

Le Piémont





Piémont viticole

Superficie

57 500 hectares

Appellations

19 DOCG – 45 DOC – Pas d'IGT

Les DOCG blancs

Asti Spumante ou Moscato d'Asti

Gavi di Gavi – Erbaluce di Caluso

DOCG en blancs et rouges

Alta Langa - Roero

Les DOCG rouges

Barolo – Barbaresco – Gattinara

Ghemme – Brachetto d'Acqui

Barbera d'Asti

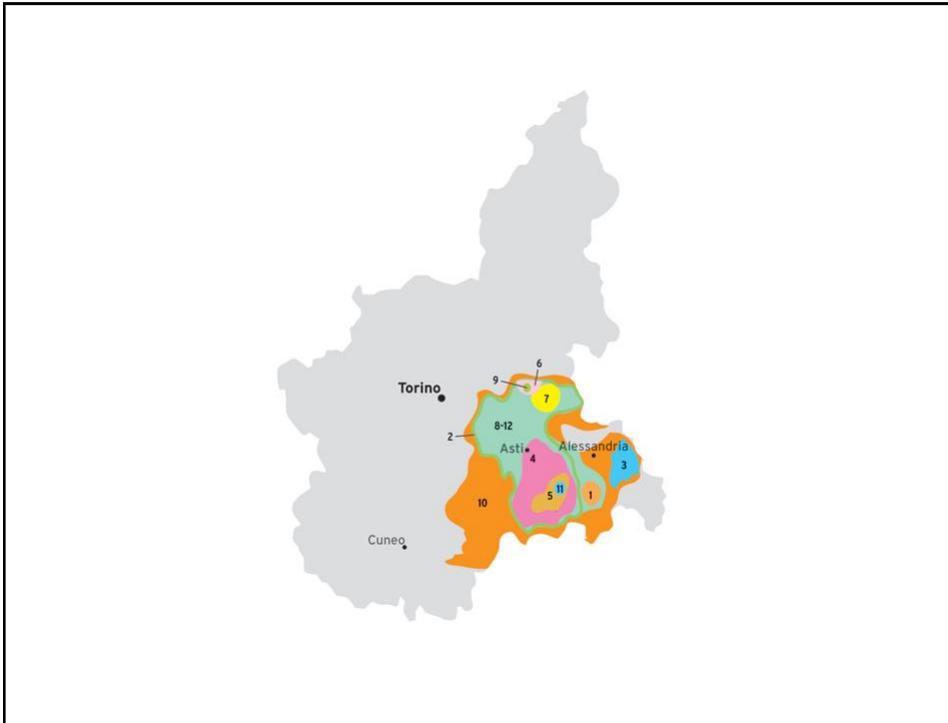
Dolcetto di Ovada – Dolcetto di Dogliani

Dolcetto Diano d'Alba

Ruché di Castagnole Monferrato

Barbera del Monferrato Superiore

Nizza – Canelli – Terre Alferi



Cortese

Le cortese est un cépage blanc du Piémont qu'on cultive surtout au sud-est de la région, dans la province d'Alessandria.

On en trouve une première trace officielle en 1614, à l'occasion d'un inventaire des caves du château Casale Monferrato.

En tout, la présence du cortese est obligatoire ou autorisée dans cinq appellations.

DOCG Gavi di Gavi

Le Gavi est un vin blanc à base du cépage Cortese, vin originaire de la région du Piémont.

Ce vin est doté d'une appellation DOCG.

Elle lui a été donnée le 10 août 1998, après sa nomination DOC le 26 juin 1974.

Le Gavi s'illustre avec une belle robe jaune de couleur paille. Au nez, le gavi est aussi très délicat avec en bouche une fraîcheur en toute harmonie.



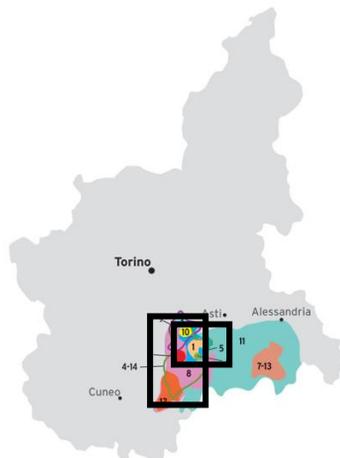
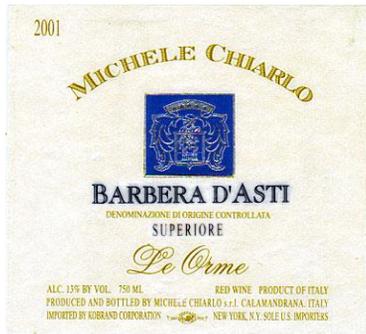
Principaux cépages

Rouges

Nebbiolo – Barbera – Dolcetto
Brachetto – Bonarda
Vespolina...

DOC connues

Barbera d'Alba – Dolcetto d'Asti
Langhe – Monferrato – Piemonte
Nebbiolo d'Alba...



DOP

- 4. Barbera d'Alba
- 5. Dolcetto d'Alba
- 7. Dolcetto di Ovada
- 8. Langhe
- 9. Nebbiolo d'Alba
- 10. Verduno Pelaverga
- 14. Alba

Giacomo Fenocchio

Depuis cinq générations, la famille Fenocchio cultive la vigne et vinifie des vins fins à partir de raisins cultivés avec rigueur dans leurs vignobles situés sur les pentes du Barolo.

Loin de la tendance pour des vins boisés et avec beaucoup d'extraction, le style Fenocchio représente plutôt la finesse et le minimalisme en terme d'intervention.

Un long contact avec les peaux des raisins est effectué pour tous les vins rouges du domaine, soit un minimum de 30 jours.

Les fermentations sont effectuées à basse température avec des levures indigènes. Les vins sont ensuite élevés pendant plusieurs années dans des foudres slovènes.



Dolcetto

C'est un cépage rouge du Piémont dont le territoire s'étend dans les collines de Langhe, et plus particulièrement à Dogliani, au sud de la région du Barolo. Les vins à base de dolcetto ont en général la robe profonde et un bouquet moyennement intense avec des notes facilement identifiables de fruits noirs (myrtilles, mûres, cassis). Le goût est toujours relativement doux, fruité, avec peu d'acidité.

DOC Dolcetto d'Alba

Parmi les divers types de Dolcetto, le plus représentatif est clairement celui qui est produit dans le district d'Alba. En effet, au fil du temps, le Dolcetto d'Alba a élargi son cercle d'admirateurs, grâce à sa séduisante robe rouge rubis violacée, son nez caractéristique et son arrière-goût d'amandes amères, qui est l'une de ses principales caractéristiques.



Barbera

Le est un cépage rouge très populaire du Piémont, et commercialement le plus important de la région.

Il est cependant plus récent que d'autres variétés piémontaises.

On n'en trouve pratiquement pas trace dans des textes anciens, les premières mentions du cépage datent des environs de 1800.

Renato Corino

En 2006, les frères Giuliano et Renato Corino décident de diviser le domaine de leur père Giovanni, à La Morra (hameau d'Annunziata) en deux propriétés différentes.

Giuliano poursuit les activités du domaine Giovanni Corino et Renato se lance dans un tout nouveau projet.

Il s'installe également à La Morra, à côté d'Elio Altare, son maître et le pionnier du Barolo.



Nebbiolo

Il est déjà cité dans des documents du XIV^e siècle, ce qui en fait un des cépages les plus anciens d'Italie.

Le Nebbiolo n'accepte pas de pousser dans n'importe quel sol. Il ne supporte qu'une terre calcaire/marne bien drainée pour donner le meilleur de lui-même. L'orientation des vignobles aussi a son importance. Priorité doit être donnée à une orientation sud sud-ouest, avec suffisamment d'heures d'ensoleillement, étant donné que le nebbiolo mûrit tardivement et longuement.

DOC Langhe

La DOC Langhe est une appellation d'origine utilisée par de nombreux producteurs piémontais.

Le succès de cette appellation réside dans sa polyvalence.

D'une part, le territoire de la DOC Langhe est très étendu, et d'autre part les viticulteurs ont le choix entre de nombreux cépages, ce qui leur permet de créer des vins très originaux.



DOCG Barolo

La DOCG Barolo est l'appellation la plus connue du Piémont, au même titre que la DOCG Barbaresco. Ces appellations d'origine ne tolèrent que le nebbiolo dans leurs vins, les vignobles qui produisent les raisins sont donc d'une qualité supérieure.

Les prescriptions de production du Barolo prévoient un élevage au domaine d'au moins 38 mois avant l'introduction des vins sur le marché, dont 18 mois en fûts de chêne.



Moccagatta

Le domaine de Moccagatta porte le nom d'un hameau de Barbaresco où il a été érigé en 1952 par Mario Minuto, père des actuels propriétaires Francesco et Sergio.

Plus de la moitié des vignobles sont plantés de nebbiolo local qui sert de base à de puissants Barbaresco élevés sur bois.

Le domaine produit également un Barbaresco de base avec les raisins de différents vignobles et trois crus : Basarin – Cole – Bric Balin.



DOCG Barbaresco

La DOCG Barbaresco est l'appellation la plus connue du Piémont, au même titre que la DOCG Barolo. Au départ, elle faisait même partie de celle-ci, puis les deux appellations ont été séparées et ont suivi des routes séparées.

Les différences entre les deux ne sont cependant pas très importantes. Elles sont toutes les deux exclusivement à base de nebbiolo, et ce sont les vignobles des appellations qui font toute la différence.

Pour le Barbaresco, un élevage minimum de 26 mois est imposé, dont 9 mois en fûts de bois

