

Tour œnologique d'Italie

Les terroirs de la péninsule sont multiples et permettent de goûter à des crus très différents. Variés et surprenants, ils se déclinent en blanc et rouge, tranquille ou effervescent.

1. Dans le Piémont

C'est la région des grands vins et de la truffe. Ses paysages viticoles, dont les collines suivent le cours de la rivière Tarano, sont inscrits au Patrimoine de l'humanité.

On y déguste un vin rouge doux et fruité, aux arômes de cerise mûre, fraise et réglisse.

Barolo, Le Gramolere rouge 2012, 38,77 €.

2. En Lombardie

Si le vignoble lombard ne représente que 3 % de la production italienne, il séduit par sa diversité. On y déguste en effet des vins blancs de qualité, mais aussi des rouges légers et quelques rosés.

On apprécie notamment pour son très bon rapport qualité/prix ce pinot noir, idéal sur une viande ou un plateau de fromages.

Pinot Nero dell'Oltrepo Pavese, Torti rouge 2014, 7,59 €.

3. En Vénétie

Cette région produit des vins parmi les plus connus d'Italie, et notamment le valpolicella (rouge) et le prosecco, ce blanc pétillant tant apprécié à l'apéritif, et qui entre dans la composition du fameux spritz italien. Pour faire fureur à l'apéritif, on mise sur cette



bouteille dorée et féminine, dont le breuvage frais et aromatique à la jolie robe paille fait très vite oublier le champagne !

Prosecco, Bottega Gold, 19,49 €.

4. En Émilie-Romagne

Pour déguster des vins blancs légèrement pétillants, c'est l'endroit rêvé ! On mise sur un cru labellisé DOCG (Denominazione di origine controllata e garantita), une reconnaissance accordée par le ministère de l'Agriculture et des Forêts aux plus beaux vins du pays. Un véritable gage de qualité !

Pignoletto DOP Fermo, blanc sec, 16,50 €.

5. En Campanie

Le Mezzogiorno n'est pas franchement reconnu pour son terroir vinicole. L'appellation vesuvio, qui se décline en rouge et blanc produit pourtant, dans la roche volcanique, des vins qui valent le détour. La légende veut que le Lacryma Christi, l'un des vins les plus connus parmi les vesuvio, ait vu le jour grâce aux larmes versées par le Christ sur le Vésuve.

Lacryma Christi rouge DOC 2015, 18,50 €.

6. Dans les Pouilles

Si elles sont une grande région de vins en termes de quantité, les Pouilles ont longtemps eu la réputation de produire des vins de piètre qualité. Une tendance qui



5



6



7



8

tend à changer, en témoigne cette bouteille aux notes boisées et épicées d'une agréable fraîcheur, qui séduira les amateurs de vins persistants en bouche.

Fantini sangiovese puglia IGT, 9 €.

7. Dans la Basilicate

La région détient l'un des plus grands rouges italiens : l'aglianico del vulture. Un vin produit dans le nord de la région, autour d'un volcan éteint, le mont Vulture. Voici une bouteille qui peut être sortie pour les grandes occasions, sur des mets de caractère comme un plat de résistance italien, type osso-buco.

Aglianico del vulture DOC 2010 Basilisco, 22 €.

8. En Calabre

C'est la région du sud de l'Italie qui compte la plus petite production (environ 1 % de la production nationale). En se promenant sur les petites collines qui bordent la côte ionienne, on peut tout de même déguster de bonnes bouteilles de ciro, comme celle-ci, idéale pour un apéritif dînatoire entre amis (avec des antipasti, bien sûr !)

Ciro rosso classico superiore riserva DOC "Duca San Felice" 2014, 10,35 €.