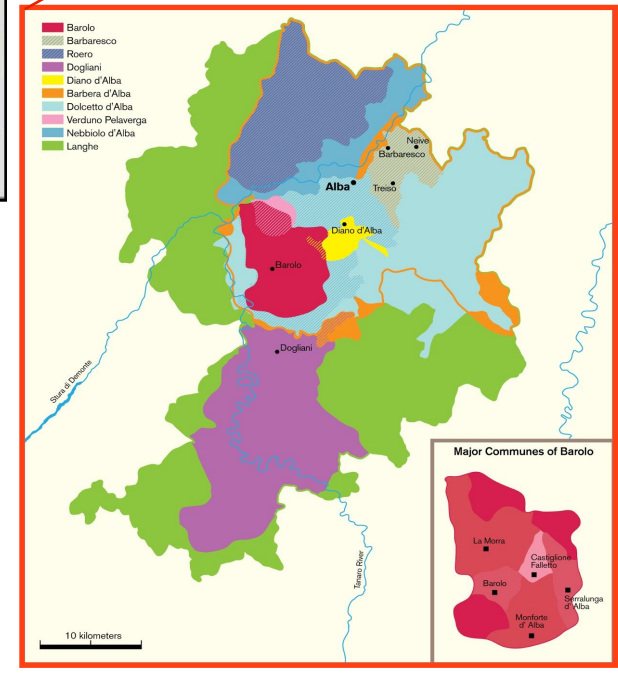
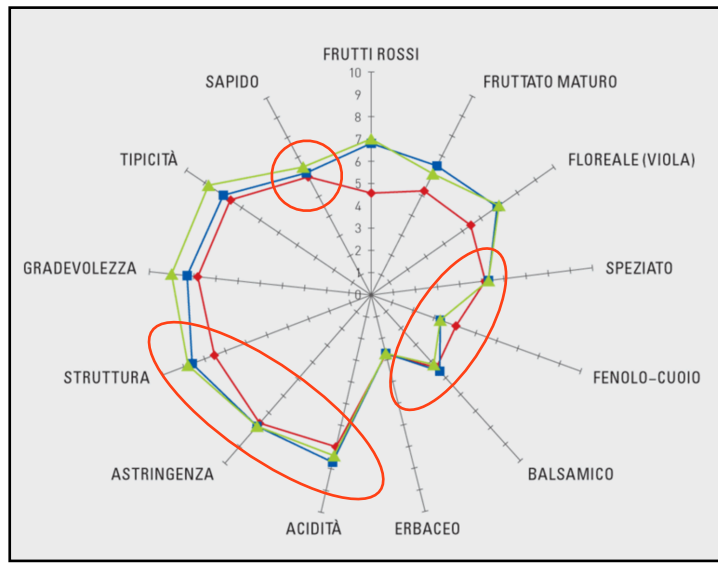
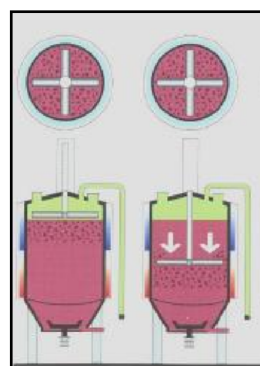
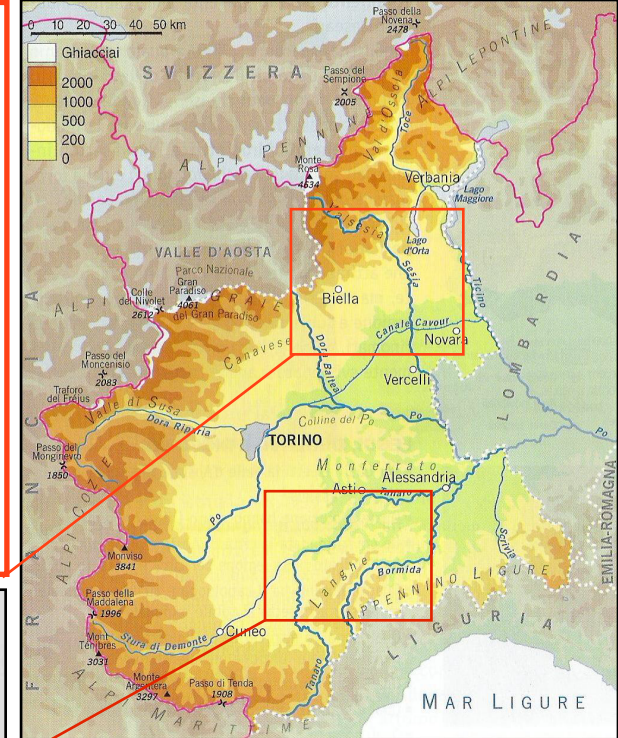
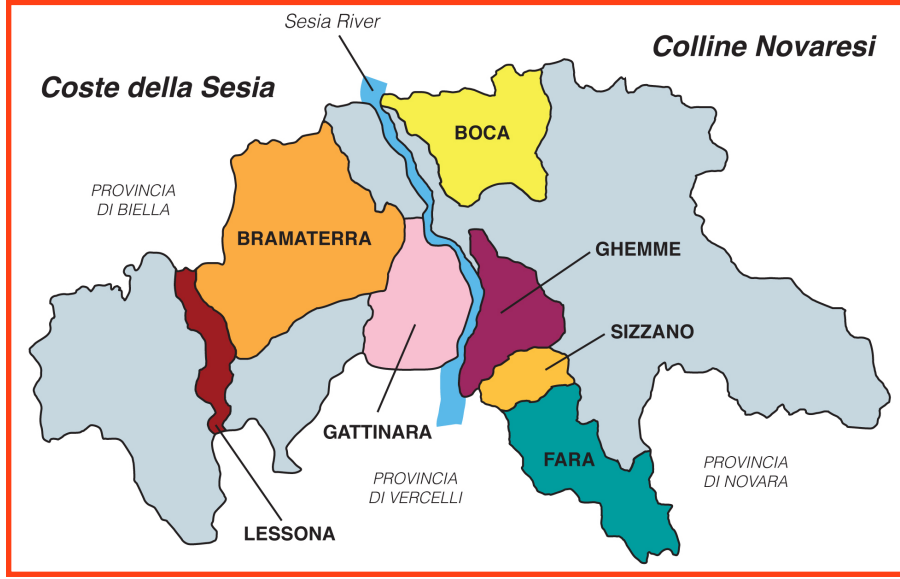


PIÉMONT, NEBBIOLO & CHAPEAU IMMERGÉ



MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



LES DÉGUSTATIONS WINE ROSE NEBBIOLO & CHAPEAU IMMERGÉ

AVANT PROPOS / CONTEXTE HISTORIQUE

La production agricole piémontaise, avant les évolutions techniques survenues dans les années 1960-80s, était diversifiée à travers un modèle de polyculture, côtoyant l'élevage du bétail, la production céréalière et bien évidemment la vie viticole. Dans cette société économiquement désavantagée, après la vente de raisin aux négociants, à Piazza Savona (Alba), le paysan rentrait à la ferme et recommençait le cycle annuel, notamment avec le semi du blé, entre les rangs de vigne. Il n'avait donc pas le temps de prendre soin de la vie du vin destiné à la consommation familiale.

La pratique du chapeau immergé naît dans ce contexte paysan, agricole, où trop peu de gens avaient eu accès à l'instruction. Ils étaient dans la nécessité de conserver le raisin et de le transformer en vin, sans pour autant devoir lui dédier des énergies. L'immersion du chapeau dans la masse permettait de limiter les montées acétiques et de poursuivre les fermentations tout au long de l'hiver / printemps, puisque les contenants se trouvaient souvent dans les étables chauffées par la chaleur animale. Le chapeau de marc était immergé grâce à un système de grillage (dauves en bois, cannes lacustres, etc.) fixé aux parois de la vasque.

L'évolution technique des années 1980-90s a induit un renouvellement, une volonté de se séparer du passé et pourtant, certains producteurs ont maintenu et amélioré la méthode au point que de nos jours un nombre important de vigneronns poursuivent ou reviennent aux origines paysannes traditionnelles.

Est-ce issu d'une volonté de favoriser l'extraction douce / infusion face au changement climatique et au style de vin apprécié par le marché ?
Y a-t-il une continuité stylistique transversale entre les domaines appliquant la méthode ?
Est-ce une démarche applicable à d'autres cépages ?

Une splendide dégustation nous attend...et pas mal de travail :)

À votre santé !

MICHELE CAIMOTTO



LE PROGRAMME DE LA SOIRÉE

LE VERRE D'ACCUEIL

Johannisberg Hubertis 2021 - Hubert Germanier (échantillon tiré sur cuve)

Blanc de macération avec une phase à chapeau immergé pour éviter oxydation du marc.
7 mois de contact pelliculaire en total. Élevage en tonneaux de 500l.

Robe dorée aux reflets verts.

Nez sur le raisin frais, des notes sapides, un séveux de rafle, safran, miel.

Structure tannique serrée encore fibreuse à l'ouverture. La basse acidité est compensée par le tannin blanc, capable aussi de nourrir le milieu de bouche. Finale fraîche, saline.

Le vin change de forme avec l'oxygénation (regoûté 4 jours plus tard), le fruit revient en premier plan (reine claudie, compote de groseille à m.) le tannin serré s'affine, l'acidité retrouve son rôle de support. Le vin gagne en élan.

HORS SÉRIE 1

Humagne Rouge 2016 - Hubert Germanier (rendements 600g / m2)

Rouge partiellement éraflé, (30% vendange entière), 30 jours chapeau immergé, élevage en foudre 500l pendant 18m - mise 38mg SO2 tot.

Robe rubis-orange, pâle.

Nez de grande élégance, de la parfumerie, petit fruit rouge, pot pourri de fleurs, notes de viande saisie et nuances fumées de la rafle.

Bouche à la texture crémeuse, souple, maillage tannique infusé, qui évolue, profond, salin - umami. Finale longue sur des notes fumées.

HORS SÉRIE 2

DOC Colline Novaresi 2020 - Fratelli Negri Agricoltori (rendements 400g/m2)

Sel. massale de Nebbiolo, âge 70 ans, en totalité 13 phénotypes différents.

Récolte 100% égrappée, Remontage 1 fois / semaine pour aider FA + 2 mois chapeau immergé, mise avec 18mg SO2 tot.

Robe rubis brillant.

Nez porté sur un fruit mûr, exprimant une grande sucrosité, légère VA perceptible.

Bouche à l'attaque généreuse, ensuite un tannin ferme, tapissant. L'acidité moyenne+ soutient la sucrosité et l'apparente sensation de chaleur.

MICHELE CAIMOTTO



Certaines informations techniques sur les cuvées à suivre ne m'ont pas été communiquées.
Je me limiterai à marquer par l'abréviation CI (chapeau immergé), les cuvées produites avec cette méthode sur le millésime mentionné.

SÉRIE 1

Vin n.1 - Ghemme DOCG 2018 - Francesco Brigatti - CI

Robe rubis claire.

Nez sur le petit fruit rouge, épice douce - pot pourri, cannelle, carrube, datte. Selon certains propolis - miel.

Équilibre redox franc et précis. Bouche longiligne, fine, tannin infusé et long, légèrement fibreux-fumé. Équilibre acide - concentration aromatique - alcool - structure bien réussi. Se termine par une légère amertume en finale.

Vin n.2 - Langhe Nebbiolo DOC Il Provinciale 2018 - San Fereolo - CI

Robe rubis profonde, légèrement matte.

Nez marqué par un fruit très mûr, doux, légèrement compoté (fruit rouge, figue, pruneau)

Selon certains, notes d'écurie (seulement au nez), vanille, lacté-beurré, pointe acétique présente qui déséquilibre la perception alcoolique. Bouche tenue par un tannin infusé, perception alcoolique élevée, lift apporté par la VA. Vin considéré facilement accessible.

Vin n.3 - Barbaresco DOCG Basarin 2018 - Sottimano - CI

Robe rubis claire, pâle.

Nez sur le petit fruit rouge frais, grande maîtrise, fraise en compote, épice douce, tabac blond.

Bouche taillée pour la longue garde, un tanin collant d'élevage marquant, nécessite intégration, bien qu'en équilibre avec la matière.

La perceptible dissociation entre le fruit et la maille tannin-acidité s'estompe avec l'oxygénation, conduisant à une finale longue et saline.

SÉRIE 2

Vin n.5 - Barolo « Le Coste » DOCG 2017 - Piero Benevelli - CI

Robe rubis sombre.

Nez qui manifeste la chaleur de l'année et le profile Monforte, avec de la datte fraîche, molasse, fruit caramélisé.

Bouche tendue par un tannin fin mais rugueux et « simple » qui domine le centre de la langue, acidité bien intégrée et équilibrée par rapport à l'intensité du fruit. Vin défini comme virile.

Vin n.4 - Barolo DOCG 2017 - Bartolo Mascarello

Robe rubis pâle.

Nez aérien sur l'orange sanguine, la fleur d'oranger, fin, précis, salin et acidulé, livèche?, note balsamique de sarriette.

À l'oxygénation la chaleur de l'année prend le dessus par sa difficile intégration de la teneur en alcool.

La bouche montre une attaque généreuse et enrobée, le milieu de bouche une trame fine, tapissante et crayeuse.

La finale est sapide, longue, avec une sensation de chaleur évidemment perceptible. Belle interprétation de l'année !

MICHELE CAIMOTTO



SÉRIE 3

Vin n.7 - Barolo « Monvigliero » DOCG 2016 - G.B. Burlotto - CI

Robe rubis brunâtre.

Nez initialement réducteur, végétal fermentaire, fruit rouge acidulé.

L'un des vins qui nécessitait le plus de temps pour s'ouvrir de toute la dégustation. Après 1h à bouteille presque vide, un profile aérien et délié émerge, le végétal se met en retrait, la subtilité et la fraise du Monvigliero gagne la scène.

Bouche aérienne subtile, profonde et élégante. Finale calcaire et tapissante.

Vin n.6 - Barbaresco« Roccalini » DOCG 2016 - Cascina Roccalini - CI

Robe rubis sombre.

Nez riche, puissant, de grande maturité, sur la mûre, des note phenolées, la perceptible présence de la volatile VA agit comme support aromatique.

Bouche soutenue, souple, précise et déjà accessible, ce qui créait un contraste avec l'autre cru dans la série.

Milieu de bouche de grande richesse, opulence. Finale longue crayeuse, plus restreinte avec retours balsamiques (eucalyptus)

SÉRIE 4

Vin n.8 - Boca DOC 2007 - Le Piane

Robe reflet pourpre dense et brillante.

Nez initialement réducteur qui s'ouvre sur l'épice noire, le sous bois, écorce brûlée, fruit noir acidulé encore primaire (mûre), énergique.

Bouche à l'attaque tonique et enrobée, tannin encore légèrement collant, finale longue sur le fruit noir acidulé. Vin de grande jeunesse, sûrement avec une esthétique et dynamique de bouche non comparable aux autres issus de pur Nebbiolo.

Vin n.9 - Barolo « Bricco delle Viole » DOCG 2007 - G.D. Vajra - CI

Robe rubis profond, brillante.

Nez généreux et mûr, sur la cerise noire à l'eau de vie, finement épicé, violette, notes de tourbe, léger vernis à ongle (acétate d'isoamyle).

Bouche ronde, chaleureuse, confortante mais sans redondance. Tannin fondu et enrobé par le fruit. Finale longue et mentholée.

Vin n.10 - Barbaresco « Martinenga » DOCG 2006 - Marchesi di Gresy - CI

N.C. Cause défaut de bouchon non détecté à l'ouverture

MICHELE CAIMOTTO



SÉRIE 5

Vin n.11 - Barolo Riserva « Perno » DOCG 2010 - Elio Sandri

Robe rubis sombre.

Nez dense et initialement intriqué, caractère médicinal - mentholé, le fruit noir montre une maturité fraîche, croquante légèrement assagie par l'âge, mais qui mérite encore 10 ans avant de se délivrer.

Bouche qui marie la gourmandise et l'accessibilité d'un vin libre, sensible, à la trame tannique fine - végétal fumé, un acidité fringuante mais enrobée, une finale longue profonde et sapide. Un moment de grand plaisir, mais carrément trop jeune pour exprimer son plein potentiel.

Vin n.12 - Barbaresco « Montefico Vecchie Vigne » DOCG 2010 - I Paglieri di Luca Roagna - CI

Robe rubis clair au reflet brunâtre.

Nez initialement réducteur (poireau bouilli) et des notes légèrement oxydatives en même temps (sucre brun - fruit caramélisé).

Il se donne ensuite sur la rose, un fruit ancien, exprimant déjà au nez un profile umami (tomate sèche, bouillon concentré).

La bouche sapide, profonde, riche, enrobée. La concentration aromatique d'inspiration baroque et étirée par une trame tannique fine tapissante, puissante, qui joue avec une légère oxydation (faute de la bouteille ?) vers une finale longue et crayeuse.



MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



NOTES ET CONCLUSIONS

Application sur vins hauts de gamme

Contrairement à ce que la génération de vigneron au volant hérite du passé agricole, la méthode du CI n'est plus destinée à la production de vins ordinaires. C'est exactement le contraire car la matière première nécessite un niveau de maturité spécifique et une intégrité sans compromis, sinon la méthode n'est pas applicable au vu des standards œnologiques de nos jours.

De surcroît, le réel héritage de la viticulture locale est un milieu saturé d'intrants, qui demande une bonne dizaine d'année et une ample réflexion technique avant d'« infuser » les raisins. La longue macération en milieu alcoolique permettrait autrement le transfert de composants peu salubres.

Appliquer la méthode du chapeau immergé est un choix, et non une systématique, qui dépend du degré de maturité, de l'état sanitaire ou encore de l'épaisseur des peaux sur un millésime donné. Les vins en macération nécessitent en plus d'un suivi rigoureux pour en déterminer le décuvage...

...ce n'est donc pas seulement l'année parfaitement saine en vendange qui permet d'aller de l'avant !

Est-ce une démarche applicable à d'autres cépages ?

Heureusement oui ! Nous l'avons vu par les deux exemples proposés par Fabio, en blanc comme en rouge. D'autres producteurs appliquent la méthode : voir Elio Ottin (Vallée d'Aoste) ou encore en Valais, la Maison Albert Mathier à Salquenen en combinaison avec la macération en amphore.

Comment cette méthode s'intègre-t-elle dans un contexte de changement climatique et de style de vins ?

Peut-elle être considérée comme une méthode d'extraction douce « quelconque » ?

Je me sens de dire qu'il ne s'agit pas d'une méthode facilement exportable ou applicable à des raisins abîmés par les intempéries de fin saison ou en sous-maturité à cause d'un blocage végétatif issu d'un manque important (sécheresse prolongée).

La viabilité de tel procéder reste intrinsèquement liée à la qualité des peaux, le risque étant sinon d'avoir une extraction de composants indésirables.

Y a-t-il une continuité stylistique facile à capter entre les domaines appliquant la méthode ?

Le concept du CI se voit dépendre de pas mal de variables bien diverses, telles :

- l'éraflage (total, partiel ou absent, et en cas de présence de rafles, comment est ce géré ? Rafle sèche ou fraîche ?).
- le moment où est mis en place le CI par rapport au début de la fermentation alcoolique et les éventuelles méthodes extractives appliquées en amont.
- Le temps de macération vs profil du millésime

Cela aboutit à une diversité étonnante qui n'est pas directement associable à la méthode. Une extrême délicatesse d'extraction (voir Mascarello 2017) ou l'adjonction de rafles lignifiées (voir Elio Sandri 2010) peut être déroutante à la dégustation.

MICHELE CAIMOTTO



Ce fût une dégustation technique, vraiment riche en contenu et passionnante pour les perspectives que cela offre, autant en blanc qu'en rouge. La diversité de méthodes employées se traduit dans le verre en une panoplie de nuances, appréciées à la juste hauteur grâce à une dégustation comparative menée en compagnie de « techniciens » de la matière.

Sans un tel accompagnement technique ou préparation ce n'est pas évident de déterminer l'influence de la méthode, même au sein d'un même domaine et sur une même cuvée.

Je vous invite tout de même à rechercher avec enthousiasme les vins qui revendiquent cette méthode de fabrication car il sont souvent produit par des vigneron sensibles et très bien connectés :)

Merci encore pour votre attention et au plaisir de vous retrouver bientôt,

Michele

LE REPAS QUI A ACCOMPAGNÉ

Gnocchi di Ricotta en sauce beurre-sauge

Barbaresco Riserva 1982 - Franco Fiorina

REMERCIEMENTS

Je tenais à remercier tous les présents pour leur endurance, contribution et interaction, car le sujet n'était pas simple.

Un grand merci à Fabio Negri qui nous a propulsé dans cette aventure...couronnée par cette rencontre du 4 mai, après deux ans de gestation !
In fine, un grand merci aux vigneron piémontais ci-dessous qui m'ont consacré leur temps et supporté ma curiosité sans fin !

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



LES PRODUCTEURS INTERVIEWÉS

Dans l'ordre de dégustation:

Mme Nicoletta Bocca - San Fereolo

Mr Francesco Brigatti - Brigatti

Mr Andrea Sottimano - Az. Agr. Sottimano

Mme Maria-Teresa Mascarello & Mr Roberto Alessandria - Az. Agr. Bartolo Mascarello

Mr Massimo Benevelli - Az. Agr. Piero Benevelli

Mr Paolo Veglio - Cascina Roccalini

Mr Giuseppe Vajra - G.D. Vajra

Mr Elio Sandri - Cascina Disa

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch

