

# LE HAUT PIÉMONT

## RÉGION

Superficie:  
704 ha vs 45k ha Piémont en 2022  
600 ha en 1980s  
40'000 ha avant phylloxera

Climatologie : continental + influence alpine  
Pluviométrie: 800+ mm / an  
Expositions: E-S-W  
Altitude: 300 - 450m

Sols:  
porphyre (volcanisme)  
sable, argilo-calcaire (sédimentaire)

## ENCÉPAGEMENT (variable selon DO)

**Blanc**  
Erbaluce: 100%

**Rouge**  
Nebbiolo: 50 ~ 100%  
Cépages complémentaires:  
Vespolina, Croatina, Uva Rara, Barbera

## PRODUCTION

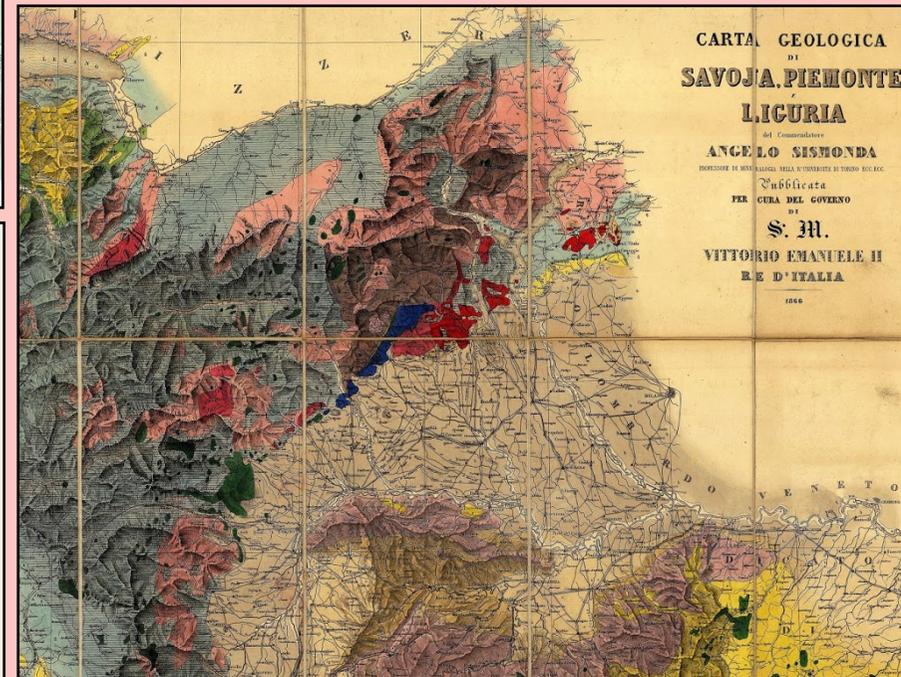
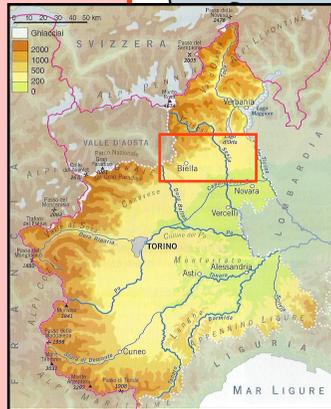
Production totale: 2 Mio bouteilles en 2022

## DO Historiques :

- 1) GATTINARA 108 ha
- 2) GHEMME 96 ha
- 3) BRAMATERRA 60 ha
- 4) LESSONA 34 ha
- 5) BOCA 27 ha
- 6) VALLI OSSOLANE 18 ha
- 7) SIZZANO 11 ha
- 8) FARA 8 ha

## DO génériques :

- 1) COLLINE NOVARESI 280 ha
- 2) COSTE DELLA SESIA 62 ha



MICHELE CAIMOTTO

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



St.-Saphorin, le 7 Mars 2024

# LES DÉGUSTATIONS WINE ROSE RÉTROSPECTIVE SUR LE HAUT PIÉMONT avec MATTIA ANTONIOTTI

## AVANT PROPOS

Au pied des Alpes et à la vue majestueuse du Monte Rosa, le Haut Piémont est un terroir viticole d'excellence depuis plus qu'un millénaire. La délimitation des sous régions du nom de Ghemme, Gattinara, Sizzano, Fara, Bramaterra, etc. est l'œuvre des moines clunisiens au XI-XIIe siècle. Le dénominateur commun de cette région est le Nebbiolo, cépage dominant la scène, dont on peut tenter de suivre la trace le long de l'arc alpin. Depuis la Valtellina, jusqu'au Haut Piémont et ensuite en direction sud vers les Langhe.

La tradition locale prévoit presque toujours l'assemblage du Nebbiolo avec d'autres cépages alpins tels Vespolina, Croatina et Uva Rara, anciennement sous forme de complantation, taillés en « maggiorina » (voir photo), depuis les années 1960-70 désormais plantés plutôt en mono cépage et sur fil afin de favoriser la mécanisation.

Mattia Antoniotti, 7ème génération de vignerons à Sostegno, nous a présenté l'histoire de la région et l'histoire de sa famille.

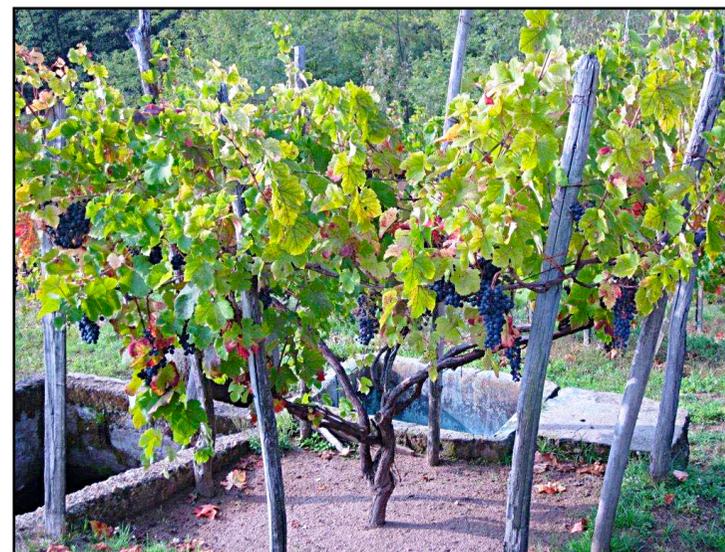
La période de plus fort déclin qui coïncide avec les années 1960-80s, voit son papa Odilio, tenir deux métiers en même temps, car la vigne ne suffisait pas à nourrir la famille.

Ce milieu économiquement peu « fertile » pour la viticulture est accompagné par un boom économique industriel qui vide les campagnes de sa main d'œuvre. Les 40'000 ha de vignoble répandus avant l'unification italienne se réduisent à 600ha en seulement un siècle.

C'est là où débute notre dégustation, en 1962, et se poursuit au fil des décennies jusqu'à nos jours, avec la reprise de conscience de l'énorme potentiel qualitatif de la région.

Bonne lecture et, n'hésitez pas à déboucher une bouteille de cette région pour accompagner ce rapport...ça facilitera l'immersion :)

Michele



**MICHELE CAIMOTTO**

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



# LE PROGRAMME DE LA SOIRÉE

## LE VERRE D'ACCUEIL

### Accueil - Erbaluce di Caluso "Eutopia" 2021 - (mise sous liège)

Robe or brillante

Nez sur la mirabelle, abricot, cire d'abeille, amande, pomme à cidre, végétal frais, beurre et maïs avec une pointe d'acétone.

Bouche à l'attaque crémeuse, milieu serré et tendu par une structure tannique - amère tonique, l'acidité présente apparaît en deuxième plan.

Finale séveuse sur le végétal, légère perception sapide .

## SÉRIE 1 - LES 1960s SUR GATTINARA

### Vin n.1 - Gattinara 1962 - Mario Antonolo

Robe brunâtre pâle, fluide.

Nez sur le caramel, le marsala, tamarin, tourbe et truffe noir.

Après oxygénation il s'ouvre sur une volatile importante, notes de sotolone évoquant presque un sous voile, le camphre - pharmacie, vieille noix, léger rancio qui rejoint une sensation viandée.

Bouche fluide tenue par les amers et l'acétique qui contribue à la longueur.

La finale est longue sur le champignon sec, umami.

### Vin n.2 - Vino Spanna Riserva (Gattinara) 1964 - Francoli

Robe acajou-grenat, visqueux.

Nez précis et défini, grande matière, densité, puissance, douceur de fruit compoté, « minéral ».

Le soir du même jour il offre un profil lactique et balsamique (goudron - réglisse).

Cela suit dans le verre sur le champignon sec, la figue, des notes viandées, métalliques.

Bouche aux tannins serrés, rustique, matière encore dense, des amertumes racinaires.

Finale de moyenne longueur, qui se fane à l'oxygénation.

### Vin n.3 - Vino Spanna Stravecchio (Gattinara) 1964 - Luigi Nervi

Robe orange clair, très pâle.

Nez de grande finesse et élégance sur la muscade, l'orange confite, la gelée de coing, la rose fanée, pot-pourri de fleurs, pruneau confit, cep séché, caramel. Légère réduction souffrée au départ.

Bouche précise à l'attaque caressante, tannins encore fermes et liés à la nature tellurique.

Réminiscences de fruits secs, viande rouge, sur la finale à la forte salinité.

**MICHELE CAIMOTTO**



## SÉRIE 2 - LES ANNÉES 1970s

### Vin n.4 - Gattinara 1975 - Umberto Fiore

Robe acajou, la consistance encore dense.

Nez virant sur la datte, vieille futaille, fruit compoté et baroque de grande intensité. Il s'ouvre ensuite sur le bouillon - Maggi, réglisse, champignon, chicorée.

Bouche à la graine tannique fine, tapissante, acidité moyenne et fondue dans l'enrobage. Finale de moyenne longueur évoquant la torrification - moka et des amertumes racinaires (Suze).

### Vin n.5 - Vino Spanna « Campi Raudii » 1973 - Antonio Vallana / NC

Le flacon / la cuvée était marquée par un fort acétique qui en empêchait l'évaluation.

### Vin n.6 - Gattinara 1971 - Mario Antonolo

Couleur pâle, orangée.

Nez sur le cynorhodon, cannelle, rooibos, orange confite, framboise sèche. Il s'offre avec finesse et définition, notes de torrification, sous-bois, noix sèche, caséine (vieux parmesan).

Attaque de bouche feutrée, tannin à la trame subtile condensé sur le milieu palais, puis une finale profonde sur l'umami - champignon.

Belle évolution à l'oxygénation.

## SÉRIE 3 - LES ANNÉES 1980s - 1990s

### Vin n.7 - Gattinara 1981 - Umberto Fiore

Robe acajou - brunâtre brillante, consistance dense.

Nez ouvert, sur le caramel, chocolat, quinine, précis et dense (+ de croatina dans le blend?)

Le soir du même jour aussi du fruit rouge, cassis, sureau, confiture de pruneau, chocolat, presque boisé.

Bouche subtile malgré tout, presque mince, aux tannin fibreux, sanguin, métallique, qui a du mal à se défaire. La haute acidité le met en exergue. Finale courte portée sur le vieux bois et une légère volatile.

### Vin n.8 - Boca 1988 - Campo delle Piane, di Antonio Cerri

Robe pâle orangée

Nez sur l'orange sanguine, tabac, caramel, vanille de futaille, VA bien intégrée.

Bouche dynamique, fraîche, à la haute acidité, tannins fins et veloutés, un vin qui a manifestement beaucoup évolué en raison du long élevage.

Finale longue sur l'umami - glutamate, selon certains dégustateurs presque saturante.

**MICHELE CAIMOTTO**



**Vin n.9 - Gattinara 1995 - Mario Franchino**

Robe grenat - orange, brillante

Nez pénétrant bien que discret au niveau de la palette aromatique. Une trame légèrement animale, sang sec, graine fenouil et autres composantes végétales fraîches, voire anisées.

A la bouche c'est un éclair, un vin vertical porté par un tanin fibreux, presque en sous maturité. Le vin offre tout de même une belle expression du nebbiolo en climat froid, une trame sapide - hématique distinctive, une finale longue salivante.

La seule limite au plaisir, le tannin pas complètement mûr qui apporte une sensation asséchante.

**SÉRIE 4 - LES ANNÉES 2000s**

**Vin n.10 - Lessona 2009 - Tenute Sperino en magnum**

Robe rubis brillant

Nez primaire expressif et précis sur la cerise, la mûre, le sureau et le coing. Le profil est solaire au point d'exprimer des notes mentholées.

Bouche chaleureuse et charnue, tout en gardant une matrice tannique ferme. La matière est dense et tonique. La finale longue chaleureuse, garde une fraîcheur non pas portée par l'acidité mais plutôt par du balsamique en rétrofaction.

**Vin n.11 - Gattinara « San Francesco » 2007 - Antoniolo**

Robe rubis, vive.

Nez de grande jeunesse, précision, virant sur le fruit rouge tel la cerise, framboise, puis rhubarbe, coing, thym, sauge, soutenu par un fin boisé.

Bouche tonique, précise, sanguine, avec assez de chair pour en assouplir le mordant.

Finale longue, saline + menthol, encens.

**Vin n.12 - Gattinara « Osso San Grato » 2007 - Antoniolo**

Robe rubis clair, brillante.

Nez défini, intense et complexe. L'expression encore très jeune est sanguine - racinaire, offre à l'oxygénation de la cerise en bonbon acidulé, de la groseille, du coing et un vanillée d'élevage encore présent.

A la bouche on perçoit un corps longiligne, défini, enrobé par un fruit bien mûr, presque de la sucrosité.

La suite au milieu de bouche est tranchante, racinaire, suivie par une considérable persistance sapide et une amertume d'amande enjolivent la finale.

Rien ne manque, rien n'est redondant.

**MICHELE CAIMOTTO**



# LE REPAS QUI A ACCOMPAGNÉ

Dal de lentilles corail au cumin - gingembre

Côtes de bette, huile - ail - piment

**Bramaterra 2017 - Odilio Antoniotti en magnum**

Robe rubis prononcée

Nez précis et primaire sur la framboise, pastèque, cerise, orange, un caractère primaire brillant et poivré, contribution de la Vespolina, malgré la chaleur de l'année.

La bouche est tonique grâce au tannin encore mordant de jeunesse et l'acidité moyenne +. Le fruit s'offre en coulis, crémeux et tapissant, la finale encore sur la retenue...il faudra attendre des années pour que le tannin se délie ou bien manger avec :)



**MICHELE CAIMOTTO**

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



# CONCLUSIONS & REMERCIEMENTS

## Des appellations et du rôle du Nebbiolo

Lors de notre briefing à propos des AOPs avant la rencontre, Mattia a bien souligné qu'il faut opérer une distinction entre DOs qui peuvent miser sur des 100% nebbiolo (Gattinara & Lessona) vs toutes les autres, en sachant que la tradition consiste dans l'assemblage de cépages.

Ce facteur devient de nos jours très important car le marché est très demandeur de Nebbiolo de haute qualité et à des prix concurrentiels.

Le Haut Piémont pourrait devenir un excellent fournisseur, mais vaut-il la peine d'envisager un tel changement ?

Le changement climatique pourrait permettre d'augmenter le % maximal de Nebbiolo, tout en gardant la porte ouverte à l'assemblage historique.

Que ce soit pour préserver le style ou pallier des millésimes plus difficiles pour le nebbiolo en solo, les vigneronns conservent à ce jour un certain attachement à la tradition du blend.

## Le style au fil du temps

Le haut Piémont montre sans doute un potentiel similaire à la renommée vins des Langhe en terme de garde.

Pour définir l'esthétique des vins des années 60 - 70, parfois déviante niveau acidité volatile ou gestion de la futaille, Mattia nous a répondu avec une image parlante: « Il n'y avait pas d'eau courante dans les caves, ni d'électricité...bien évidemment que certains fût pouvaient être laissée en vidange... »

À titre de complément, il nous a expliqué qu'il existait à cette époque des tonneliers qui travaillaient à partir des bois de la propriété, notamment des vigneronns qui avaient des forêts (dans le coin le châtaignier était le plus répandu) et qui façonnaient les foudres en fonction des espaces de cave, sans chauffer les douves, donc sans aucun toastage.

Ces mêmes fûts de taille moyenne, 15-25 hl étaient le plus communs.

Leur durée de vie pouvait facilement dépasser les 40-50ans.

## Il n'y a pas que le travail de la cave qui a changé

A cette époque la vendange verte n'existait pas, de surcroît, certaines maggiorina ou vignes « strisciante » (étirée au sol sans support), pouvaient devenir improductives et ne pas être replantées.

Les rendements étaient donc compensés par les ceps environnants, amenés à des très hauts rendements et, très souvent dans la climatologie 1960-70-80s, voir 1990, il y avait des problèmes de sous-maturité.

À l'arrivée de la nouvelle génération dans les années 1990 (et le réchauffement qui va avec), une rationalisation de la plantation s'en est suivi, engendrant une régularisation des rendements par pied et une maturité phénolique plus facilement atteinte, aboutissant à des vins plus constants et harmonieux.

Une chose ne va pas sans l'autre, la connaissance technique des gens en charge a aussi augmenté.

L'opportunité offerte par cette dégustation aujourd'hui permettait aussi de comparer des vins conçus de manière artisanale, reproduisant le geste des ancêtres aux vins conçus par des ingénieurs formés à la tâche, autant en viticulture qu'en oenologie.

**MICHELE CAIMOTTO**

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



### **La fidélité au terroir...toujours au rendez-vous**

Malgré la variabilité citée auparavant, la pauvreté de la région et l'effondrement de la filière productive ont toujours limité les investissements, notamment dans l'achat de la futaille ou s'agissant de la recherche acharnée de plus de concentration pour obtenir des points dans certains guides.

Cela fait que les vins du Haut Piémont n'ont jamais traversé la période de la sur-concentration, des vins bodybuildés.

C'était certainement un atout par rapport à d'autres appellations piémontaises et du monde.

Pour conclure, un vœux ou mieux un souhait, que les amateurs de vins comprennent le potentiel exceptionnel de ces terroirs, qui je l'espère regagneront une partie de leur surface d'antan.

Je ne m'arrête pas là, car je suis certain que la région retrouvera son éclat...mais j'espère que les vigneronns pourront garder tout de même leur dimension « paysanne »...le vrai vin s'est d'abord toujours fait à la vigne et non pas à la cave !

À tous les amateurs, allez visiter, profitez de ce moment de grâce où on peut encore trouver des vins du passé et profiter des perles produites aujourd'hui... Cela vaut amplement la peine et les gens y sont formidables :)

Grazie Mattia et santé à vous tous !

**MICHELE CAIMOTTO**

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

