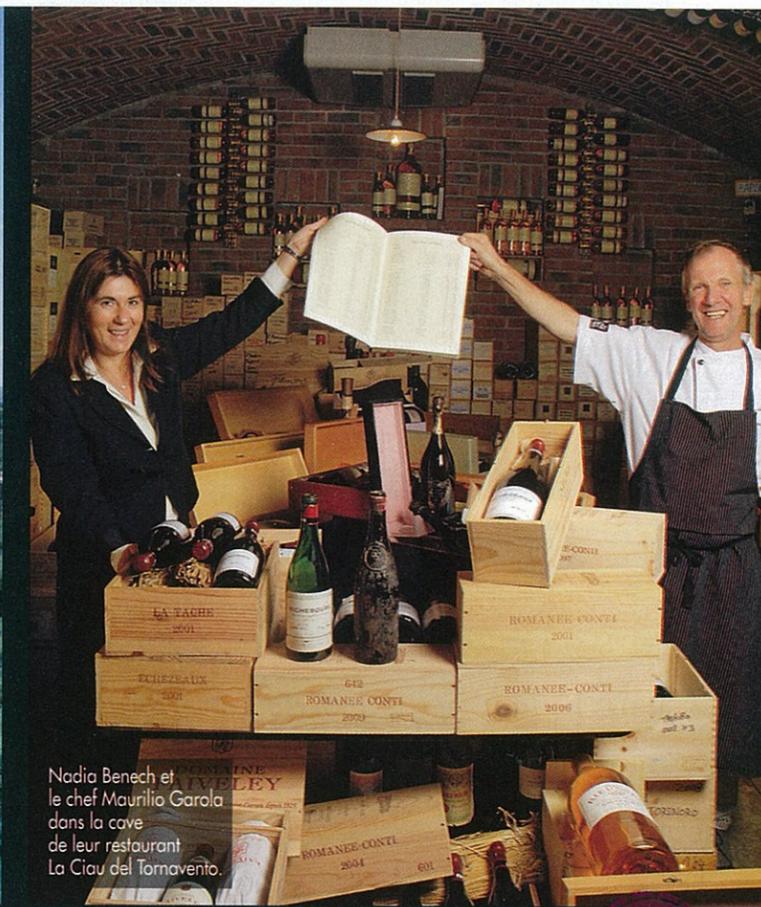




Une robe rouge grenat, un nez intense caractéristique, un goût sec, plein, harmonieux... un bon Barolo peut vieillir jusqu'à trente ans et plus.



Près de la ville d'Alba, le village de Barolo et le vin du même nom, d'une très grande longévité.



Nadia Benech et le chef Maurizio Garola dans la cave de leur restaurant La Ciau del Tornavento.

## BAROLO ET BARBARESCO GRANDS VINS AUX ACCENTS ITALIENS

Des collines couvertes de vigne, des villages médiévaux et... la forte personnalité du cépage nebbiolo font du Piémont une petite Bourgogne.

Par Florence Bal



La truffe blanche, spécialité de la région d'Alba.

**A**vec les Alpes en ligne de mire, la région d'Alba, par ailleurs capitale de la célèbre truffe blanche, abrite deux fleurons de la production de vins piémontaise : les fameuses "denominazione di origine controllata e garantita" (DOCG) Barolo et Barbaresco, parmi les plus anciennes d'Italie. Elles sont élaborées avec le cépage nebbiolo dont le nom signifie brouillard, en référence à la chape de brume qui s'abat fréquemment sur la région, les Langhe.

### D'enoteca en enoteca

Sillonner les collines couvertes de vigne, coiffées de villages médiévaux avec leurs tours ou leurs châteaux, est la meilleure manière de découvrir les vins. Au Sud, la DOCG Barolo s'étend sur 1 200 hectares et onze communes, comme le

triangle Serralunga d'Alba, Monforte d'Alba, Castiglione Falletto puis Barolo et la Morra. Au Nord, la DOCG Barbaresco, fief du célèbre vigneron Angelo Gaja, ambassadeur de l'excellence italienne, est nettement plus confidentielle avec 760 hectares sur trois villages : Barbaresco, Treiso, Neive. Ce cépage difficile et capricieux donne des vins complexes, concentrés, très tanniques, de garde, et à la couleur grenat intense. Ils ont la singularité de connaître un élevage d'au moins trois ans pour le barolo, de deux ans pour le barbaresco. Dans chaque village, de nombreux excellents vigneronniers accueillent les amateurs sous réserve impérative de prendre rendez-vous. La région produit également des vins gourmands à base de barbera, dolcetto, moscato ou arneis en blanc. Elle compte en outre une vingtaine d'"enoteca" régionales ou communales où il est possible d'acheter les vins.

### ■ ADRESSES PRATIQUES

**www.langhevini.it** : le site du consortium des vins de Barolo, Barbaresco, Alba Langhe et Roero. En italien, anglais et allemand. [www.langhevini.it](http://www.langhevini.it)  
**Ente Turismo Alba Bra Langhe Roero** : informations et adresses de toutes les œnothèques régionales. Site en français, italien, anglais et allemand. Piazza Risorgimento 2, 12051 Alba. 00 39 017 335 8 33. [www.langheroero.it](http://www.langheroero.it)

**Enoteca regionale del Barbaresco** : dans une ancienne église. Piazza del Municipio 7, 12050 Barbaresco. 00 39 017 363 52 51. [www.enotecadelbarbaresco.it](http://www.enotecadelbarbaresco.it)

**Enoteca regionale del Barolo** : associée au musée du Vin. Piazza Falletti 1, 12060 Barolo. 00 39 017 386 697. [www.wimubarolo.it](http://www.wimubarolo.it)

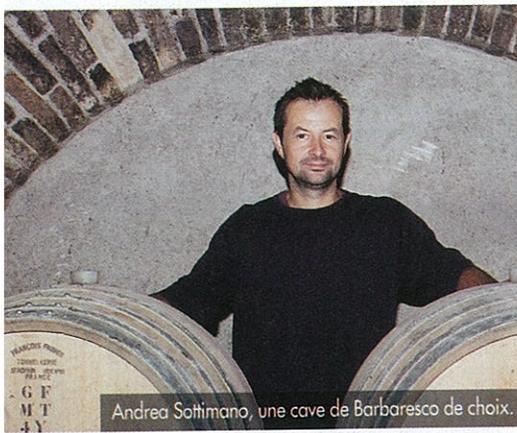
Belle cave avec vue

### La Ciau del Tornavento

Dans le village de Treiso, dans l'appellation Barbaresco, l'ancienne école est devenue une adresse incontournable pour tout amateur de vins fins. Les trophées de la RVF 2013 ont d'ailleurs récompensé le restaurant pour sa « meilleure carte des vins ». Le chef Maurizio Garola et son associée Nadia Benech y déploient leur passion pour le vin. En cave : 50 000 bouteilles. À la carte, un choix épatant de 2 000 références dont les plus grands vins d'Italie mais aussi de France. En sus, quatre chambres avec vue imprenable sur les collines alentour.

■ Piazza Leopoldo Baracco 7, 12050 Treiso (Cuneo). 00 39 017 363 83 33. [www.laciadeltornavento.it](http://www.laciadeltornavento.it)

COUP de CŒUR de La RVF



Andrea Sottimano, une cave de Barbaresco de choix.



Cascina Meriame, chez le vigneron Paolo Manzone.



Luca Roagna ouvrira sa Casa Roagna à l'automne.

### LES VIGNERONS

#### ■ Sottimano

Andrea Sottimano élabore des Barbaresco très élégants, d'une grande complexité. Accueil excellent et vue imprenable. Sur rendez-vous. Località Cottà 21, 12052 Neive. 00 39 017 363 51 86. [www.sottimano.it](http://www.sottimano.it)

#### ■ Cantina Produttori del Barbaresco

Ouvert en permanence à la dégustation. Visites de la cave coopérative sur rendez-vous. Via torino 54, 12050 Barbaresco. 00 39 017 363 51 39. [www.produttoriidelbarbaresco.com](http://www.produttoriidelbarbaresco.com)

#### ■ G. D. Vajra

Accueil très sympathique chez Aldo et Miléna Vaira et leurs enfants. Vins de Barolo ou Langhe mais aussi quelques curiosités comme le vieux cépage Freisa ou... du riesling. Sur rendez-vous. Via delle Viole 25, Fraz. Vergne, 12060 Barolo. 00 39 017 35 62 57.

### OÙ DÉGUSTER ?

#### ■ Giardino Da Felicin

Au cœur du village Monforte d'Alba, une belle adresse pour déguster de vieux millésimes de Barbaresco et Barolo. Chambres également. Via Vallada 18, 12065 Monforte d'Alba. 00 39 017 37 82 25. [www.felicin.it](http://www.felicin.it).

#### ■ Le torri

À côté du château du village de Castiglione Falletto, avec une belle vue panoramique l'été. Cuisine typique, belle carte des vins. Piazza Vittorio Veneto 10, 12060 Castiglione Falletto. 00 39 017 36 28 49. [www.ristorantele토리.it](http://www.ristorantele토리.it)

### TOURISME RURAL

#### ■ Agriturismo Cascina Meriame

Chez le vigneron Paolo Manzone, au cœur des vignes du village de Serra Lunga, pied-à-terre idéal et central pour rayonner dans la région. Chambre d'hôtes et accueil charmants. De 75 à 90 € la nuit. Località Meriame 1, 12050 Serra Lunga d'Alba. 00 39 017 361 31 13. [www.barolomeriame.com](http://www.barolomeriame.com)

#### ■ Agriturismo Casa Roagna

Luca Roagna, chantre des vins traditionnels, ouvrira un agriturismo de charme à l'automne 2013 pour les vendanges et la saison de la truffe. Très bien situé, au cœur de son monopole la Pira de Barolo et au pied du château de Castiglione Falletto. 7 chambres. De 150 à 200 €. Località Pira 3, 12060 Castiglione Falletto. 00 39 017 363 51 09. [www.roagna.com](http://www.roagna.com) et [www.casaroagna.com](http://www.casaroagna.com)

@ D'autres adresses sur [larvf.com](http://larvf.com)



Aldo, Miléna et Francesca Vaira, les vignerons du domaine G. D. Vajra à Barolo.