** : Très agréable à découvrir sur un poisson de lac. Le rouge peut être excellent, puissant et corsé, aux tannins fermes

Le Frioul et la Vénétie Julienne

- **Grave del Friuli** : C'est la plus grande appellation de la région, qui s'étend de Pordenone à l'ouest à Cormons à l'est, où vous ne trouverez pratiquement que des vins de cépages qui ne vous dépayseront pas (Merlot, Pinot noir, Chardonnay, Sauvignon... il ne manque plus que la Syrah ou la Marsanne). Préférez quand même les vins qui proviennent des Refosco, Tocai, Pinot grigio ou Verduzzo.

- **Colli Orientali del Friuli** : Aux côtés du Pinot Grigio et du Tocai, qui font d'excellents vins dans ce secteur, deux cépages blancs valent le détour : le Verduzzo, vinifié surtout en demi-sec, ample et bouqueté, vraiment très réussi, et le Picolit, un raisin difficile à cultiver (et un vin difficile à trouver, 400 hl par an) qui produisait un vin déjà apprécié au XVIII^e siècle, issu des collines de la province d'Udine.

- **Carso** : Près de Trieste, le Terrano del Carso est un rouge très typé, parfois austère, intense et concentré (c'est l'influence du cépage Terrano), qu'il faut savoir attendre.

L'ITALIE DU NORD-OUEST

Le Val d'Aoste

- **Donnaz** : Issu de l'excellent Nebbiolo, qui semble s'adapter tout particulièrement bien sous ce climat, un très bon rouge, de couleur profonde, souple et bouqueté, assez ferme en bouche.

- **Malvoisie de Nus** : Un vin de dessert tout en arômes, suave et liquoreux en bouche, très alcoolisé, assez réussi, et difficile à se procurer tant sa production est confidentielle.

Le Piémont

- **Gattinara** : Dans le nord du Piémont, la terre rougeâtre, graveleuse donne beaucoup de finesse aux fruits et permet une maturation précoce. De couleur intense, avec des notes de violette et d'épices, les meilleurs sont gras, bien tanniques, de belle garde.

- **Barbera d'Alba** : Un des plus grands cépages italiens bien trop méconnu. Les vins sont puissants, colorés, riches et savoureux en bouche, d'excellente évolution. Celui d'Alba est le meilleur des Barbera, à la fois gras et corsé, de bonne garde.

- **Nebbiolo d'Alba** : Ces vins proviennent d'une aire située entre celles du Barolo et du Barbaresco. Cela donne des vins qui sentent les fruits mûrs, amples et riches, onctueux et persistants en bouche, remarquables sur des pâtes à la crème.

- **Barbaresco** : Ces vins sont extrêmement typés, et très méconnus. Un grand Barbaresco Riserva est un vin complexe, très élégant quand il atteint sa plénitude, d'une grande persistance aromatique où dominent les épices et les sous-bois. Un vin de garde qu'il est ridicule de goûter avant huit à dix ans, certains dépassant allègrement les vingt ans pour parvenir à une pleine maturité.

- **Barolo** : Sommet des plus grands vins rouges italiens (avec ceux de Toscane), qui peuvent s'enorgueillir d'être des vins de grande race, intensément marqués et typés par leur cépage Nebbiolo local, et dans ce sens, totalement incomparables.

- **Dolcetto di Diano d'Alba** : Il se partage, avec le Dolcetto di Ovada, la gloire d'être l'un des vins les plus séduisants qui soient, étonnamment moelleux, finement parfumé, rond et ferme à la fois, de bonne évolution.

La Ligurie

-**Rossesse di Dolceacqua** : Les vignobles se trouvent entre San Remo et Gênes. Dolceacqua est un joli rouge finement bouqueté auquel je suis fidèle depuis longtemps, gras et corsé à la fois, très fruité.

-**Cinque Terre** : De l'autre côté de la région, vers La Spézia « Cinque Terre » doit son nom à l'évocation de ses cinq villages de bord de mer au-dessus desquels s'étendent les vignobles en terrasse. Les meilleurs vins sont blancs, bien secs, vifs, un rien austères, et se dégustent avec les poissons du golfe.

La Lombardie

- **Valtellina Superiore** : La meilleure DOC regroupe quatre sous-appellations : Sassella, Valgella, Grumello et Inferno, et tous les vins sont rouges, issus du Nebbiolo. Ces vins, qui associent charpente et distinction, des tannins fermes à ce gras caractéristique en bouche, d'excellente évolution.

- **Oltrepo Pavese** : Toute la gamme de vins, du mousseux au rosé, en passant par le rouge et les blancs secs ou demi-secs est produite dans cette DOC. On trouve de tout dans cette appellation, des étiquettes aux noms folkloriques, où la qualité n'est pas réellement le seul critère recherché. Les meilleurs rouges sont issus des cépages Barbera et Bonarda, assez complémentaires.

L'Émilie-Romagne

-**Le Lambrusco de l'Émilie** : N'est pas agréable à déboucher, vin rouge très rafraîchissant, très fruité, qui sent la cerise et légèrement pétillant. Bien sûr, le vin est sans prétention, simplement sympathique.

L'ITALIE CENTRALE

La Toscane

- **Chianti** : L'appellation Chianti étend ses meilleurs vignobles autour de Florence, au nord vers Pistoia et Rufina, au sud, vers San Gimignano et Montevarchi. La simple DOC Chianti regroupant surtout des vins plus légers, plus simples, à boire jeunes et frais, assez bien faits néanmoins.

- **Brunello di Montalcino** : Le secteur d'appellation se trouve au-dessous de Sienne. Ce vin superbe, dans un style plus gras, très concentré, très classique, extrêmement complexe au nez comme en bouche, un grand Brunello devient l'un de ces crus hors normes auxquels il est difficile de résister.

- **Vino Nobile di Montepulciano** : Le Sangiovese s'exprime parfaitement dans ce beau rouge intense et généreux en bouche, souvent très puissant, tannique, qu'il faut également laisser évoluer longtemps pour profiter de ses qualités réelles. Le Montepulciano est un vin de connaisseur patient.

Le Latium

- **Frascati** : Un vrai et bon Frascati (ce n'est pas si courant) doit avoir cette couleur jaune brillante typique, un délicat parfum de fruits frais, et cette souplesse en bouche toute nuancée de douceur. Ils se dégustent uniquement très jeunes, au printemps qui suit la récolte, avec des fruits de mer ou à l'apéritif.

- **Marino** : A consommer plutôt en demi-secs, plus souples en bouche.

- **Cerveteri** : Rouges issus des Sangiovese, Montepulciano, Cannaiolo noir, Carignano et Barbera, des vins vigoureux et colorés, lents à se faire.

- **Velletri** : Des blancs (cépages Malvasia et Trebbiano majoritaires) et rouges (cépages Sangiovese, Montepulciano, Merlot et Bombino noir), provenant des alentours de Velletri et Lariano et Cisterna. Les blancs sont typés, secs et vineux, bien fruités, mais je préfère les rouges, de belle couleur rubis plus ou moins foncé, toujours secs, savoureux, souples et charnus à la fois, assez veloutés en bouche au bout de quelques années.

- **Est!! Est!! Est!! di Montefiascone** : Avec un nom pareil, on ne risque pas d'oublier ce blanc sec ou demi-doux, fait de Trebbiano et Malvasia. On raconte qu'au XIIe siècle un évêque allemand du nom de Johann Fugger aurait reçu l'ordre d'aller à Rome pour le couronnement de Henri V. Afin d'être sûr de boire de bons vins au cours de son voyage, il envoya son domestique visiter les auberges le long de la route en lui demandant de marquer celles qui servaient le meilleur vin du mot "Est", pour "Vinum est bonum". Arrivé à Montefiascone, celui-ci trouva le vin local tellement bon qu'il nota "Est! Est !! Est !!!". Dans les faits, c'est vrai que le vin est très amusant, agréable, assez savoureux et persistant en bouche.

L'Ombrie

- **Orvieto** : De très bon vins blancs de renommée ancienne, déroutants au départ, secco ou abbocatto (voir encadré), très aromatiques, avec des nuances caractéristiques de miel frais, dont certains, issus de raisins botrytisés dans les grands millésimes, atteignent les sommets. Il faut les déguster sur des œufs.

- **Colli Perugini** : Dans un tout autre style, un blanc beaucoup plus nerveux, bien typé par le Trebbiano. La DOC englobe aussi un bon rouge (Sangiovese), à la fois ferme et souple en bouche.

- **Torgiano** : On retrouve bien la douceur et la typicité du cépage Sangiovese majoritaire dans ce vin rouge, bien parfumé, de bonne évolution. Certains Riserva (ceux de Lungarotti) deviennent étonnants de structure et de gras.

- **Sagrantino di Montefalco** : Un autre vin doux et onctueux, méconnu, très complexe au nez comme en bouche, délicieux avec des chocolats.

Les Marches

- **Rosso Piceno** : Franchement, les cépages Sangiovese et Montepulciano donnent ici des vins exceptionnels, onctueux, gras et suaves, le type même de ce que doit être un vrai vin italien, tout en douceur et en nuances aromatiques, de bonne évolution.

Les Abruzzes

- **Montepulciano d'Abruzzo** : Rouges très colorés, du village de l'Aquila, sur les charcuteries corsées du pays. Des vins typés, intenses au nez comme en bouche, un peu durs (il faut les rafraîchir un peu, s'ils sont trop chauds), mais savoureux, gras et persistants. Tiennent parfaitement la comparaison avec des vins plus renommés comme ceux de Chianti, chacun possédant ses propres spécificités.

- **Trebbiano d'Abbruzzo** : Cette autre DOC est celle d'un vin blanc, à la fois sec et moelleux, assez amer en bouche, pour lequel il faut certainement trouver un plat adapté pour pouvoir l'apprécier comme il se doit.

L'ITALIE DU SUD

La Campanie

La culture de la vigne et les techniques de vinification y furent introduites par les peuples helléniques. L'Aglianico est le cépage rouge le plus cultivé.

Seules cinq DOC méritent d'être mentionnées : pour son rouge très puissant et parfumé, qu'il faut attendre, la DOC Taurasi, et dans une moindre mesure, celle de Ravello; pour son blanc, celle de Fiano di Avellino, déroutante par son amertume en bouche, celle de Lacrima Christi del Vesuvio, produit sur les pentes du volcan, nettement plus savoureuse, puis celle de Greco di Tufo, souvent plus décevante.

Goûtez les rouges de Capri (l'île reste encore très séduisante), souples et colorés, qui se boivent très bien dans les bons restaurants de Capri. Un bon vin de table, supérieur aux autres DOC : l'Asprino, un blanc perlant, léger et désaltérant, et, pour les rouges, ceux qui sont issus de l'Aglianico, notamment les doux de la région de Naples.

Les Pouilles

Pendant presque deux siècles, vouées à produire des vins de coupage à haut degré d'alcool, les Pouilles, au fil des dernières années, ont progressivement changé de politique, au risque de dépersonnaliser les vins durs et rustiques dont le pays regorge, en implantant des Sauvignon et autre Chardonnay. Aujourd'hui les Pouilles produisent la plus grande quantité de vin d'Italie.

A l'exception du Moscato di Trani, un joli blanc onctueux et parfumé, ce sont surtout les rouges, issus principalement du cépage Negro amaro, qui méritent d'être mieux connus, dont les meilleurs (ils sont rares) proviennent des DOC Rosso di Cerignola, Leverano, Squinzano (plus rustique), et de l'excellent Castel del Monte (Montepulciano), intense, gras et corsé à la fois.

La Basilicate

Comme la Campanie, la Basilicate cultive encore des cépages très typés comme l'Aglianico (c'est aussi l'unique DOC), importé sur le mont Vulture par les Grecs sept siècles avant notre ère. Il donne un rouge puissant, coloré, qu'il faut absolument savoir attendre quelques années pour profiter de son potentiel, surtout en Riserva. Les meilleurs vins blancs, toujours produits dans la zone de Vulture, comptent un vin de dessert doux moussoux caractéristique, le Muscat de Vulture.

La Calabre

Des vins rouges et rosés, des vins chauds à teneur en alcool élevée, dont les principales DOC sont Ciro, très réussi en rouge, Melissa, Donnici, Savuto, et Lamezia, avec des vins un peu plus facile. Le DOC Greco di Bianco, produit sur la côte ionienne, est un vin de dessert doux issu de raisins passiti, puissant, suave, intense au nez comme en bouche, très réussi et très apprécié. Parmi les vins de table, des vins de dessert également, et quelques vins rouges étonnants qui mériteraient mieux que leur appellation.

La Sardaigne

Cette île montagneuse située au large de toute la Méditerranée est habitée depuis les temps préhistoriques et la vigne a toujours fait partie du paysage. Certains vins sont doux, exceptionnellement forts et d'un goût qui provient, à l'évidence, du sol granitique. Le climat chaud permet tout naturellement aux vignes de donner des moûts riches en sucre, et des vins de dessert qui sont prédisposés à devenir liquoreux ou vinés (faites-vous plaisir avec un Moscato di Cagliari ou un Malvasia). Pourtant, de nouvelles variétés de raisin récoltées de bonne heure afin d'en préserver l'acidité, le contrôle de la température de fermentation et une mise en bouteilles précoce sont les principaux signes d'une vinification plus moderne, très récente, qui peut donner des vins plaisants comme le blanc issu du Torrelata, léger et franc, quoique un peu neutre par rapport aux autres appellations traditionnelles de l'île, du nord au sud, qui méritent d'être retenues.

La Sicile

Sauvage, à la fois magique et austère, l'île possède ce charme indéfinissable qui crée les légendes. En réalité, la force de la Sicile a toujours été intimement liée à celle de ses habitants même si l'influence de chaque peuple a su marquer une empreinte particulière, des Grecs aux Arabes.

- Les vins blancs : Parmi les vins blancs (11° à 11,5°), les appellations sont l'Etna Blanc (cépage Carricante), produit comme son nom peut l'indiquer aux pieds de l'Etna, et le Vin Blanc d'Alcamo, produit sur le territoire d'Alcamo et dans les communes situées entre les provinces de Palerme et de Trapani (prédominance du cépage Caratto Lucido).

- Les vins rouges : Trois appellations à découvrir : le Faro, produit dans le territoire de la commune de Messine, utilisant des raisins de Nerello Mascalese et de Nerello Mantellato , le Cerasuolo di Vittoria, produit surtout dans le territoire classique de Vittoria, Acate, Chiramonte, Comiso et utilisant des mélanges de variétés composées de Frappato di Vittoria et de Calabrese, avec une tolérance allant jusqu'à 10 % maximum de Nero Grosso et Nerello Mascalese. A noter, le bon Etna rosé, connu déjà au temps d'Ulysse.

- Les vins de dessert : Vous l'aurez deviné, l'île est surtout connue pour son Marsala qui mérite une place à part (voir plus loin), produit en Sicile occidentale. Les autres DOC sont le Moscato di Noto, le Moscato di Siracusa, le Moscato di Pantelleria et la bonne Malvasia des îles Lipari. A part le Moscato di Pantelleria, obtenu avec le raisin Zibibbo, un beau vin exceptionnel en demi-doux ou doux, tous les autres vins sont obtenus avec leur raisin homonyme.

Le Marsala

Le Marsala est produit dans la province de Trapani avec des raisins de Catarratto, Grillo et Inzolia.

Fin, avec un élevage d'un an minimum; le Marsala Supérieur (minimum de deux ans), le Marsala Réserve Supérieure (minimum de quatre ans), et le Marsala vierge et/ou Solera, c'est-à-dire très vieux et/ou de Réserve, qui demande un élevage de dix ans minimum. Le vieillissement est toujours fait dans du bois de valeur, le rouvre, et sa couleur passe de l'ambre clair à l'or et au rouge rubis intense. Goûtez-le à l'apéritif comme sur les desserts, voire sur un fromage bleu.

Si l'on est roi chez soi, le Marsala ne trahit pas l'adage : sa production annuelle est pratiquement monopolisée par les Italiens eux-mêmes.

Source : <http://www.guidedesvins.com/>