

NEWSLETTER THEMEN-NR. 721.3 MÉMOIRE DES VINS SUISSES

06.04.2020

Avenue ID: 1904
Artikel: 2
Folgeseiten: 1

Print



02.04.2020

htr Hotel Revue

Blancs corsés et Bondolas violettes, autant de trésors cachés du Tessin

01

News Websites



30.03.2020

thomasvino.ch / Thomas vino

Vous dégustez moins? Lisez davantage!

03



Blancs corsés et Bondolas violettes, autant de trésors cachés du Tessin



Le chais de Moncucchetto imaginé au milieu des vignes et en dessus du lac de Lugano par Mario Botta.

Oliviero Venturi

Vins

Loin des habituels Merlots, le canton latin propose une grande diversité de saveurs.

Un cépage résistant et une curiosité autochtone lorgnent vers l'horizon.

ALEXANDRE CALDARA

Des 1000 hectares que propose la viticulture tessinoise et qui constituent les 7% du vignoble suisse, on connaît les 85% de sa production: des Merlots. Essentiellement des Merlots rouges, toastés, fruités, le plus souvent structurés par de longs élevages en barrique, devenus références à l'international. Les producteurs tessinois vinifient aussi 15% de leur Merlot en blanc, cela donne des vins floraux, directs, légers, très faciles à boire. Ceux produits par Gialdi et Tamborini représentent bien cette curiosité que seul le Tessin invente. Mais lors de notre récent voyage au

Tessin, nous avons décidé de sortir des sentiers battus et de concentrer nos dégustations sur les 15% restants de la production. Afin de découvrir des blancs atypiques, de caractère, et de se concentrer sur les rouges, comme la Bondola, un cépage autochtone tessinois, très particulier.

Les blancs

Ma première belle surprise se rencontre à la Fattoria Moncucchetto en dessus du lac de Lugano dans ce chais contempo-

rain construit par Mario Botta. L'œnologue Cristina Monico y élève des vins extrêmement précis, mais parfois un peu trop techniques et débordés par leur boisé. Rien de tout cela dans ce Johanniter. Et voilà ma deuxième stupéfaction. Souvent, les cépages résistants et très productifs me semblent dur en bouche. Mais ce Johanniter hybride issu d'une autofécondation artificielle de Riesling et de Fribourg, au centre de recherches de Fribourg-en-Brisgau, vinifié simplement cinq mois en cuve

en inox échappe pleinement à cette critique de dureté.

Il Murchi 2018, Johanniter, Fattoria Moncucchetto, 18 francs
Beau nez de coing et d'abricot. En bouche une complexité étonnante pour un vin jeune. Quelque chose d'électrisant, de l'exotisme, un parfum d'ananas. Une dimen-



sion cristalline. Joli accord avec un Provolone doux italien délicatement recouvert de miel de châtaignes des producteurs Neri, à Ludiano, au Tessin, évidemment.

moncucchetto.ch

Vinattieri Bianco 2018, Assemblage, Zanini, 25 francs

Une production énorme réunissant 100 hectares, une activité débordante de négociants en vins et de distributeurs empêchent parfois de voir la singularité des vins produits par Zanini, le géant du Ligornetto. Pourtant, cet assemblage de Chardonnay à 70% et de Sauvignon Blanc à 30% surprend par son nez sauvage. On y décèle en bouche une voûte safranée, puis de la figue, belle longueur et final toasté. A l'aveugle, il peut tout à fait rivaliser avec des Chardonnays du Nouveau Monde.

zanini-vinattieri.ch

Les Bondolas

Contrairement aux Merlots loués pour leur élégance, les Bondolas se font remarquer par un caractère réputé austère et une coloration violette attirante. Ce cépage cultivé dans le Sopraceneri fut majoritaire dans les années 1950, au nord du canton près de Bellinzona. Il semble oublié, car ses raisins pourrissent vite et parce que son acidité paraît complexe à dompter. Seuls cinq domaines s'y consacrent encore, en voici trois intéressants spécimens.

Bondola Terra Negra 2017, Cagi Vini, 11,50 francs

Excellent rapport qualité prix pour ce vin qui plaît par son extrê-

me franchise. On y trouve un bel équilibre. Le final forêt noire nous surprend tout comme sa longueur. L'attaque en bouche reste tout de même un peu brutaliste pour employer un terme d'architecture.

cagivini.ch

Bondola del Nonu 2017, Azienda Mondo, 19 francs

Avec sa casquette et sa bouille ronde, Giorgio Rossi a amorcé la reconquête de la Bondola, au début des années 2000. Il sait captiver son auditoire en convoquant les souvenirs d'enfance du pignage de ce cépage avec les pieds. Ses étiquettes sobres à la couleur de son sol distingue le flacon. Depuis 2007, il montre même l'étonnante qualité de garde du cépage en la représentant auprès de la Mémoire des vins suisse. Sur ce millésime 2017, le nez très fort de sous-bois commence par nous déranger. Mais en bouche, on comprend mieux sa complexité, l'arôme de réglisse surprend avant que le cassis enrobe le tout.

aziendamondo.ch

Bondola 2016, Cantina Silbernagl 2016, 26 francs

Dans ce domaine confidentiel de haute qualité, on ose une Bondola plus franchement orientée vers la finesse et donc la haute gastronomie, une vinification par gravité pour éviter la manipulation des baies et sans filtrage. Cela donne ce côté poivré immédiatement balancé par une longueur fruitée et une vivacité du parfum de framboise. On aime la fraîcheur de ce vin et l'accorderait volontiers avec un plat traditionnel longtemps mijoté comme une blanquette de veau.

silbernagl.ch



Bondola 2016 de Silbernagl. ldd



Vous dégustez moins? Lisez davantage!

Nous voilà confinés à produire du «storytelling», ce que les journalistes ont fait de tout temps, comme M. Jourdain, de la prose sans le savoir... Pour le site francophone (et même anglophone sur les bords...) «les 5 du vin», j'ai complété et illustré un scénario bien rôdé de Raoul Cruchon sur le Servagnin de Morges, qui joue les Arlésiennes en ce début avril...

Mon dernier reportage publié raconte la «success story» des Crozes-Hermitage, qui se réjouissaient d'accueillir des visiteurs à fin avril – un nouveau salon annulé avant de démarrer...

Autre conséquence du coronavirus, la plus grande cave de Suisse, Provins, se vendra à Fenaco... par correspondance d'ici au 14 avril!

J'ai dû renoncer à me rendre dans la vallée du Rhin, «patrie» des grands pinots noirs, coqueluche des Alémaniques, pour la dégustation annuelle de la Mémoire des vins suisses: cet Heidiland à cheval entre Saint-Gall et les Grisons sera le lieu de rendez-vous de la Semaine du goût, si la pandémie prend fin d'ici septembre.

J'ai vu (et revu...) sur la chaîne ARTE une série sur les grands vignobles du monde: coïncidence, je m'étais rendu dans les mêmes régions et rencontré les mêmes productrices et producteurs. Vous les retrouvez ici:

- Géorgie (Patrick Honeff, Château Mukrani et les vins élaborés en qvevris)
- Japon (Ayana Misawa, et le koshu, le chasselas du Japon !)
- la renaissance de Tokay (avec le groupe Renaissance et Samuel Tinon)
- Afrique du Sud (un texte sur la reprise d'un domaine par le (futur?) propriétaire du Lausanne HC et un texte plus ancien, sur des Suisses de la province du Cap)
- j'y ajoute la Chine, avec un hommage à feu l'œnologue Gérard Colin, une balade dans la Chine d'avant la pandémie, à Pingyao, et les perspectives des vins chinois prêts à l'exportation vers l'Europe.

J'ai lu pour vous trois ouvrages récents sur les femmes et le vin et le vin «nature» ... mais rien n'interdit que vous les commandiez par Internet, s'ils vous intéressent!

Dernière revue de presse du magazine encore! et ma chronique «Bonne bouche»: en février sur un super riesling X sylvaner argovien et en mars sur le meilleur vin des Sélections du Valais, une humagne rouge de Leytron.

Bonne lecture, santé et conservation!

Pierre Thomas @thomasvino.ch – trusted journalist

