



Mars – Avril 2008

www.oenopole.ca

LA VÉRITÉ SELON OENOPOLE... *IN VINI VERI VERITAS*

Les bureaucrates nous le disent, la croissance de la consommation de vin augmente année après année au Québec. Tant mieux puisqu'il est supposé être bon pour la santé le vin, bon pour l'esprit et heureusement encore, il demeure le partenaire idéal des belles soirées (ou est-ce l'inverse : les belles soirées demeurent toujours les partenaires idéales du vin ?). On boit plus donc... mais buvons-nous mieux ? On nous dit que oui. Le prix moyen de la bouteille achetée à la SAQ augmente année après année. Voilà, la preuve est faite, on boit mieux. Chez nous, à oenopole, il nous faut un peu plus que ça pour nous convaincre. On veut savoir si ON BOIT MIEUX ? Si les vins qu'on boit sont issus de raisins qui ont peu, voire qui n'ont pas, vu de produits chimiques de synthèse, si les vins sont élaborés en prenant soin de respecter l'environnement duquel ils proviennent, s'ils sont élaborés intelligemment à la cave (lire : si l'intervention chimique est encore une fois minimisée). C'est ce qu'on veut savoir à oenopole... est-ce qu'on boit mieux ? Est-ce qu'on boit vrai ?

C'est Michel Moulherat, caviste à Paris, qui m'a un jour dit préférer nommer les vins que nous aimons par « vins vrais ». Les vins que nous aimons, ce sont ces vins produits habilement en petite quantité, à l'abri des regards industriels. Ce sont ces vins métaphores qui rappellent un terroir, une tradition, un climat et principalement le vigneron. Ce sont des vins vérités, tout simplement. Michel, il est vrai, est un peu italophile. Le *Gruppo vini veri* — en italien donc — c'est ce rassemblement de vigneronniers prêts à tout (mais principalement à travailler la vigne) pour faire de bons vins. Ce groupe, dirigé par Teobaldo Cappellano, nous offre donc la possibilité de boire vrai. Alors, si vous êtes comme nous, suivez-nous dans ce court voyage en compagnie de Cappellano, Fabrizio Niccolaini (Massa Vecchia), Nadia Verrua (Cascina Tavijn) et Bruno Schueller (un peu de France pour la balance !)

PIÉMONT TEOBALDO CAPPELLANO

Mais c'est quoi un vin vrai ? Chez Cappellano, c'est un respect du terroir par l'exclusion des désherbants et des pesticides, un respect des variétés locales et une vinification naturelle afin de permettre au vin un reflet véritable du terroir. C'est aussi des élevages longs, entres autres pour les deux cuvées de Barolo qui proviennent d'une part de Nebbiolo « franc de pied » plantés par Cappellano il y a une vingtaine d'années et d'autre part de pieds greffés.

Une lettre d'information sur les vins vrais sans Cappellano c'est comme une tartiflette sans Reblochon, comme un article sur Cornas sans Thierry Allemand, comme le paysage des vins naturels parisien sans Augé. Nous avons, cette année, réussi à mettre la main sur le Barolo *Pie Rupestris*, le Barbera d'Alba 2001 et le Barbera d'Alba Gabutti 2003... il fallait donc en parler. Et nous avons prévu parler des vins dans cette lettre d'information. Fort malheureusement ils se sont vendus très rapidement et nous venons de boire, dimanche passé, une des dernières bouteilles de Barolo Rupestris disponibles.



Malgré qu'il n'y ait aucune bouteille à vendre de cet ambassadeur de la viti-viniculture vraie, il fallait dire quelques mots sur cette dernière bouteille de Barolo *Pie Rupestris*, la version « pied américain » des vins de Cappellano. Un Barolo comme on l'aime, classique... et encore plus classique si vous avez eu la chance de le boire comme nous avons évidemment bu cette dernière bouteille, sur un *Stracotto* de bœuf... un braisé de bœuf (vin rouge, fond de veau, poivre noir, quelques gousses d'ail et des fines herbes). C'est Théo qui nous l'a préparé et c'était franchement bon. À suivre l'année prochaine donc (avec peut-être quelques bouteilles de Barolo « franc de pied »)... si vous réussissez alors vous aussi à mettre la main sur quelques flacons du grand vigneron Teobaldo Cappellano.



TOSCANE MASSA VECCHIA

En Toscane, il y a pour certains Sassicaia et pour d'autres Massa Vecchia ! Les amateurs (et ceux qui nous suivent depuis nos débuts) auront compris que pour nous, il y a Massa Vecchia... et en plus c'est cruellement moins cher. Alors que la Maremma est connue pour ses super-toscans aux prix très alléchants (pour le producteur évidemment !), pour ses Ferrari et pour ses familles de descendance aristocratique, elle est aussi connue pour le domaine Massa Vecchia, le domaine de Fabrizio Niccolaini.

Fabrizio, un chercheur scientifique, qui a décidé de tout planquer pour produire des vins comme il les aime et sa Femme Patrizia Bartolini, ont repris le domaine familial en 1986. Inspirés des principes biodynamiques et de la philosophie du Japonais Fukuoka, ils cultivent 3,5 hectares de vignes de manière complètement naturelle et certifiés biologiques depuis le début des années 1990. Une proposition assez lucide si on tient à offrir un véritable reflet du terroir. Mais alors que pour plusieurs la vérité s'arrête à la vigne, à Massa Vecchia, on continue l'exercice en cave en réalisant des vinifications naturelles... pour plus d'équilibre, de richesse aromatique et de matière. Probablement l'une des réalisations les plus originales d'Italie et certainement la réussite la plus intéressante de Toscane. Des vins individualistes, bien au-dessus des références variétales communes, qui feront rougir les pourfendeurs des vins sans soufre/bio/nature... et qui rallieront les amateurs d'une consommation vraie !



Un nombre très restreint de bouteilles est produit, mais nous vous offrons en quantité décente un blanc principalement à base de Vermentino et un rouge (très super-toscan !) issu de cabernet-sauvignon et de merlot.



BIANCO DI MAREMMA TOSCANA 04..... 52,00 \$ Par bouteille

ROSSO DI MAREMMA TOSCANA 04..... 60,00 \$ Par bouteille

VENDU PAR CARTON DE 6

IMPORTATION PRIVÉE

PIÉMONT CASCINA TAVIJN

La Cascina Tavijn, c'est un petit domaine familial du Piémont, situé dans la région d'Asti, région trop oubliée à notre goût mais bénie par de vieilles vignes de Barbera de Grignolino et de Ruchè. La Cascina Tavijn, c'est aussi un petit domaine dirigé aujourd'hui par la jeune vigneronne Nadia Verrua qui profite toujours de l'aide de ses parents (principalement à la vigne), alors qu'à la cave, elle donne entièrement le ton. Une orientation pas encore totalement assumée, mais définitivement influencée par la « vérité » qui nous passionne.



La première fois que nous avons rencontré Nadia, elle venait de commencer une relation d'exportation avec les Etats-Unis et n'était peut-être pas tout à fait prête à poursuivre l'expérience avec le Canada et ses joies administratives. Nous avons tout de même réussi à convaincre la jeune vigneronne et nous voilà heureux de présenter le premier vin de la Cascina Tavijn en sol québécois.

RUCHÈ 06

Le Ruchè (on prononce Rouké pour ceux qui se la jouent italophile-branchouillard-Plateau's out-Parc-ex's in) mais on peut également prononcer, tout simplement, Rouchet... Le Ruchè di Castagnole Monferrato donc (version longue) est un vin qui se veut très racoleur. Davantage sur la séduction que la facilité, c'est un vin qui a du vocabulaire et une passion pour les assiettes de charcuterie mangées sur le coin du comptoir. C'est un vin peu jaloux et tellement bien dans ses bottes qu'il vous faudra une seconde bouteille au cas où vous finiriez la première trop rapidement... et aussi si la première vous aurait fait oublier que votre lecteur de CD est sur le mode « repeat » et que vous êtes en train de réécouter pour la quatorzième fois *Sara pèrche ti amo* de Ricchi e Poveri.

26,15 \$ PAR BOUTEILLE

VENDU PAR CARTON DE 6

IMPORTATION PRIVÉE

LE RETOUR DES SCHUELLER

PINOT BLANC 04 DU DOMAINE GÉRARD SCHUELLER

Schueller... certainement la référence française la plus susceptible de représenter le mouvement des vins vrais à la *Vini Veri*. Ils n'ont pas peur des maturités, ils n'ont pas peur des millésimes, ni peur de refléter leur terroir. Ils n'ont, en outre, pas peur de proposer une vérité mise en exergue par un talent difficilement comparable en France... Ils produisent des vins d'une pureté hors norme et d'une richesse aromatique bien au-delà des références courantes. La dernière fois, nous n'avions pratiquement pas vu passer ce Pinot blanc 2004, alors nous avons mis la main sur les derniers flacons produits afin de se relancer dans la découverte de l'Alsace interprétée par les Schueller.

20,50 \$ PAR BOUTEILLE

VENDU PAR CARTON DE 6

IMPORTATION PRIVÉE

