



## CHRONIQUE VINICOLE

### Les vins italiens

Cette chronique printanière porte sur deux vins italiens ; la chaleur de l'Italie nous fera rêver d'un été qui est à nos portes. Il importe d'abord de mentionner que l'Italie a un système d'appellation de ses vins qui ressemble à celui de la France : vino da tavola (vin de table), IGT (indication géographique typique), DOC (dénomination d'origine contrôlée), DOCG (dénomination d'origine contrôlée garantie), cette dernière étant la catégorie supérieure. Ce système d'appellation existe pour différencier les vins en tenant compte du terroir, des contrôles de qualité et autres facteurs. On produit du vin dans les vingt régions viticoles du pays, ce qui fait que l'Italie est le plus gros producteur de vin. Les deux vins que propose le Club Vins

Privilegés dans cette chronique proviennent de deux régions viticoles très importantes, l'un du Piémont au nord-ouest du pays, dont la capitale est Turin et l'autre de la Toscane, au centre-ouest, dont la capitale est Florence. Le Piémont est la plus grande région en superficie et le cépage de prédilection est le barbera, un des plus répandus en Italie au même titre que le sangiovese. C'est dans ce coin de pays que sont produits également les Barolos et Barbarescos. Quant à la Toscane, c'est la cinquième région viticole de par sa taille et la quatrième de par sa production. Le cépage roi est le sangiovese.

#### BARBERA D'ALBA - BRICCO LOGHERO - DOC - 2004

Ce vin est produit par Luigi Oberto, soutenu par son épouse et ses trois fils. Cette famille est reliée au monde du vin depuis le début du 19<sup>e</sup> siècle. Il porte l'appellation Barbera d'Alba i.e. qu'il est élaboré avec le cépage barbera provenant de la ville d'Alba ou de ses environs dans le Piémont. Il vieillit pendant un an en fûts de chêne avant d'être commercialisé. Il titre 14 % d'alcool. Le vin est d'une belle limpidité et d'une couleur assez foncée (rubic-framboise). À l'odeur, on perçoit la mûre et la prune avec une note de torréfaction (café) et d'épices. Au goût, le vin est sec avec des tanins qui se sont assouplis avec le temps, une acidité fraîche avec une bonne persistance. À la dégustation, le vin est enveloppant avec une senteur de réglisse. Il se marie très bien avec des viandes rouges et fromages. Il serait bon de l'aérer quelque peu avant le service à une température de 18°C. Ce vin pourra se garder jusqu'en 2012, 2013. .

Honneurs : Médaille d'or au 47<sup>ème</sup> Concours de Vin DOCG, DOC et IGT

Prix: **30.80<sup>€</sup>**



#### PODERE TERRENO - CHIANTI CLASSICO - DOCG - 2007



Le producteur de ce grand vin est la maison Podere Terreno, propriété de Roberto et Marie-Sylvie Haniez, qui a pignon sur rue à Radda in Chianti, entre Florence et Siègne en Toscane, dans la région rurale du Chianti. L'appellation Chianti Classico est d'un cran supérieur au Chianti ordinaire, car les exigences de production sont plus rigoureuses et une période de vieillissement est nécessaire pour avoir droit à cette appellation sur l'étiquette. Habituellement, l'image d'un coq noir (gallo negro en italien) figure sur la bouteille. Ce vin bénéficie de l'appellation DOCG et est produit avec 90% de Sangiovese et de 10% Canaiolo. Il vieillit quatorze mois en fût de chêne et six mois supplémentaires en bouteille avant la mise en vente. Il titre 13% d'alcool. Il s'agit d'un vin structuré mais bien équilibré de par sa rondeur et son élégance. Au nez, le fruit est très présent, fin et élégant. En bouche, le fruit est toujours présent avec des notes d'épices. Il se marie très bien aux viandes blanches avec sauces brunes ou blanches et les viandes grillées. La température de service est à 18°C. Le vin pourra vieillir facilement pour les huit prochaines années.

Prix: **34.15<sup>€</sup>**

Marco Veilleux  
Club Vins Privilèges  
www.clubvinsprivileges.com  
418.226.7447