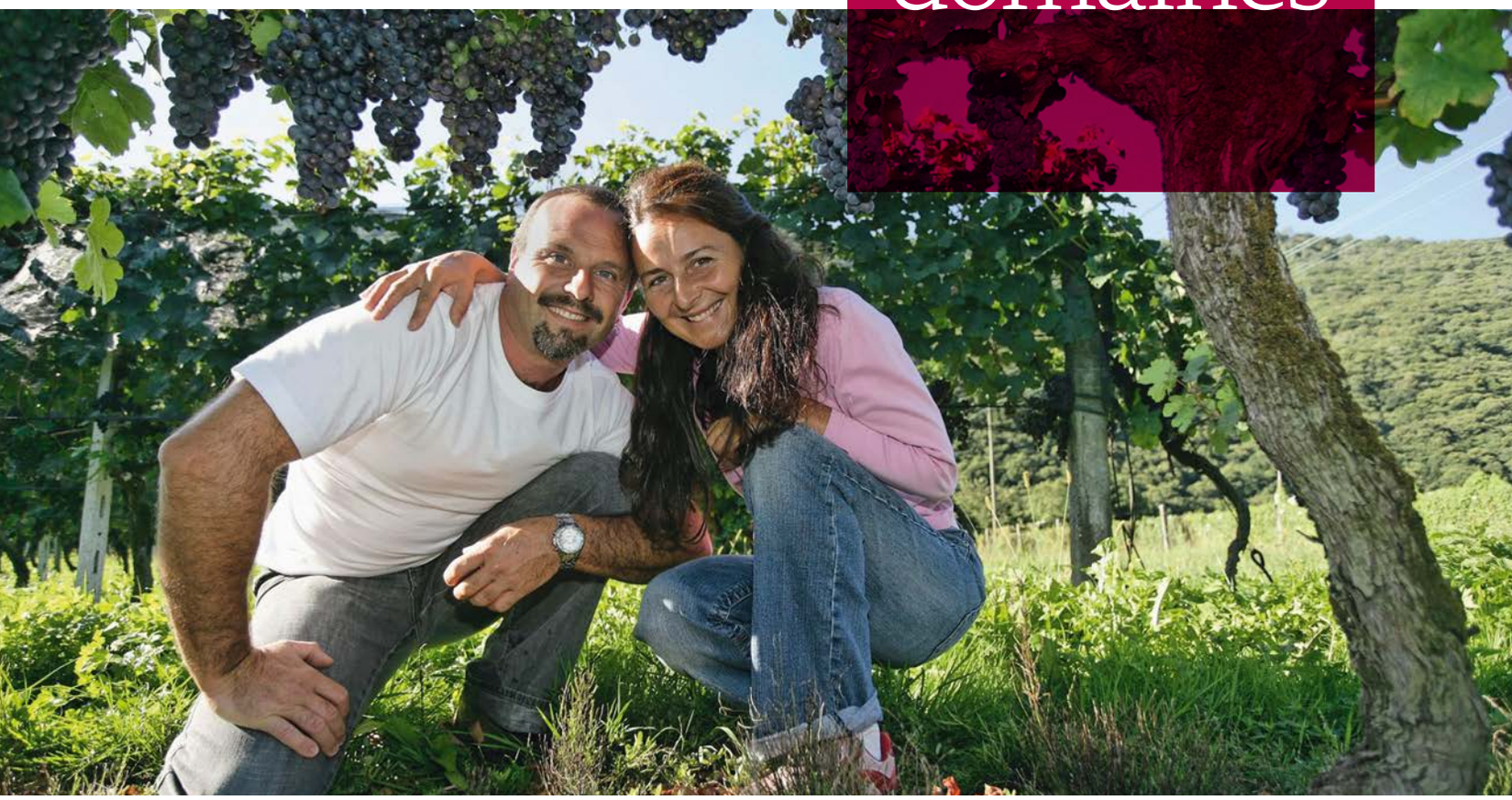

## Cantina Il Cavaliere, Tessin

# Du verger à la vigne

Il y a une quinzaine d'années, Roberto et Tiziana Belossi fondaient le domaine viticole Cantina Il Cavaliere. Une gageure pour cette entreprise familiale qui reposait depuis trois générations sur la production laitière et fruitière.

**Texte: Daniel Böniger**

Une légère brise, trop chaude pour amener de la fraîcheur, flotte sur la gare de Cadenazzo au Tessin. Les formations de nuages dans le ciel laissent présager un épisode orageux dans le courant de la journée. Ils masquent le soleil, plongeant la plaine entre le Lac Majeur et le Mont Tamaro dans une lumière diffuse. Le viticulteur Roberto Belossi me récupère en voiture. Quelques minutes plus tard nous arrivons dans ses vignes. En cette matinée d'été, les feuilles sont d'un vert éclatant, les grappes viennent d'entamer leur véraison et certaines baies sont déjà bleues. Cinq minutes plus tard, nous voilà arrivés à la Cantina Il Cavaliere. Devant la maison, son épouse Tiziana nous attend.

Les Belossi sont les seuls vignerons-encaveurs de la commune de Gambarogno. Ils livraient auparavant leur raisin à un plus grand producteur de Tenero, à quelques 10 kilomètres de là. La création de leur domaine viticole ne date que d'une quinzaine d'années. Cette famille produit aujourd'hui non moins de 100 000 bouteilles par an. Les Bellossi cultivent neuf hectares de vigne, presque exclusivement plantés de Merlot. Trois hectares supplémentaires leur fournissent un complément de raisin. Ces parcelles appartiennent en grande

Photos: m.à.d.

partie à de proches parents: «La sélection se fait selon notre cahier des charges et nous payons un prix équitable», explique Roberto Belossi.

Durant une courte visite guidée de la cave, il nous fait voir le nouvel espace de dégustation et de vente. Outre ses dix cuvées produites au domaine, il y propose aussi quelques produits tessinois comme la polenta, le riz à risotto et le miel de châtaigne. «Mon père se consacrait surtout à la production de pommes, de poires et de tomates», raconte Roberto Belossi, «ce qui à long terme n'aurait sans doute plus été assez rentable. En clair, je ne voulais pas devenir producteur de pommes.» Il entre ensuite dans la cour, située devant la cave de vinification, où sont livrés les raisins à l'automne et où l'on presse aussi le vin blanc, l'espace venant à manquer à la cave. Un grand platane bien feuillu dispense de l'ombre. «Cet arbre a 85 ans», précise notre hôte.

«La sélection des raisins achetés se fait selon notre cahier des charges et nous payons un prix équitable»

**Le Merlot et le Piémont**

Comme indiqué plus haut, Roberto Belossi se consacre principalement au cépage emblématique du Tessin, le Merlot. Il le vinifie en blanc et en rosé, mais élabore aussi une série de rouges avec ou sans élevage en fût. Son vin haut de gamme, le Riserva, est élevé plus de vingt mois en chêne neuf avant d'être mis en bouteille. «D'autres cépages trouvent aussi leur place dans nos cuvées, comme le Gamaret ou le Chardonnay, mais le consommateur est plutôt sensible à ce qu'il connaît déjà de la région», commente Roberto. Du parvis, cet homme sympathique arborant bouc et moustache pénètre par un grand porche dans la cave de vinification. Ses mots résonnent lorsqu'il évoque avec fierté les cuves thermorégulées: «elles sont disposées horizontalement de manière à ce qu'il y ait davantage de surface de contact entre le chapeau de marc et le jus, et donc une meilleure extraction.» L'idée proviendrait d'Elio Altare dans le Piémont. C'est justement de cette province qu'est venu son arrière-grand père, Pietro, pour fonder l'exploitation autrefois consacrée à la production laitière.

Dans la cave à barriques, où la lumière est tamisée, sont regroupés une bonne cinquantaine de petits fûts et un foudre de 3000 litres. Même si la température est identique à celle de l'extérieur, on ressent une nette impression de fraîcheur, en raison de l'humidité de l'air dans la cave. Entouré de ses cuves et de ses fûts, Roberto Belossi saisit l'occasion pour m'expliquer les secrets de vinification de l'Artù: «la moitié de ce Merlot est issue de la cuve inox, l'autre moitié est composée de vin élevé dans le grand foudre et dans des barriques de trois, maximum quatre vins.» Il utilise exclusivement du chêne français, un bois qui sèche 36 mois avant d'être travaillé: «Quand je choisi mes fûts je ne tiens pas compte du prix, mais uniquement du style de vin que je compte produire.»

Entre temps, midi a sonné, et nous nous rendons dans le village voisin de Vira. A notre arrivée, toute l'énergie contenue dans les épais nuages noirs se libère d'un seul coup. Des gouttes épaisses s'écrasent sur l'asphalte et dégagent ce parfum caractéristique des orages d'été. Les tables de pierre en terrasse du restaurant Rodolfo étant protégées par un toit, nous prenons donc place dehors,

**A quelques pas seulement de la maison d'habitation et du caveau des Belossi, s'étendent les rangs de vignes.**

après que le serveur, qui a reconnu le couple de vignerons, est venu les saluer.

Enfin l'air s'est rafraîchi, et semble à l'unisson du Gambarogno blanc servi pour l'apéritif. Il s'agit d'un Merlot du domaine Cavaliere, exhalant un parfum merveilleusement fruité et exotique, présentant beaucoup de corps et d'onctuosité, sachant séduire par une fine acidité et une belle longueur: «Pour un bon Merlot blanc, une technique de vinification moderne est obligatoire... si l'on veut éviter de produire des vins amers à partir de raisins de second rang», commente Roberto Belossi.

Le chef Rodolfo Ratti fait servir un fritto misto réservé à l'avance: un assortiment de divers poissons du Lac Majeur tout proche, frits dans une légère pâte bien moelleuse. Légumes grillés, citron et sauce tartare maison complètent l'assiette. Avec le vin blanc, l'accord est parfait. Mais que mange donc Roberto Belossi avec ses vins rouges? Des ragoûts ou du fromage de montagne, de la viande rouge grillée ou une entrecôte de cerf, nous répond le producteur entre deux bouchées. «Quant à notre cuvée Riserva, je pense qu'on peut la déguster sans rien d'autre, mais en bonne compagnie, avec quelqu'un qu'on apprécie vraiment, devant la cheminée», dit-il en contemplant son épouse Tiziana.

## club les domaines

Les membres du Club les Domaines, âgé de 15 ans révolus, ont régulièrement l'occasion de découvrir des nouveautés et des crus méconnus des quatre coins de la planète vitivinicole. Six fois par an, un paquet découverte de trois flacons différents, sélectionnés auprès de vignerons hors du commun et produisant des vins tout aussi exceptionnels, est livré directement chez vous, accompagné d'informations sur le domaine et ses vins. Laissez-vous surprendre et découvrez nos sélections en souscrivant à notre abonnement à l'essai, sans aucune obligation.

**Pour tout renseignement supplémentaire:**
Club les Domaines, General-Wille-Str. 144, CH-8706 Meilen
Infoline 0 0800 36 62 46 37, www.clublesdomaines.com

### LES VINS DU COFFRET

| Artù 2008 | Mondelle 2008 | Riserva 2007 |
|---|---|---|
| Avec ce vin élevé à la fois en fûts et en foudre, on comprend d'emblée que la Cantina Il Cavaliere attache beaucoup d'importance à une structure tannique agréable. | Un nez de pruneau, de sous-bois et une très belle structure en bouche. Comme les deux autres vins présentés, il n'est pas filtré. | Le vin de prestige du domaine est un Merlot débordant de potentiel. Il n'est produit que dans les meilleures années. |
| **Cépage** 100 % Merlot | **Cépage** 100 % Merlot | **Cépage** 100 % Merlot |
| **Apogée** 2012 à 2016 | **Apogée** 2012 à 2018 | **Apogée** 2012 à 2020 |
| **Accord** Accompagne très bien le salami, la polenta gratinée, les ragoûts ou les fromages de montagne jeunes. | **Accord** Ce vin s'accorde avec des viandes, comme le filet de bœuf ou le cerf. | **Accord** La chasse ou un fromage de montagne à maturité. Il se boit aussi comme un vin de méditation, devant la cheminée. |

Photos: m.à.d.