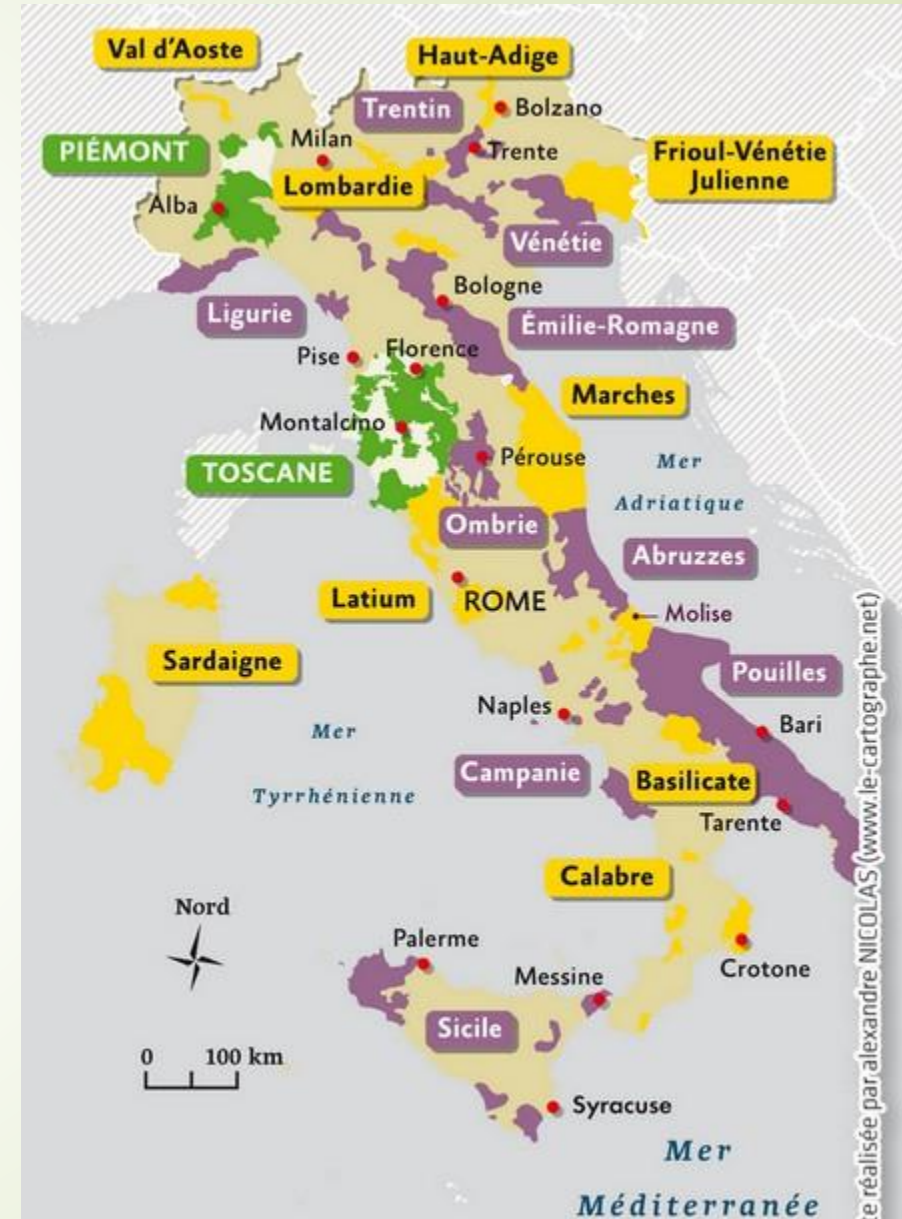


# L'autre pays du vin

# Italie



14 mars 2023



# L'Italie : une histoire millénaire

- 4000 ans de production de vins depuis les étrusques
- Diffusion partout en Europe et sur la Méditerranée
- Des vins de classe internationale dès le XIX ème : Chianti, Barolo, Marsala
- Après le phylloxera, l'Italie devient l'un des principaux fournisseurs de vins bon marché
- En 1963, première loi de dénomination (DOC)
- En 1992 , création des DOCG
- Renouveau du vignoble italien : super toscans en IGT

# Une session sur l'Italie : une gageure

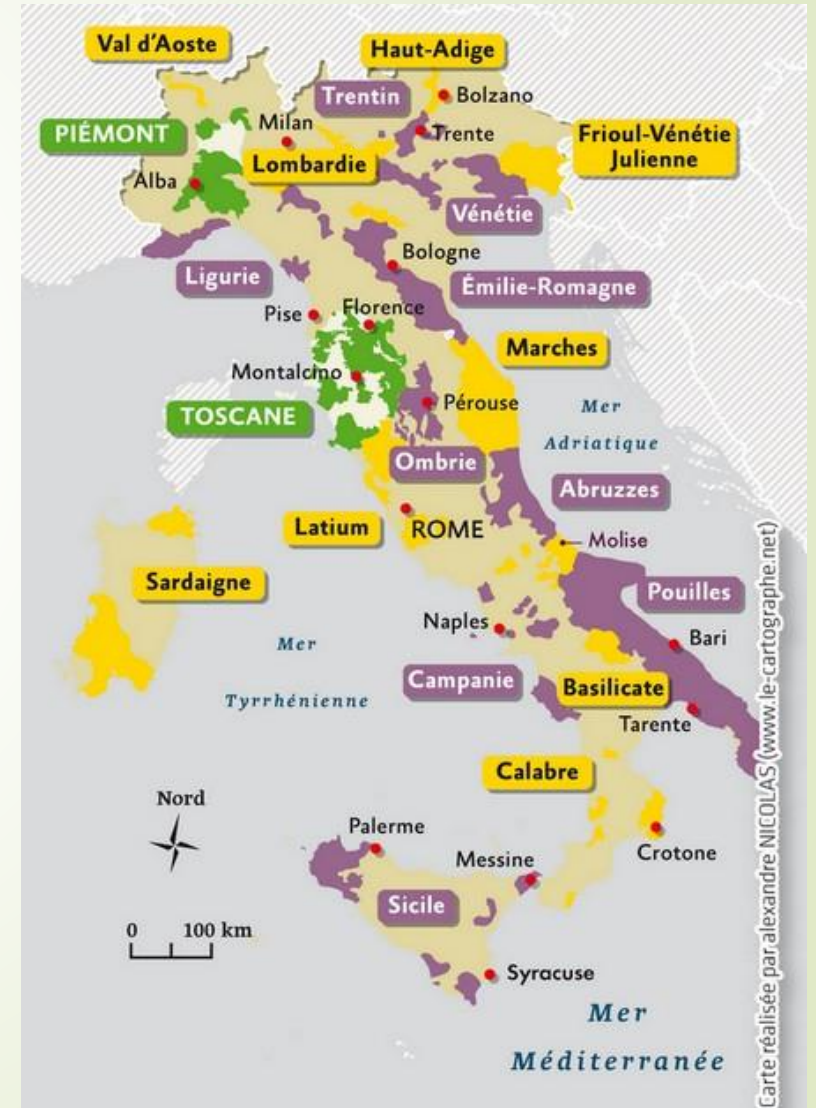
Premier producteur mondial en volume

Des vignes dans la totalité des 20 régions

Des centaines de cépages, beaucoup autochtones

Les terroirs les plus connus

- Nord
  - Piémont : Rouges : Barolo, Barbaresco, Langhe, Barbera d'Asti... et Pétillants Asti, Moscato d'Asti,
  - Vénétie : Valpolicella
- Centre
  - Toscane
  - Ombrie : Orvieto
  - Abruzzes : Montepulciano
- Sud
  - Pouilles : Salice Salentino
- Iles
  - Sicile : Rouge : Nero d'Avola,
  - Sardaigne





# Blancs secs



- ▶ L'Italie n'est pas un producteur de grand vin blanc sec
- ▶ Les plus connus :
  - ▶ Soave : Vénétie : Garganega
  - ▶ Frascati et Orviéto : Italis centrale : Trebbiano, malvasia
  - ▶ Moscato : Asti, Aoste

# Montenidoli Carato – 2018

## Vernaccia di San Gimignano

37 €

- Origine : San Gimignano (ouest de Florence)
- Sol calcaire 350 M
- 100 % Vernaccia : cépage local
- 12 mois en barriques chène français
- 24 mois de bouteille

Michel-Ange : *baiser, caresse, élan, aiguillon et morsure*



# VIKEVIKE 2019 21 €

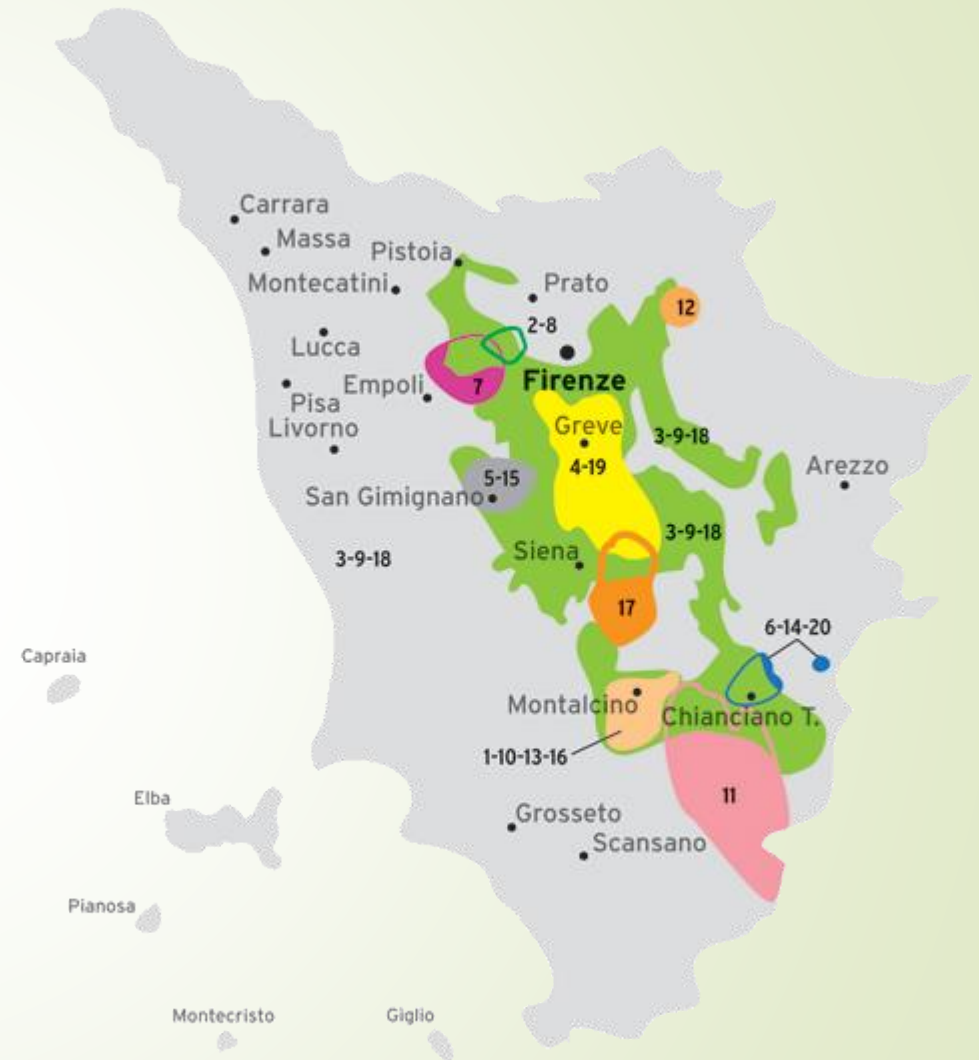
## Cannonau di Sardegna 2019

- ▶ De nombreuses régions proposent des vins confidentiels au niveau international
- ▶ Les Iles, Sicile et Sardaigne, les Pouilles... proposent le pire et le meilleur
- ▶ La Sardaigne a été 400 espagnole. Les cépages sont souvent d'origine espagnole :
  - ▶ Cannonau : Grenache
  - ▶ Carignano del Sulcis : Carignan



# Toscane

- Vignoble historique d'Italie
- Propriété ancienne mariant vignes, oliviers, fruits...
- Collines arrondies (210 M pour les blancs, 165 M pour les rouges)
- Le cépage rouge dominant : le Sangiovese
  - 14 clones différents : Brunello, Prunello gentile





# Les super toscans

- Les vins les plus cotés d'Italie sont les super-toscans
- Introduction de cabernet sauvignon et cabernet franc au sud de la toscane
- IGT Toscana ou DOC Bolgheri
  - Antinori : Tignanello et Solaia
  - Tenuta San Guido : Sassicaia
  - Ornellaia
  - Gaja : Ca'Marcanda 'Camarcanda'



# Le Chianti

- Délimité en 1716
- Peu d'homogénéité
- 7 régions DOC
- Dont une en DOCG : Chianti Classico Riserva
- Principalement du Sangiovese mais possibilité de multiples autres cépages dont 10 à 30 % de blancs
- Qualité et prix très variables



# Marchese Antinori 34 €

## Chianti Classico Riserva 2016

- Antinori : grande famille du renouveau de la Toscane
- 130 ha de vignes au cœur du Chianti
- Sangiovese et cabernet sauvignon et franc
- Vendanges égrappées
- Macération 1 semaine
- Elevage en cuve inox
- 1 an en barriques chènes français et hongrois
- Repos en bouteilles durant 12 mois



# Brunello de Montalcino

- « Inventé » par Santi dans les années 1970
- 100 % brunello – clone du sangiovese
- Très faible pluviométrie
- Vents maritimes
- Graves argileuses
- Altitude de 150 à 500 M



# Brunello di Montalcino 2016

## Fattoi 38€

- Propriété familiale : Vins, Olives, céréales, bois
- 9 ha de vignes
- 100 % sangiovese
- 350 M
- Vignes de 15 ans
- Vinification en cuves inox de 100 hl
- 18 jours de macération
- 2 ans de maturation en foudre et barriques
- 2 ans de maturation en bouteille



# Piémont

- ▶ Le Piémont est une vaste zone de collines autour d'Asti et Alba
- ▶ Le cépage roi est le nebbiolo
- ▶ Les autres cépages
  - ▶ L'arneis blanc
  - ▶ Barbera
  - ▶ Dolcetto
  - ▶ Moscato
- ▶ Appellations phares
  - ▶ Barolo, Barbaresco, Langhe en rouge
  - ▶ Asti en blanc



# Barolo / Barbaresco

- De part et d'autre d'Albe
- Vallées souvent dans le brouillard
- Appellations mises en lumière dans les années 1980 notamment par Angelo Gaja
- Historiquement des vins très longs à s'arrondir
- Très dépendant de la météo (durée du brouillard)
- Barolo et Barbaresco sont proches
  - Même cépage nebbiolo
  - Même sol : marnes calcaires, sauf sur la partie est de l'appellation
  - Le Barolo est traditionnellement plus complet



Frat. Alessandria 46 €  
Barolo 2017  
dal Comune di Verduno

- ▶ Barolo produit au nord de l'appellation
- ▶ Fermentation en cuve inox
- ▶ Elevage
  - ▶ 3 ans en fûts de chêne français
  - ▶ 2 mois en cuve inox
  - ▶ 6 mois en bouteille



# Nord-Est

- Vignoble structuré par le lac de Garda et la rivière Adige
- En amont, vallée abrupte vers l'Autriche : climat frais, blanc, rouge et pétillants
- En aval, autour de Vérone des appellations phares :
  - Bardolino rouge léger
  - Soave : blanc Garganega
  - Valpolicella rouge Corvina
    - Classico
    - Recioto
    - Amarone
    - Ripasso



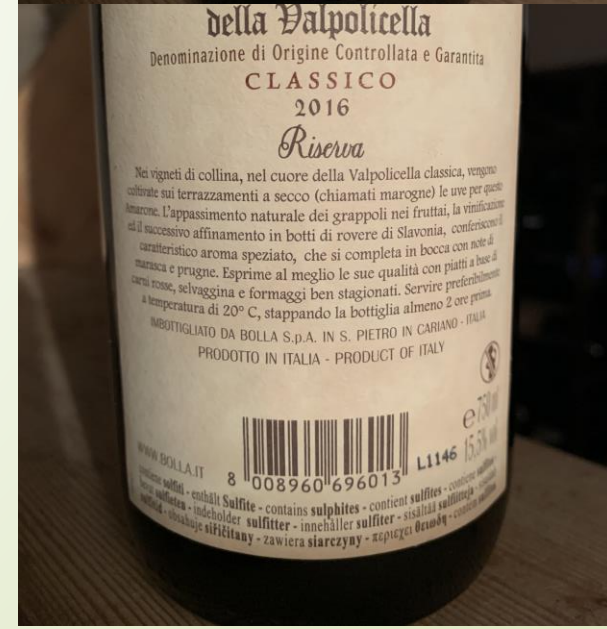


# Le Origini

## Amarone della Valpolicella Classico Riserva 2016

54 €

- Producteur historique du Soave (1883) et pionnier de l'amarone (1950)
- L'amarone : vin passerillé sur claies pendant 4 mois
- Affinage 3 ans en fûts de chêne





# Doux, Liqueureux, VDN

- ▶ Partout en Italie, on fait des vins sucrés
  - ▶ Vino Santo
  - ▶ Passito
  - ▶ Liquoroso
  - ▶ Marsala

# Passito Pantelleria 2018

## Carole Bouquet 34 €/50cl

