



**Tampon «no barrique»**

Vous connaissez notre allergie contre les petits futs toastés. Pour rigoler, mais aussi pour donner une garantie, nous avons créé un tampon pour certifier qu'aucun de nos vins n'a vu une barrique. Tous nos vins sont élevés en foudre ou alors en inox (pour certains Dolcetto).

Donc pas d'arômes de bois neuf, de vanille, de caramel, de fumé, de toast, de copeaux de bois dans nos vins.

**Cantina Bartolo Mascarello**

Lorsque j'étais au Piémont en 1988, c'était la première cave que j'ai visitée. Je ne savais pas que je me rendais chez un vigneron mythique. Entretemps j'ai bu presque tous les millésimes de son fameux Barolo, mais aussi les autres vins de ce petit domaine. Aujourd'hui, je dirai que c'est le meilleur domaine de la région du Barolo/Barbaresco.

La gamme des vins est petite et chaque vin sort à merveille le terroir et la typicité du cépage. Vous ne trouverez pas de différents crus chez les Mascarello. Bartolo a dit une fois, que «le nom du cru, c'est mon nom».

Grâce à mon bon contact avec la famille Mascarello, je peux obtenir chaque année une petite quantité de ces fameux vins. Nous importerons prochainement le Dolcetto 06 (19.50) et la Barbera 05 (28.-). Si vous êtes intéressés, nous prions de les réserver. Pour les Barolo de différents millésimes, nous avons encore quelques bouteilles en stock.



**Le chariot de fromages**

Cela fait un moment que je m'étonne, lorsque les gourmets parlent du gigantesque chariot de fromage qu'ils «attaquent» après un grand menu. Étonné, pars que je me demande s'il y avait peut-être pas assez à manger. Étonné aussi puisque quasiment chaque fromage anéantit la complexité d'un grand vin rouge.

C'est dans «La Liberté» du 27.2.08 qu'Annick Jeanmairet a publié un excellent article à ce sujet. Voici quelques citations :

«...le fromage est potentiellement un killer du vin rouge»

«Il (le fromage) peut faire ressortir de l'amertume, surtout si le vin a été élevé en barrique, et créer une sensation pâteuse en bouche, un peu yaourt.» (cit. Raoul Cruchon, vigneron à Echichens)

«Il vaudrait mieux proposer un seul fromage..., plutôt que de mélanger toutes les familles sur un plateau.»

## **Châteauneuf du Pape**

Un vin qui me fascine depuis longtemps, c'est sans doute le Châteauneuf-du-Pape. D'ailleurs c'est symptomatique que beaucoup de soi-disant «connaisseurs» savent tous les prix des crus bordelais par cœur, mais se grattent le menton si on leur parle des meilleurs vigneron du Châteauneuf.

Un excellent article de Roberto Petronio est paru dans la «Revue du vin de France» en mars 08. Or, cette région viticole est confrontée au même problème que le Piémont : la modernisation sur le dos de la typicité et de la finesse.

1. On a diminué le pourcentage du Grenache et augmenté la part de Syrah pour obtenir plus de couleur et moins d'alcool.
2. On a éraflé, c'est-à-dire les raisins sont séparés de la rafle pour la fermentation. Le vin gagne peut-être en pureté de fruit les premières années, mais il perd ensuite la fraîcheur. Petronio : «...seule la rafle apporte fraîcheur et épices au nez...enlever la rafle, c'est comme manger une cerise sans noyau...»
3. L'utilisation de barriques ! Goutez un vin d'Henri Bonneau, de Paul Avril, de Rajas etc. et vous comprenez qu'il n'y a pas de raison de remplacer les foudres par les barriques.

**daniVINO** ira prochainement dans la région pour chercher un producteur traditionnel peu connue. Un récit de ce voyage dans un de prochains CORRIERE.



### Dans le prochain CORRIERE :

- La dégustation de printemps au Chalet Cailler à Broc
- Les cartes de vins dans nos Restaurant et Bar à vins
- Evaluation des derniers millésimes de Barolo/Barbaresco
- Les vins de la Cantina RIZZI à Treiso dans la région du Barbaresco, une découverte du dernier voyage au Piémont.

Meilleures salutations.



## **d a n i V I N O**

enoteca - no barrique

Daniel Dula & Pascale Savary Dula

Rue A. Cailler 27 - CH 1636 Broc

Tél. 0041-79-412 77 81

[www.danivino.ch](http://www.danivino.ch)

[info@danivino.ch](mailto:info@danivino.ch)