



Novembre – Décembre 2007

www.oenopole.ca

LES ITALIENS... AUX PORTES DE LA VILLE

Le mois de novembre est italien chez oenopole... Notre premier vin d'origine italienne accepté par l'État québécois fera le plus grand bonheur des aficionados de **Sangiovese di Romagna** – et sera disponible dans toutes les bonnes caves de la province. Côté importation privée, les Frioul de **Borgo San Daniele** sauront être écoutés par les amateurs de grands blancs. Nous retrouvons les singuliers Verduno d'**Alessandria** auxquels nous ajoutons les grands bourgognes italiens du domaine (les Barolo... évidemment !). Et comme si ce n'était pas assez, nous recevons, à nos bureaux, deux vigneron. Vittore d'Alessandria vient faire goûter ses rouges piémontais et Gianluca Bisol vient présenter son Prosecco di Valdobbiadene. Attention, les italiens sont aux portes de la ville... et ce sont eux qui portent les canons !

FRIOUL BORGO SAN DANIELE

Il y a quelque chose de lugubre, de glauque dans le Frioul. Les maisons sont sombres, carrées, les rues étroites et orgueilleuses. Il y a quelque chose de salubre, de noble dans le Frioul. Les vins sont éclatants, ronds, les vigneron sont éclairés et humbles. Mauro de Borgo San Daniele est l'un de ces vigneron super généreux et capable de produire le grand avec une surprenante modestie. Il est considéré comme la « star » du Frioul, mais contrairement aux autres vigneron italiens qui portent ce fardeau, ce sont bel et bien les vins qui profitent du statut.

Notre première rencontre avec le vigneron a eu lieu au domaine, près de Cormons, village à la frontière des zones DOC de Collio et d'Isonzo. Arrivés au domaine, trois blancs nous attendaient sur la table – température ambiante. Les vins étaient hallucinants et sont en effet des stars, des vins étincelants dont la profondeur et l'intensité ne sont pas comparables, la fraîcheur hors norme. Durant cette dégustation, le vigneron



a partagé sa vision du vin à travers laquelle le moins exprime le mieux ou plus justement le minimum de production permet le maximum de sélection. Notamment, les densités sont élevées, les vignes enherbées, les rendements contrôlés, les vinifications opérées sans SO₂, les fermentations naturelles, les malolactiques réalisées et les élevages longs. Enfin, les mises effectuées sans filtration.

Nous ramenons le Pinot Gris et le Tocai du millésime 2005 – les plus belles réalisations de la décennie dixit le vigneron. On goûte par conséquent un tocai friulano (vendangé à maturité optimale) où les notes végétales sont mises de côté au profit des notes d’amandes grillées et de soleil. Le pinot, quand à lui, offre une expérience sensorielle qui permet de saisir le potentiel de garde des vins du domaine. Pour reprendre les mots du vigneron, la réalisation des vins 100 % pinot gris de Borgo San Daniele est un pied de nez à la production commerciale qui a donné lieu à la mauvaise réputation des *pinot grigio* insipides de ce monde. Nous proposons deux blancs totalement à l’abri des regards industriels qui satisferont les impulsions hédonistes :



PINOT GRIGIO 05	33,75 \$ Par bouteille
TOCAI FRIULANO 05	33,75 \$ Par bouteille

VENDU PAR CARTON DE 6

IMPORTATION PRIVÉE

PIÉMONT FRATELLI ALESSANDRIA

Et voilà la Bourgogne italienne qui débarque sur nos tables québécoises. C’est en effet le beau cliché, que les Italiens aiment entretenir, les Barolos sont souvent comparés aux grands Bourgognes français. Les Barolos que nous affectionnons, il est vrai, partagent avec leur homologue français, finesse et élégance au détriment des lourdeurs et autres inepties. Ça reste un cliché... et dans la mesure où oenopole encourage une viti-viniculture typique, traditionnelle et territoriale, c’est la dernière fois que vous nous l’entendrez dire : les Barolos rappellent les grands Bourgognes. Et puis, vous goûterez vous-même, puisque Vittore amène ses Barolos au Québec.

VERDUNO 06

Le Verduno d'Alessandria (quelques-uns d'entre vous le connaissent déjà) c'est le petit vin super fruit, super léger, super poivré qui se boit comme de l'eau. Pour les autres, c'est un vin issu à 100 % du rare et particulier cépage Pelaverga, c'est un vin hautement aphrodisiaque (ce sont les vignerons qui le précisent !) qui se boit avec merveille sur la pizza ou les *penne all'arrabiata*.



24,55 \$ PAR BOUTEILLE

VENDU PAR CARTON DE 6

IMPORTATION PRIVÉE

BAROLO 02

À travers les millésimes difficiles nous reconnaissons les grands vignerons et la famille Alessandria prouve bel et bien, en 2002, qu'elle est une grande famille de vignerons (ou une famille de grands vignerons, c'est selon). Le millésime piémontais 2002 est une année très peu ensoleillée et caractérisée par un échec commercial grandiose. Certains vignerons ont carrément décidé de ne pas produire de 2002. Chez Alessandria, on a plutôt résolu le problème en ne produisant pas de grandes cuvées afin d'utiliser le meilleur dans la cuvée de base. Le Barolo 2002 d'Alessandria est donc un super deal à ne pas manquer. C'est un peu comme un deux pour un sur les cuvées hautes gammes de la maison sans que le monopole d'État s'en aperçoive. Le résultat est davantage orienté vers finesse et élégance que vers matière et tannins. C'est un vin d'un équilibre surprenant pour le millésime, un prêt-à-boire, un très beau vin, mais pas un vin de garde. Alors sortez les lièvres, braisez-les avec de la cannelle, des clous de girofle...

49,75 \$ PAR BOUTEILLE

VENDU PAR CARTON DE 6

IMPORTATION PRIVÉE

BAROLO GRAMOLERE 01

Le Gramolere est un cru de 14 hectares situé à Monforte et très respecté par les vigneron locaux. La famille Alessandria est propriétaire d'un hectare et a produit, en 2001, un des plus beaux et classiques vins des 20 dernières années. C'est un vin de structure, de puissance, d'élégance et d'équilibre... comme les grands Bourgognes (oups !!!). Du grand. Encore plus grand si vous l'ouvrez avec un carré de cerf servi avec un chutney aux groseilles. Il faudra deux bouteilles tellement c'est bon.



62,00 \$ PAR BOUTEILLE

VENDU PAR CARTON DE 6

IMPORTATION PRIVÉE

LE COIN S.A.QUIEN

SCABI 05 DE SAN VALENTINO

Allez, un nouvel italien dans le coin des spécialités monopolistiques. C'est fait avec beaucoup de sangiovese et beaucoup d'amour. Il y a un peu d'élevage, pas trop de barriques neuves. C'est fait pour boire... et surtout comme on l'a bu la première fois, en Émilie Romagne avec Roberto le vigneron de San Valentino, sur une belle *pasta al ragu bolognese* (la version spag aux boulettes de viandes peut être pas mal aussi). Au moment d'envoyer sous presse la version ultime de cette lettre d'information, la plupart des bouteilles sont encore aux entrepôts de la SAQ, quelques-unes en transit succursale... Alors n'hésitez pas, si le vin n'est pas encore disponible chez votre caviste de quartier. Exigez-le.

18,60 \$ PAR BOUTEILLE

SAQ — 10780477