

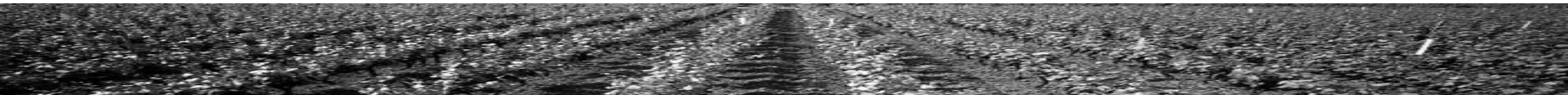


Le Piémont

(Œnologie 27)

Eric Ovin

8 avril 2019





Plan de l'Exposé

1. Histoire de la vigne au Piémont
2. Région du Piémont
3. Géographie
4. Cépages
5. Appellations
6. Vins
7. Quelques bons millésimes récents
8. Millésimes de référence





1. Histoire de la vigne au Piémont



- Introduction par les Grecs ? les Étrusques ?
- Pline l'Ancien
 - « **Uva spinea... quae sola alitur nebulis** »
 - Vigne grimpante qui était la seule à tolérer le brouillard [Nebbiolo]
- Chute de l'Empire romain
 - Lieu de passages
 - Guerres / conflits
- **1268** → Référence au « NIBIOL »
- **1512** → Référence au « NEBIOLUM »
(chronique de la commune de La Morra)

13^e siècle

16^e siècle



1. Histoire de la vigne au Piémont

18^e siècle

- 1758 → Ville d'Alba
 - Interdiction d'importer et d'assembler des vins étrangers

Cépages : Nebbiolo, Malvasia, Moscato ⇨ vins doux

19^e siècle

- 1850 : Camillo Cavour engage Louis Oudart, œnologue français
 - Premiers Nebbiolo secs (domaines : Grizane et Marquise Giulietta di Barolo)

⇨ Barolo

- 1896 : Domizio Cavazza
 - ⇨ Barbaresco

- Phylloxéra → sauf le Nebbiolo





Le Piémont

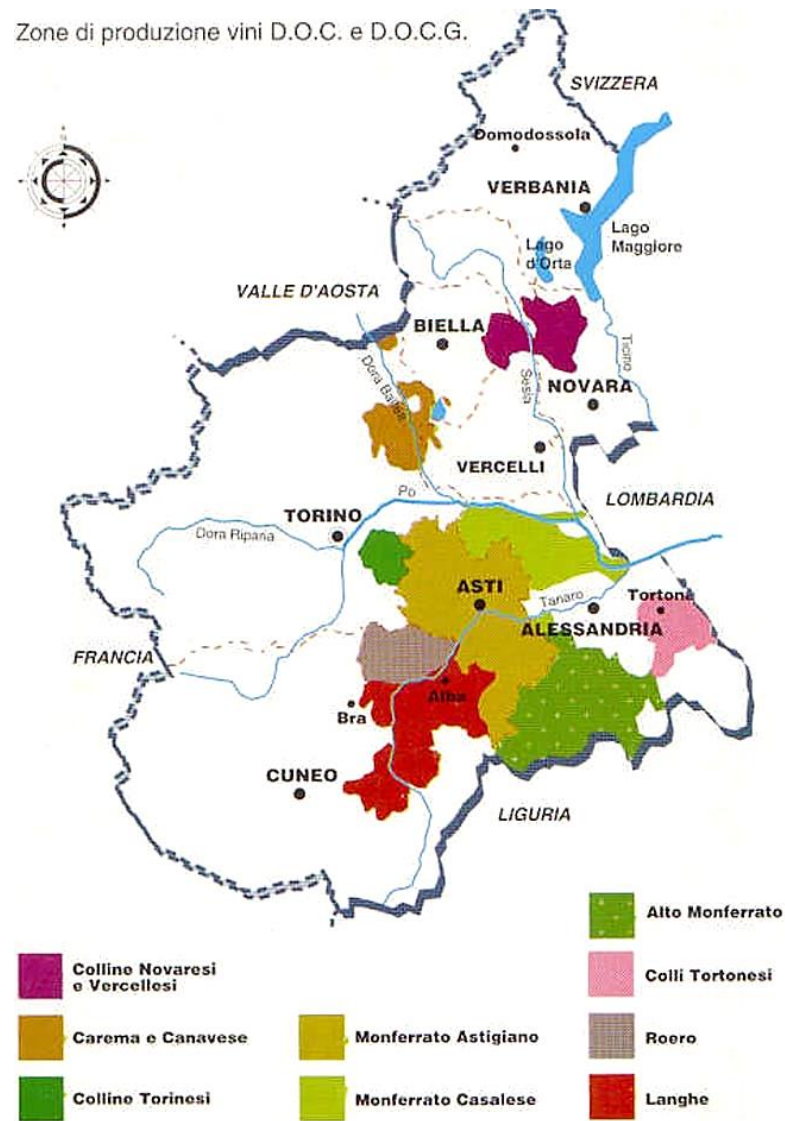




Le Piémont



Zone di produzione vini D.O.C. e D.O.C.G.





2. Région du Piémont

- Une des 5 grandes régions vinicoles d'Italie :
 - Piémont
 - Veneto
 - Toscana
 - Abruzzo
 - Puglia
- Entouré de montagnes au sud, nord, ouest
- Ouvert à l'est dans la partie Turinoise
et la vallée du Pô
- Quelques meilleurs vins d'Italie comme :
 - Barbera
 - Nebbiolo
 - Barolo
 - Cortese
 - Freisa
 - ...





3. Géographie

- **Situation**
 - Collines dans les Préalpes
 - Terrasses escarpées au pied des Alpes

- **Sols multiples**
 - Argiles
 - Calcaires
 - Grès
 - Graphite
 - Schistes

- **Climat**
 - Froid / hivers rigoureux
 - Étés doux
 - Printemps & automnes avec brumes et brouillards





4. Cépages

4.1. Rouges (principaux)

4.1.1. Barbera

- Couleur intense
- Acidité moyenne à élevée
- Vins de coupage



4.1.2. Croatina

- Couleur intense
- Acidité modérée
- Maturité tardive (1^{re} quinzaine d'octobre)
- Assemblage avec Nebbiolo



4.1.3. Vespolina

- Couleur vive
- Maturité précoce (fin septembre)
- Vinifié seul ou assemblé avec
 - Uva rara
 - Nebbiolo→ Vins aptes au vieillissement



4. Cépages

4.1. Rouges (principaux)



4.1.4. Bonarda novarese / Bonarda / Uva rara

- Teneur élevée en sucre
- Acidité modérée
- Couleur « violine »
- Maturité tardive (début octobre)
→ Élaboration DOC / DOCG

4.1.5. Nebbiolo / Spanna



- Le plus important
- Couleur orange / rubis
- Haute acidité (structure → vins)
- Bourgeonnement précoce (gel !) et maturité tardive (mi-octobre)
→ Élaboration DOC / DOCG



4. Cépages

4.1. Rouges (principaux)

4.1.6. Dolcetto



- Cépage peu acide (se « contente » de parcelles de moindre qualité)
- Maturité précoce (4 semaines avant le Nebbiolo)
- Vins de table doux et fruités

4.2. Blanc

Erbaluce (« Alba Lux »)



- Variante du « Fiano »
- Acidité élevée
- Palette aromatique
- Maturité semi-précoce
 - Vin effervescent
 - Passerillage



5. Appellations

- 16 DOCG (dénomination d'origine contrôlée et garantie depuis 1990)
- 42 DOC (dénomination d'origine contrôlée depuis 1967)
- DOP (dénomination d'origine du « pays »)
- VDI (dénomination vin d'Italie)
- VSDQS (méthode de vinification « classique »)



6. Vins

6.1. Asti et Moscato d'Asti

- Mousseux à base de moscato
- Vin doux



Moscato

6.2. Barbera d'Asti (DOCG)

- Vins fruités, légers, souples
- Fraîcheur acide

6.3. Barbaresco

- Essentiellement à base de Nebbiolo
- Sols plus sablonneux que Barolo
 - Vins plus légers
- Élevage min. 26 mois (9 mois en fût de bois)
- « Riserva » → élevage 50 mois (9 mois en fût de bois)



Le Piémont



6. Vins

6.4. Barolo

- 100 % Nebbiolo
- Sols argilo/calcaires
- Élevage min. 38 mois (18 mois en fût de chêne)

6.5. Roero



Arneis

- Nord du Tanaro
- À base de Nebbiolo
- Vins légers (fraction du prix Barbaresco et Barolo)
- Élevage min. 20 mois (6 mois en fût de bois)
- « Roero Arneis » version mousseux



6. Vins

6.6. Dolcetto di Diano d'Alba

- 100 % Dolcetto
- Vins « légers »



Dolcetto di Diano

6.7. Dogliani

- 100 % Dolcetto
- Vins légers

6.8. Dolcetto di Ovada Superiore

- 100 % Dolcetto
- Vins légers

6.9. Barbera d'Alba

- Origine ancienne (17^e siècle)
- Rouge, franc et robuste



6. Vins

6.10. Dolcetto d'Alba

- Base Dolcetto plus autres cépages
- Couleur sombre
- Robe rouge/rubis
- Degré d'alcool élevé
- Arrière-goût d'amandes amères

6.11. Langhe

- Normes de production peu contraignantes
- Cépages multiples
- Qualités variables
- Quelques bons crus

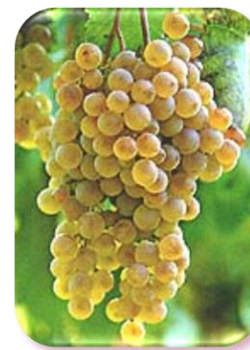




6. Vins

6.12. Cortese di Gavi (blanc)

- Cépages variété « Cortese »
 - Couleur jaune paille
 - Nez parfumé (amandes, noisettes, citron, sauge)
 - Bien structuré
 - Persistant
- ⇒ - Vins tranquilles
- Vins mousseux
- Vins effervescents



Cortese

6.13. Gavi di Gavi

- Riserva → élevage 1 an (6 mois en bouteille)



6. Vins

6.14. Barbera del Monferrato Superiore

- Dérivé du Barbera
- Mais → élevage 14 mois (6 mois en fût de chêne)

6.15. Montferrato

- Cépages multiples
 - Grignolino
 - Cabernet sauvignon
 - Nebbiolo
 - ...



Grignolino

6.16. Gattimara

- À base de Spanna
- Tanins souples
- Teneur en alcool moins importante
- Élevage min. 24 mois (36 mois pour Riserva)



6. Vins

6.17. Ghemme

- À base de Spanna
- Tanins souples
- Alcool modéré
- Élevage min. 18 mois
(Riserva 24 mois)



6.18. Erbaluce di Caluso (blanc)

- 100 % cépage Erbaluce
 - Vins frais et légers
 - Élevage min. 15 mois sur lie
- ⇒ - Vins secs tranquilles
- Vins « gras » (accents tropicaux)
- Vins mousseux



6. Vins

6.19. Colline Novaresi (blancs, rouges)



- À base de Nebbiolo, Barbera, Vespolina, Croatina, Erbaluce...
- L'appellation permet de vendre des vins de Ghemme à base de Nebbiolo sans l'obligation d'élevage !

6.20. Valli Ossolane (blancs, rouges)

- Vins blancs à base de Chardonnay
- Vins rouges à base de Nebbiolo
 - Fruits rouges
 - Notes florales
 - Teneur en alcool modérée



Le Piémont



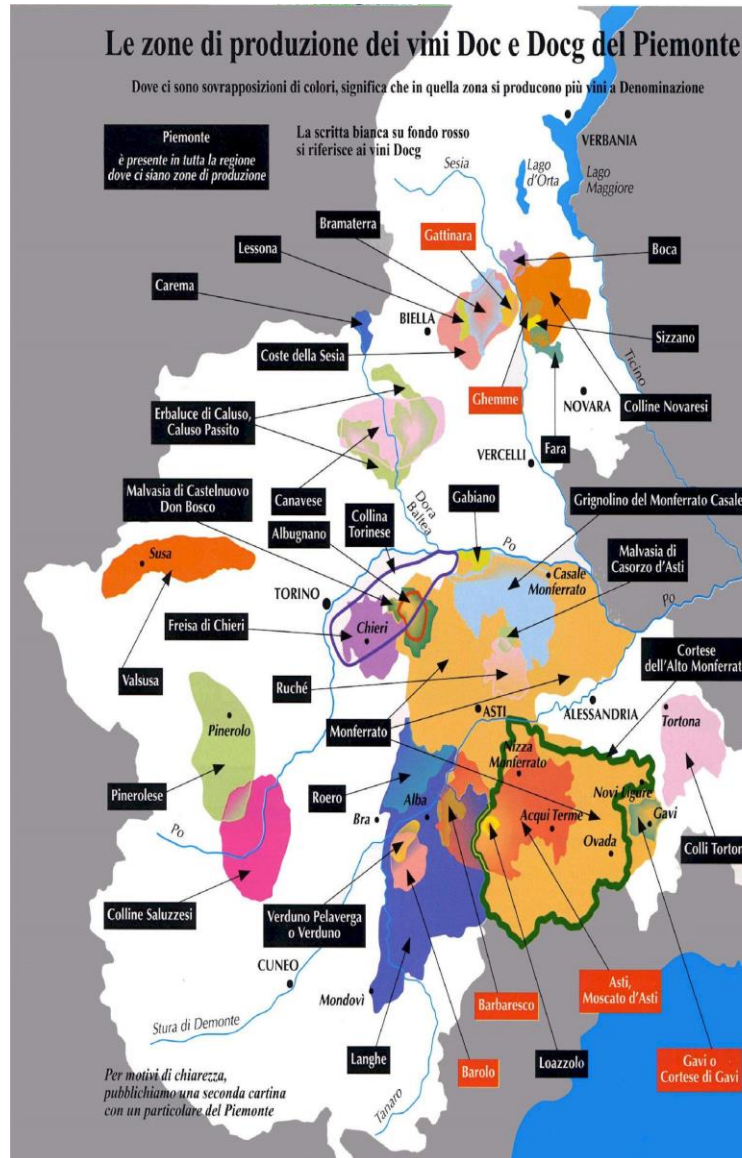
6. Les vins

Le zone di produzione dei vini Doc e Docg del Piemonte

Dove ci sono sovrapposizioni di colori, significa che in quella zona si producono più vini a Denominazione

Piemonte
è presente in tutta la regione
dove ci siano zone di produzione

La scritta bianca su fondo rosso
si riferisce ai vini Docg



Per motivi di chiarezza,
pubblichiamo una seconda cartina
con un particolare del Piemonte



7. Quelques bons millésimes récents

2007 *(*)**

Millésime chaud

Vins riches en alcool, puissants, généreux

2006 **(*)**

Millésime classique

Cycle de maturation du fruit lent, long, régulier

Vins fruités, purs, à la structure « cachée »

Accessibles jeunes mais aussi de bonne garde

2005 ***

Été chaud, mais pluie en septembre/octobre

L'excellent côtoie des vins moins glorieux

À goûter avant d'acheter



7. Quelques bons millésimes récents

- 2004 ****(*)** Printemps/été frais, arrière-saison chaude
Grande année de garde, quand les rendements ont été tenus et la plante suivie afin d'éviter les foyers de pourriture
- 2003 ***** Caniculus annata !
Vins en moyenne frais
Certaines cuvées sont superbes (ex. : Ommaggio a Quintino Sella de Sella, Osso San Grato d'Antoniolo)
- 2001 ******* Grande année de garde, surtout pour les plus corsés
Vins puissants, riches, musclés, qui ont besoin de temps pour s'affiner



7. Quelques bons millésimes récents

1999 *****

Année de vins absolument complets
Les meilleurs sont des splendeurs de raffinement,
de densité, de potentiel, de maturité tannique
Vin de garde

1997 ***

Jours et nuits chauds
Vins solaires, parfois un peu excessifs, ne
présentant pas toujours des tanins totalement
mûrs malgré l'alcool, pour les moins bien réussis

1996 *(*)**

Millésime tardif
Vins moins intéressants : minces, maigres, acides
Les plus grandes réussites : Spanna fins, mûrs et
frais, élancés mais pas chétifs



8. Millésimes de référence (rouges)

Millésime	Caractéristique	Millésime	Caractéristique	Millésime	Caractéristique
2016	Millésime exceptionnel	2000	Grand millésime	1984	Millésime moyen
2015	Grand millésime	1999	Bon millésime	1983	Millésime moyen
2014	Grand millésime	1998	Bon millésime	1982	Grand millésime
2013	Grand millésime	1997	Grand millésime	1981	Millésime moyen
2012	Grand millésime	1996	Grand millésime	1980	Millésime moyen
2011	Grand millésime	1995	Bon millésime	1979	Bon millésime
2010	Millésime exceptionnel	1994	Millésime moyen	1978	Millésime exceptionnel
2009	Grand millésime	1993	Bon millésime	1977	Petit millésime
2008	Grand millésime	1992	Millésime moyen	1976	Millésime moyen
2007	Grand millésime	1991	Millésime moyen	1975	Petit millésime
2006	Grand millésime	1990	Millésime exceptionnel	1974	Grand millésime
2005	Grand millésime	1989	Millésime exceptionnel	1973	Millésime moyen
2004	Grand millésime	1988	Bon millésime	1972	Petit millésime
2003	Bon millésime	1987	Millésime moyen	1971	Grand millésime
2002	Millésime moyen	1986	Bon millésime	1970	Grand millésime
2001	Bon millésime	1985	Grand millésime		

Millésime exceptionnel	5
Grand millésime	19
Bon millésime	9
Millésime moyen	11
Petit millésime	3



***Merci de votre attention
et bonne dégustation !***



■ Vins en dégustation

1. Barbera d'Alba « Carlot » 2016 - Gian Piero Marrone
2. Langhe « Sancarlot » 2014 - Gian Piero Marrone
3. Barbaresco 2015 - Carlin de Paolo
4. Barolo 2014 - Gian Piero Marrone

■ Vins au repas

Entrée : Barbera d'Asti 2016 - Carlin de Paolo « *Cursus Vitae* »

Plat : Cisterna d'Asti Superiore 2015 - Carlin de Paolo



Le Piémont



Barbera d'Alba « Carlot » 2016 - Gian Piero Marrone

Le Barbera d'Alba révèle une couleur vive tirant sur le rouge rubis. Les arômes vineux sont intenses, avec des notes de prunes, de mûres, de confiture et d'épices. En bouche, il est sec, doté d'une acidité assez prononcée et légèrement tannique. Un vin qui, déjà dans sa jeunesse, présente un grand caractère.

- **Zone de production** : Alba, La Morra (CN)
- **Cépage** : 100 % Barbera
- **Âge moyen des ceps** : 1975
- **Rendement** : 63 hl/ha ; 2-2,5 kg par cep
- **Densité de plantation** : 4 000 ceps/ha
- **Altitude moyenne des vignobles** : 350 m
- **Vendange** : Manuelle, pendant la seconde moitié de septembre
- **Vinification** : Égrappage et foulage des raisins et fermentation avec macération en contact des peaux pendant 10 jours
Écoulage et achèvement de la fermentation en cuves Inox à température contrôlée
- **T° de fermentation** : 26-28 °C, pendant 10-12 jours
- **Élevage** : 12 mois en grand fût de chêne et 12 mois en bouteille
- **Capacité de conservation** : 4-5 ans
- **T° de service optimale** : 17-19 °C
- **Conservation en cave** : Garder les bouteilles couchées, protégées de la lumière et des écarts de température





Le Piémont



Langhe « Sancarolo » 2014 - Gian Piero Marrone

Vin qui remonte aux propres racines de l'histoire de la famille, le Sancarolo naît de l'assemblage du cépage Nebbiolo, qui lui donne une structure et intensité, avec les cépages Barbera et Dolcetto, caractéristiques pour la fraîcheur et pour les notes fruitées, créant ainsi un classique vin de terroir.

- **Zone de production** : Alba, La Morra (CN)
- **Cépages** : Nebbiolo, Barbera et Dolcetto
- **Âge moyen des ceps** : 1961
- **Rendement** : 50 hl/ha ; 1-1,5 kg par cep
- **Densité de plantation** : 4 000 ceps/ha
- **Altitude moyenne des vignobles** : 400 m
- **Vendange** : Manuelle, au mois d'octobre
- **Vinification** : Égrappage et foulage des raisins
Fermentation séparée des différents cépages
Affinage différencié des divers monocépages. Étude de l'assemblage 'Sancarolo'
- **T° de fermentation** : 28-30 °C, pendant 10 jours
- **Élevage** : 18 mois en barriques de chêne autrichien et français, en partie neuves et de 2^e et 3^e passage, et 12 mois en bouteille
- **Capacité de conservation** : Plus de 10 ans
- **T° de service optimale** : 18-20 °C
- **Conservation en cave** : Garder les bouteilles couchées, dans leur carton d'origine, protégées de la lumière et des écarts de température



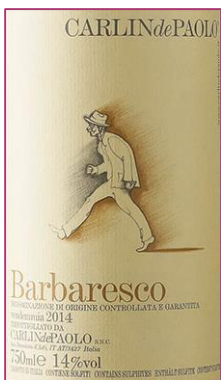


Le Piémont



Barbaresco 2015 - Carlin de Paolo

- **Zone de production** : Province de Cueno
- **Appellation** : Barbaresco DOCG
- **Cépage** : 100 % Nebbiolo
- **Terroir** : Argilo-calcaire
- **Altitude moyenne des vignobles** : 300-350 m
- **Rendement** : 70 hl/ha
- **Densité de plantation** : 4 000 à 5 000 ceps/ha
- **Vendange** : Manuelle, mi-septembre
- **Culture** : Méthode Guyot Piémontaise
- **Vinification** : En cuve Inox - température contrôlée
- **Élevage et affinage** : Barriques françaises pendant 9 mois
Affinage en bouteilles pendant une année
- **Acidité** : 6 g/l
- **Capacité de conservation** : 10 ans
- **Volume alcoolique et contenance** : 14 % vol., 75 cl
- **Caractéristiques** :
 - **Robe** : rouge rubis intense
 - **Nez** : complexe, intense et fruité
 - **Bouche** : ample et voluptueux
- **T° de service** : 18 °C
- **Accords** : Plat complexe et élaboré de cuisine internationale





Barolo 2014 - Gian Piero Marrone

Vin de grande structure ayant un bouquet complexe et agréable, capable d'évoluer en vieillissant sans perdre ses extraordinaires caractéristiques organoleptiques. La couleur grenat intense suivie d'arômes fruités et en même temps épicés qui font découvrir des petits fruits rouges comme la fraise des bois, les cerises sous alcool et la confiture, mais qui dévoilent également la rose et la violette séchée, la cannelle et le poivre, la réglisse, noix de muscade et vanille et parfois des notes de cacao, tabac et cuir.

- **Zone de production** : La Morra (CN)
- **Cépage** : 100 % Nebbiolo des sous-variétés "Lampia" et "Michet"
- **Âge moyen des ceps** : 1960
- **Rendement** : 50 hl/ha ; 2-2,5 kg par cep
- **Densité de plantation** : 3 800 ceps/ha
- **Altitude moyenne des vignobles** : 300 m
- **Vendange** : Manuelle, mi-octobre
- **Vinification** : Traditionnelle - égrappage et foulage des raisins et longue fermentation avec macération en contact des peaux pour l'extraction des anthocyanes et des tanins
Après l'écoulage, l'élevage se fait en fûts de grande dimension
- **T° de fermentation** : 28-30 °C, pendant 15 jours
- **Élevage** : 2 années en fût de chêne et 2 années en bouteille
- **Capacité de conservation** : Plus de 15 ans
- **T° de service optimale** : 18-20 °C ; décanter le vin en carafe avant de le servir
- **Conservation en cave** : Garder les bouteilles couchées, protégées de la lumière et des écarts soudains de température

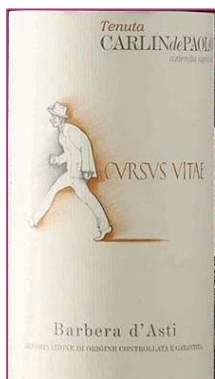




Le Piémont



Barbera d'Asti 2016 - Carlin de Paolo « Cursus Vitae »



- **Zone de production** : Province d'Asti
- **Appellation** : Barbera d'Asti DOCG - Cursus Vitae
- **Cépage** : 100 % Barbera
- **Terroir** : Argilo-calcaire
- **Altitude moyenne des vignobles** : 180-340 m
- **Rendement** : 90 hl/ha
- **Densité de plantation** : 4 000 à 4 500 ceps/ha
- **Vendange** : Manuelle, mi-septembre
- **Culture** : Méthode Guyot Piémontaise
- **Vinification** : En cuve Inox - température contrôlée
- **Acidité** : 5,60 g/l
- **Capacité de conservation** : 3 ans
- **Volume alcoolique et contenance** : 14 % vol., 75 cl
- **Caractéristiques** :
 - **Robe** : rouge rubis intense
 - **Nez** : intense vinosité, cerise, réglisse, prune
 - **Bouche** : tannique, corsé, sec, astringent et persistant, avec une acidité bien équilibrée
- **T° de service** : 18 °C
- **Accords** : S'accorde facilement avec la viande et les fromages à pâte dure



Le Piémont



Cisterna d'Asti Superiore 2015 - Carlin de Paolo



- **Zone de production** : Province d'Asti
- **Appellation** : Cisterna d'Asti DOC Superiore
- **Cépage** : 100 % Croatina
- **Terroir** : Argilo-calcaire, minéral
- **Altitude moyenne des vignobles** : 180-300 m
- **Rendement** : 80 hl/ha
- **Densité de plantation** : 4 000 à 4 500 ceps/ha
- **Vendange** : Manuelle, mi-septembre
- **Culture** : Méthode Guyot Piémontaise
- **Vinification** : En cuve Inox avec macération de 15 jours à température 28-30 °C
- **Élevage et affinage** : Barriques françaises pendant 18 mois
Affinage en bouteilles pendant 6 mois
- **Acidité** : 5,60 g/l
- **Capacité de conservation** : 10 ans
- **Volume alcoolique et contenance** : 14 % vol., 75 cl
- **Caractéristiques** :
 - **Robe** : rouge pourpre avec de discrets reflets bordeaux
 - **Nez** : vineux avec senteurs de fruits mûres
 - **Bouche** : plein, riche, harmonieux, belle finale
- **T° de service** : 18 °C
- **Accords** : S'accorde facilement à tous types de plats ; vin de méditation