

LE MIRABEL

*Raymond
Chalifoux*

LE PROF DE VIN



Le plus grand vin rouge du monde

Je suis allé dans le Piedmont italien du 10 au 17 mai, assister au « Alba Wine Exhibition ». Durant mon séjour, j'ai calculé avoir dégusté un peu plus de 400 vins élaborés avec le cépage nebbiolo, soit quelques Roero, mais surtout des Barolo et des Barbaresco. Or, permettez cette anecdote : en 2000, on habitait la maison depuis près d'un an et on trouvait que la cage d'escalier menant au sous-sol était trop sombre. On a donc opté pour cette solution qui consistait à installer une petite fenêtre supplémentaire, octogonale et d'une trentaine de pouces de diamètre. Mais, avant de l'installer, je me suis fait plaisir : j'ai fouillé mes livres sur le vin pour y trouver la plus belle illustration d'une grappe de nebbiolo - selon moi le plus grand de tous les cépages rouges, et j'ai demandé à une artiste de Saint Canut de reproduire cette grappe et son feuillage typique au centre de la fenêtre. Elle a plutôt aimé l'idée, elle s'est exécutée et le résultat est tout bonnement magnifique! Depuis, chaque matin, la première chose que j'aperçois en sortant de la chambre à coucher, c'est mon cépage préféré!

La sélection Cellier enfin disponible

La SAQ vient tout juste de libérer la sélection de Barolo annoncée dans le dernier numéro du magazine Cellier. Ils sont tous de cet excellent millésime que fut 2004 et nous avons pu les goûter en avant première. Or, l'espace m'étant chichement compté, permettez que je synthétise et que j'aille droit au but :

- « Nebbiolo » c'est « patience » écrit autrement : À cause d'une profusion de tanins assez particuliers, les grands vins de nebbiolo mettent - au bas mot - dix ans à atteindre leur plénitude.
- Le millésime 2004 fut excellent, plusieurs vins se goutent déjà fort bien, mais d'autres se sont refermés sur eux-mêmes et devront être attendus un bon moment.
- Le millésime 2005, qualifié de « Classique », est bien moins évident : il a plu au moment des vendanges, la qualité n'est pas uniforme (faut faire gaffe..) et plusieurs vins mettront encore plus de temps à digérer des tanins, disons, moins mûrs.
- Les Barolo de cette offre Cellier sont tous bons. Certains se goutent mieux, tels les Serralunga d'Alba Fontanafredda Barolo 2004 (11039461), Beni di Bataciolo Barolo 2004 (10856777) – absolument étonnant, à ce prix! – Aurelio Settimo 2004 (11039269) et Serralunga Paolo Manzone Barolo 2004 (11039306).
- Il faudra attendre (ou encore passer en carafe plusieurs heures à l'avance sinon une journée complète!) les très sérieux Cerequio Michele Chiarlo Barolo 2004 (10221579) Mascarello Monprivato Castiglione Falletto 2004 (10856435), Pio Cesare Ornato 2004 (10271146).
- À Alba on a goûté aussi des « Riserva » de 2003 : il a fait trop chaud, le fruité « grillé » manque de fraîcheur et plusieurs vins sont ternes. Quant au millésime 1999 qu'à l'époque on avait pris avec un grain de sel... vous devez savoir (on a pu en goûter un grand nombre car chaque producteur était tenu d'en offrir au moins une fois!) que les vins sont absolument splendides!
- Du bon vin de nebbiolo, ça offre une flopée d'arômes très originaux tels que la rose, le cuir, l'anis, la truffe, le tabac, l'encens et le chutney. En un mot ça s'écrit comme ceci : EXTASE!

**Pour beaucoup plus d'info sur ces Barolo
voyez mon site au www.leprofdevin.com**