

club les
domaines



Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Grésy, Barbaresco

Noblesse oblige

Martinenga est le cru de Barbaresco le plus célèbre des Marchesi di Grésy. Cette vigne produit des vins raffinés et de longue garde. Alberto di Grésy en est le meilleur ambassadeur.

Texte: Christian Eder

La dégustation «antepima», en primeur, des Barolo et Barbaresco constitue toujours un moment particulier de la saison vitivinicole piémontaise. Il arrive qu'Alberto, le maître des vignobles Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Grésy, saisisse cette occasion pour inviter une poignée de journalistes dans la salle de dégustation baignée de lumière de son caveau, à Barbaresco. On vous présente alors des bouteilles d'anciens millésimes de Barbaresco pour deviser sur leur qualité et leur potentiel de garde. Le Marquis Alberto di Grésy est présent lors de ces

échanges. Il tient à nous transmettre sa passion pour les vins et à exposer les particularités des différents millésimes. Alberto a vécu chaque campagne au plus près, de son millésime inaugural, en 1973, à aujourd'hui. Chaque année est un plaisir renouvelé de découvrir comment les anciens millésimes de Martinenga, Camp Gros et Gaiun ont évolué.

Le domaine Martinenga, propriété des Marchesi di Grésy, est merveilleusement niché au sein du vignoble. Autour des bâtiments s'étendent les vignes de l'appellation. Ce cru douze hectares d'un seul tenant, plantés du seul Nebbiolo,

est l'un des meilleurs pour ce cépage. Jusqu'en 1978, seul un vin y était produit: le Barbaresco Martinenga. Cette année-là, Alberto di Grésy décida d'étendre sa gamme en lançant le Camp Gros, issu de deux parcelles dans la partie occidentale du vignoble. Quatre ans plus tard, il démarra la production du Gaiun, une interprétation contemporaine du Nebbiolo. L'année prochaine, Alberto di Grésy aura soixante ans mais il ne les paraît pas: ses yeux brillent quand il fait tourner le vin dans le verre, sa voix douce le cajole, fait revivre le millésime. Il arrive évidemment qu'il fasse déguster des années moins con-



Pour rien au monde, Alberto di Grésy ne raterait la tournée d'inspection en Méhari de ses vignes.

jeune ayant provoqué la croissance du domaine est venue du Marquis Alberto di Grésy. Il est resté depuis le meilleur ambassadeur de ses vins. C'est lui qui eut l'idée en 1973 de renoncer à vendre une partie des vendanges de son domaine à Treiso, et de tout vinifier lui-même. Les premiers succès l'ont conforté dans sa décision, et dès le milieu des années 1980, ce sont les raisins de l'ensemble des propriétés de la famille qui furent vinifiés au «château». Plus précisément à Martinenga, propriété de la famille depuis 1787, où il fit bâtir un chai moderne. C'est là que Marco Dotta, l'œnologue maison, veille sur les productions.

Le secret: la diversité des bois

Un œnologue conseil externe, Piero Ballario, fait aussi partie de l'équipe. Pour Marco Dotta, Martinenga est l'une des meilleures vignes de l'appellation Barbaresco. Ce cru, nous explique-t-il, alors qu'il nous fait visiter les caves, se distingue par son élégance, sa finesse mais aussi par le volume de ses vins. Le mélange de barrique et de foudre serait également important, car il permettrait d'arrondir le Martinenga. «Le foudre seul rend ce vin trop rêche», nous explique l'œnologue, en ajoutant que la cuvée Gaiun est élevée exclusivement en barriques. «Ce vin est une interprétation moderne du Barbaresco, à boire plus jeune.» Dès qu'il évoque le Camp Gros, une adaptation très élégante des vignes de Martinenga issue de raisins sélectionnés sur

vaincantes, comme le Martinenga 1997. Mais la particularité de cette vigne, c'est que même les années durant lesquelles d'autres zones de la région des Langhe ont souffert des caprices de la météo, celle-ci a produit de bons, voire de très bons Barbaresco. La situation géographique de ce cru explique cet avantage: Martinenga est exposé au sud-ouest et sa structure ressemble à celle d'un amphithéâtre. Les sols sont composés d'argile bleue aux tronçons sablonneux traversés de cours d'eaux. Ils confèrent au vin ses tendres tanins caractéristiques. L'impulsion ma-

«Notre domaine jouit d'une longue tradition. Mais notre philosophie, ce sont nos vins qui en parlent le mieux.»


Alberto di Grésy vigneron

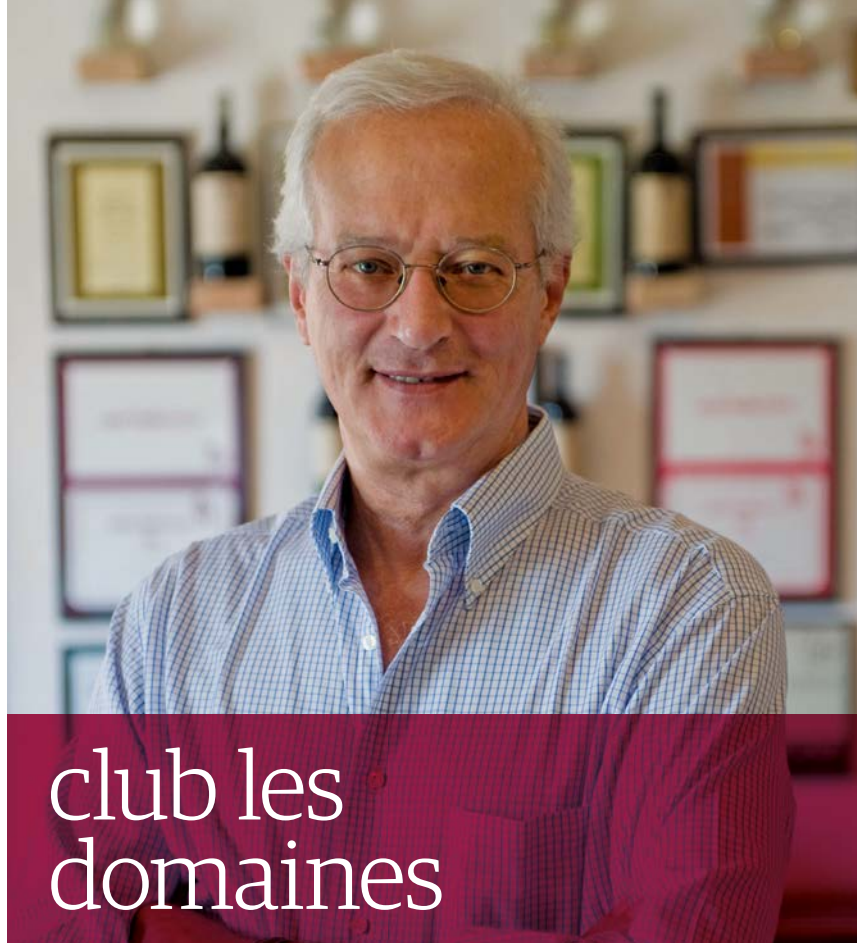
deux parcelles uniquement, Marco Dotta révèle toute sa passion. C'est qu'il est fier de sa longévité, de sa finesse et de la souplesse de ses tanins.

La maison Marchesi di Grésy dispose par ailleurs d'une large palette de vins produits sur quatre domaines différents, deux dans la région des Langhe et deux dans celle du Monferrato. La gamme comprend du Sauvignon frais et juteux, des Chardonnay, Dolcetto, Barbera, Merlot ainsi que des cépages rouges internationaux tels que le Merlot et le Cabernet Sauvignon. Deux vins doux du type Moscato d'Asti viennent encore enrichir cette gamme: la cuvée La Serra et l'exceptionnel Altro Moscato, dont les raisins sont passerillés avec délicatesse dans des caissettes de bois. Le Dolcetto et le Barbera, ces autres grands cépages typiquement piémontais ne manquent bien entendu pas à l'appel. Le Dolcetto est planté sur le Monte Aribaldo dans la province d'Alessandria.



A en croire Mario Dotta, cette colline aux flancs argilo-calcaires constitue un vignoble idéal pour le Dolcetto. Les vignes ont trente ans, la densité s'élève à près de 4000 pieds à l'hectare. Le Barbera d'Asti est, en revanche, issu de Monte Colombo, près de Cassine, dans la province d'Alessandria. Cette parcelle a été replantée en 1998 et démontre désormais le potentiel du Barbera d'Asti dans cette province, surtout dans un millésime comme 2006. «Au contraire, 2007 a été un millésime très chaud qui a mis en avant le fruité et le caractère du Barbera», commente encore Mario Dotta en expert.

Notre visite nous a conduit jusqu'à une terrasse recouverte de panneaux photovoltaïques. Equipé de tels panneaux le chai fonctionne presque en autonomie énergétique. De cet endroit, le regard se pose sur un paysage parsemé de collines. Avant de nous quitter, Mario Dotta nous emmène voir la mémoire de la maison. Les vins du domaine sont des crus de longue garde. Surtout lors de certains grands millésimes des années 1990, voire même des années 2000. Particulièrement fier de ses Barbaresco, le maître des lieux leur prédit un immense potentiel. Et il le dit, d'une voix émue... 



club les domaines

Les membres du Club les Domaines, qui compte déjà 15 ans d'existence, ont régulièrement l'occasion de découvrir des nouveautés et des crus méconnus des quatre coins de la planète vitivinicole. Six fois par an, un coffret découverte de trois bouteilles différentes, sélectionnées auprès de vignerons hors pair produisant des vins tout aussi exceptionnels, est livré directement chez vous, accompagné d'informations sur le domaine et les vins. Laissez-vous surprendre et découvrez nos sélections en souscrivant à notre abonnement à l'essai, sans aucune autre obligation.

Pour tous renseignements complémentaires:

**Club les Domaines, General-Wille-Str. 144, CH-8706 Meilen,
Tél. 00800 36 62 46 37, www.clublesdomaines.com**

LES VINS DU COFFRET

Monte Aribaldo Dolcetto d'Alba DOC 2009

Cette vigne s'élevant à 370 mètres d'altitude dans la province d'Alessandria se prête parfaitement à la culture du Dolcetto. Elle donne un vin juteux au fruité de cerise.

Cépages
Dolcetto

Apogée
2012 à 2013

Accords
Avec des pâtes à la viande, mais aussi de la viande de bœuf rôtie ou un ragoût.



Monte Colombo Barbera d'Asti DOC Superiore 2007

Le cépage Barbera, emblématique du Piémont, évolue aussi à proximité d'Alessandria, où il donne un vin à la fois fruité et volumineux.

Cépages
Barbera

Apogée
2012 à 2014

Accord
Avec des grillades, du gibier d'automne, de l'agneau et des fromages à pâte dure.



Martinenga Barbaresco DOCG 2006

Un Barbaresco équilibré et élégant, élevé en barriques puis en foudres.

Cépages
Nebbiolo

Apogée
2014 à 2019

Accord
Bœuf cuit ou rôti, gibier à poil ou à plume aux truffes.

