



L'Italie en bouteilles

Pétillants ou pas, en rouge ou en blanc,
des vins à la personnalité pleine de charme.
On craque pour ces dix beaux italiens !

Les vins transalpins sont peu connus en France, en raison de la complexité et du grand nombre d'appellations. Ils sont aussi relativement chers, même en dehors des appellations les plus prestigieuses comme les barolo ou la fine fleur des grands toscans dont les tarifs sont équivalents à nos premiers grands crus bordelais. Le Piémont, la Vénétie ou la Sicile offrent de belles opportunités de découvrir des "spumante" ou des "frizzante", ces vins effervescents aux bulles respectivement plus ou moins sensibles au palais, mais aussi un grand nombre de vins tranquilles, affûtés et très fruités.

CHARMANT

La barbera gagne à être connue. Ce cépage italien bien coloré sait déployer des trésors veloutés. Vraiment marqué par les fruits rouges avec une pointe épicée, il donne, comme ici, un vin gouleyant, souple et assez charnu. On n'y trouvera aucune lourdeur mais un agréable fruité éclatant. C'est le très bon copain pas compliqué des lasagnes.

Barbera d'Asti 2015, Cantine Neirano, 6,80 €, Nicolas.



DÉSALTÉRANT

Un pur piémontais, donc dans le nord-ouest de l'Italie. De ses origines montagnardes (un petit domaine de 25 hectares à flanc de coteau), il retire beaucoup de fraîcheur et son cépage (le pinot grigio) s'exprime sur des notes simples de citron, d'acacia et de poire. Vif et fruité, il a tout pour désaltérer à un prix vraiment doux. Un vin idéal pour l'apéritif.

Pinot grigio 2016, Tenute Neirano, 4,90 €, chez les cavistes Nicolas.

PÉTILLANT

Le prosecco, cet effervescent italien, a conquis les palais français depuis trois ou quatre ans, avec beaucoup de délicieuses raisons. La preuve avec cette cuvée qui n'excède pas 10 €, tout en jouant une agréable complexité. Pomme et agrumes s'emmêlent avec fraîcheur sur un fond floral. Malgré son caractère extra-dry, il sait rester souple. Un agréable apéritif que l'on peut marier ensuite avec des pâtes aux palourdes.

Prosecco, bottega, Vino dei Poeti, extra-dry, 9,90 €, cavistes Nicolas.



CARESSANT

L'appellation bardolino, située non loin de Vérone, en Vénétie, appelle à la volupté. Cette version réalisée par des vignerons coopérateurs affiche un bon rapport qualité-prix : beaucoup de fruits, entre autres de la cerise burlat, et des épices comme le poivre. D'une très bonne corpulence, mais soyeux et vif, il est parfait pour accompagner une viande rouge grillée ou des légumes du soleil confits.

Bardolino 2016, Cantina Valpantena, 8,80 €, Nicolas.





FRINGANT

Effervescent italien à la bulle très fine, "perlante" comme on dit, le moscato d'Asti est à la mode en Italie. Bien dans l'air du temps, il est léger et très parfumé. Dans cette cuvée, on a l'impression de croquer un grain de raisin, sur un fond de zestes d'agrumes. Une grande douceur équilibrée par les bulles. Il appelle un panettone ou une panna cotta aux fruits blancs.

Moscato d'Asti, Casa Sant'Orsola, 7,70 €, magasins Monoprix.

RAFRAÎCHISSANT

Un blanc sympa, à l'étiquette explicite : sa Vespa qui évoque la dolce vita et son nom résume bien son style. Élaboré à partir d'inzolia, cépage d'Italie du Sud, ce vin sicilien se boit tout seul ! Vif, fruité, bien balancé, il taille sa route sans problème. On le sert à l'apéritif ou pour un barbecue.

IGP Sicile 2016, Rapido, Inzolia, Canicatti, 6,80 €, Le Repaire de Bacchus.

ÉLÉGANT

Un pur nebbiolo, l'un des plus anciens et distingués cépages italiens. D'un nez très expressif de quetsche, truffe, épices douces et framboise, il poursuit sa route avec une bouche dans la même lignée. On le retrouve fin, corsé, avec des tanins vifs et soyeux. Il se laissera savourer avec une saltimbocca à la sauge.

Rosso della Motta, Vecchie Vigne, 12,80 €, Le Repaire de Bacchus.



DÉPAYSANT

Nos palais ne sont guère habitués aux vins rouges pétillants, car ils ne font pas partie de notre culture. Raison de plus pour découvrir cette originalité, dont l'appellation la plus célèbre est lambrusco. Ici, fraise, fraise des bois et framboise se bousculent. Gourmand, avec des bulles fines, ce vin est dédié aux desserts aux fruits ou aux charcuteries fumées de la Botte.

Lambrusco dell'Emilia, Andrea Berro, 4,25 €, magasins Monoprix.

SÉDUISANT

Le groupement de producteurs du Val Brun, en Vénétie, produit des vins haut de gamme aux flaconnages audacieux. Leur cuvée pétillante célèbre les fruits blancs et les agrumes, dans un ensemble harmonieux et d'une délicieuse légèreté. On la déguste à l'apéritif avec du jambon de Parme, bien sûr, ou avec des calamars frits et des antipasti traditionnels.

Astoria 9.5, Colors, non millésimé, 10 €, Le Repaire de Bacchus.

GOURMAND

La célèbre appellation italienne a longtemps produit d'affreux vins de pizzerias ! Mais elle a su se relever. Ses rouges comportent de grands cépages comme la syrah, le sauvignon, le merlot... assemblés au sangiovese. Cette cuvée séduit par ses saveurs de cerise noire, d'humus, de mûre et d'épices. Elle se boira sur les viandes rouges grillées ou les aubergines farcies.

Chianti classico 2014, Cinciano, 13,40 €, magasins Monoprix.