



club les
domaines

Domaine Pelissero, Piémont

Barbaresco, amore mio

Quand Giorgio Pelissero se met à parler du Barbaresco, de son aromatique, de sa finesse et de son potentiel de garde, on ne l'arrête plus. Il promet un grand avenir au millésime 2014 pourtant réputé difficile. **Texte: Christian Eder**

La cave de Giorgio Pelissero jouit d'une vue panoramique sur les environs de Treiso. Les collines des Langhe se succèdent devant nous, tantôt rondes et douces, tantôt escarpées, mais presque toujours recouvertes de vignes. C'est le berceau de l'un des plus grands cépages au monde: le Nebbiolo. Giorgio Pelissero prend une poignée de

terre du vignoble qui s'étend devant sa cave, l'effrite et la laisse glisser entre ses doigts: «C'est surtout à ces sols calcaires de moyenne densité, que le Nebbiolo doit ses arômes caractéristiques», aime-t-il à dire. Nous découvrons un peu plus tard dans sa cave de quels arômes il parle: les Barbaresco de Giorgio Pelissero - et son vin phare, le Vanotu, en premier -

développent des notes de rose, de sauge et même de camomille. En effet, Giorgio Pelissero est un «Barbareschista» invétéré. Il s'est dévoué corps et âme à ce vin qui a toujours été un peu dans l'ombre de son grand frère, le Barolo, célèbre depuis le 18^e siècle. Le Barbaresco a commencé à être à la mode il y a un peu plus de cent ans seulement. Mais même aujourd'hui,



sa production totalise à peine quatre millions de bouteilles, soit environ un quart de la production de Barolo. Malgré cette petite taille, les vins de l'appellation se montrent très variés: les ceps de Nebbiolo poussent autour des communes de Barbaresco, de Neive, de Treiso et d'Alba sur des parcelles un peu plus basses, souvent orientées vers le Tanaro, et bénéficient tous d'une bonne aération et de beaucoup de soleil. Il n'est donc pas rare qu'un Barbaresco atteigne son apogée avant un Barolo et qu'il soit un peu plus tendu, plus onctueux et moins tannique. «Ce qui ne nuit en rien à son potentiel de garde», assure Giorgio Pelissero. «Bien au

contraire: certains Barbaresco se gardent des décennies.» Surtout un millésime comme 2014, poursuit-il, intarissable. «J'ai rarement produit du Nebbiolo d'une qualité aussi élevée qu'en 2014. Il possède tout ce que ce cépage doit avoir pour atteindre son apogée: des arômes, des antioxydants, des polyphénols. Il en a même à revendre.»

En 1990, Giorgio reprend le domaine de ses parents. Il fait bâtir une nouvelle cave qui possède une vue imprenable sur les collines des Langhe. Il ne cesse depuis d'agrandir l'exploitation, qui passe d'une poignée d'hectares à plus de quarante, auxquels viennent de s'ajouter tout récemment quatre nouveaux hectares. Ils se situent sur le flanc est de la vallée en direction de Neviglie, qui se distingue nettement du versant ouest orienté vers le Tanaro. Le flanc ouest descend en escalier dans le fond de la vallée, chacune de ses parcelles et terrasses présentant des sols très différents. Les vignobles à l'est sont plus escarpés et présentent une structure géologique plus homogène.

Moscato, Dolcetto et Barbera

C'est ici, entre les petites communes paradisiaques de Neviglie et de Treiso, que Giorgio vient de planter un nouveau vignoble de Nebbiolo dans une parcelle très riche en calcaire, idéale pour ce cépage. Une partie des raisins est destinée à l'un de ses Barbaresco, tandis que le solde permettra de créer un Nebbiolo d'Alba. Tout dépend de la zone géographique sur laquelle croissent les baies: sur la commune de Treiso - qui fait partie de l'appellation Barbaresco - ou en dehors, près de Neviglie.

Dans d'autres vignobles, Giorgio Pelissero cultive (presque) toute la palette de cépages autochtones piémontais: du Favorita au Freisa, en passant par le Dolcetto, le Barbera ou le Moscato doux. Dans ses vignes, il élabore les vins DOC ou plutôt DOCG suivantes: Dolcetto d'Alba, Nebbiolo d'Alba, Barbera d'Alba, Moscato d'Asti et Barbaresco. Dans cet inventaire on retrouve des vins de caractère, tels que le Barbera Piani issu d'un vignoble au nord-est de sa cave, une interprétation fruitée et élégante du cépage Barbera ou le Dolcetto Augenta, qui séduit par sa stylistique traditionnelle.

Néanmoins, le vin phare de son exploitation est et restera le Barbaresco. Giorgio Pelissero en a même créé trois variantes:

le Nubiola, le Tulin et le Vanotu. Le Nubiola correspond à la version classique du Barbaresco, dont la complexité découle de l'association de plusieurs terroirs. «Cet assemblage le distingue des Barolo», explique Giorgio Pelissero, «qui sont très marqués par les tanins dans leur jeunesse. Un Barbaresco traditionnel est un vin qui, fort de ses tanins frais et de son fruité, peut être dégusté tôt, mais qui peut aussi se garder.» A l'inverse, le Tulin et le Vanotu sont des sélections, l'interprétation de deux sélections parcelaires éponymes.

Les raisins ne sont récoltés qu'une fois qu'ils ont atteint leur maturité optimale, soit en octobre pour le Nebbiolo. L'augmentation du nombre d'années chaudes est compensée par des millésimes très froids et pluvieux, qui impliquent davantage de travail en vigne et en cave, mais

«Le Nebbiolo tire ses arômes typiques du sol calcaire.»

Giorgio Pelissero Vigneron



donnent aussi des vins de garde élégants. Les vignes les plus vieilles, comme celles de Vanotu plantées en 1964, ont atteint un équilibre harmonieux et sont moins sensibles aux aléas climatiques.

Le Nubiola et le Tulin sont élevés dans une combinaison de fûts et de foudres de 5000 litres, tandis que le Vanotu passe vingt mois en barriques, neuves pour la plupart. En ce qui concerne l'usage du bois, Giorgio Pelissero ne se considère ni traditionaliste, ni moderniste: «Le bois est juste un moyen d'arriver à ses fins», déclare-t-il. «J'arrête mon choix en fonction des besoins du vin.»

En 2010, à l'occasion du 50^e anniversaire de la première mise en bouteille de son père Luigi, Giorgio Pelissero a d'ailleurs créé un Barbaresco spécial: une Riserva 2004 issue des meilleurs ceps du vignoble de Vanotu. Croquante, raffinée et élégante, cette sélection possède un beau fruit et beaucoup de fraîcheur. Elle reste la seule Riserva de l'exploitation à ce jour. Giorgio Pelissero ne sait pas encore quand il en commercialisera une nouvelle. «Peut-être en 2020 pour le 60^e anniversaire de la cave», sourit-il. Le millésime 2014, propice à la création de cette sélection, est déjà en cave. 



club les domaines

Les membres du Club les Domaines, créé il y a 20 ans, 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 vigneron 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. Sachez qu'en tant qu'abonné VINUM vous profitez d'un tarif préférentiel pour un an d'affiliation au Club les Domaines.

Pour tout renseignement supplémentaire:

Club les Domaines, General-Wille-Str. 144, 8706 Meilen
Infoline 0 800 36 62 46 37, www.clublesdomaines.com

	Barbera d'Alba DOC Piani 2011	Barbaresco DOCG Vanotu 2009	Moscato d'Asti DOCG 2014
LES VINS DE L'OFFRE DU CLUB	Les raisins de Barbera destinés à produire ce vin complexe, qui allie fruit mûr, ampleur et caractère, mûrissent dans le vignoble ensoleillé de Piani, orienté à l'ouest et situé à deux pas du domaine Pelissero.	Vin de garde issu de vignes de 55 ans plantées entre 300 et 350 mètres d'altitude. Dans ce millésime particulier, cette cuvée allie aromatique opulente, texture complexe et grand raffinement.	Moscato frais et juteux dont les raisins sont issus de trois vignobles différents près de Treiso: arômes de fruits exotiques, douceur et acidité croquante parfaitement équilibrées en bouche.
	Cépage 100% Barbera	Cépage 100% Nebbiolo	Cépage 100% Muscat
	Apogée 2016 à 2019	Apogée 2017 à 2022	Apogée 2016 à 2017
	Mariage Viande rouge, gibier à plumes et grillades	Mariage Rôti de bœuf, steak, plats à base de gibier, fromage	Mariage Panettone, fraises fraîches
			