

# Gôûter le Piémont, autrement

**VINS • Depuis sa vînôthèque à Broc, Daniel Dula lutte contre la «modernisation» des crus du Piémont avec son label «no barrique». Rencontre avec un militant des vins traditionnels.**

ANNICK JEANMAIRET

Son nom, Dula (prononcez Doula), sonne très italien. Tout comme La Grotta, le réputé restaurant qu'il a tenu durant sept ans avec son épouse Pascale, réjouissant les papilles des Fribourgeois amateurs de risotti, osso bucco et autres plats savoureux et sincères. On ne s'étonnera donc pas qu'il ait baptisé sa vînôthèque DaniVino, ouverte l'an dernier à Broc. Comme son nom le laisse supposer, DaniVino propose essentiellement des vins italiens, plus précisément piémontais. Dès lors, lorsque nous allons à la rencontre de Daniel Dula, nous sommes tentés par un «buongiorno signore, come sta?» Il pourrait nous répondre en italien, car il maîtrise parfaitement la langue de Dante. Mais cet ancien enseignant spécialiste des assurances sociales, fils de fromager, est bel et bien un Helvète: «En fait, ma rencontre avec le Piémont date d'il y a vingt ans. Mon frère s'y rendait régulièrement en vacances et il m'a simplement emmené dans ses valises.»

Votre coup de foudre pour les vins piémontais date de là?

**Daniel Dula:** J'ai d'abord eu un coup de foudre pour la cuisine piémontaise. J'ai retrouvé la cuisine de ma mère. Des mets francs et rustiques, «comme à la maison», servis sur plat. Moi qui étais habitué aux entrecôtes et aux filets mignons des auberges communales, je ne pensais pas que l'on pouvait manger ainsi au restaurant. J'étais stupéfait.

Et les vins dans cette histoire?

Lorsqu'on mange une cuisine comme celle-là, il y a forcément le vin qui va avec. Les vins piémontais se sont imposés naturellement, et j'ai découvert ce que pouvait signifier l'harmonie parfaite entre un plat et un vin. A l'époque, les barolo et les barbaresco, les deux appellations phares de la région, étaient des vins rustiques. Ils avaient certes quelque chose d'imparfait par rapport aux vins technologiques d'aujourd'hui, mais ils étaient vivants, intenses et généreux, comme la cuisine. Si on aime les plats rustiques, on ne peut pas les déguster en compagnie de vins pompadés et maquillés, ça ne marche pas.

Justement, les vins piémontais ont la réputation d'être sacrément austères...

En fait c'est le nebbiolo, le grand cépage de la région, qui est austère lorsqu'il est vinifié en barolo et, dans une moindre mesure, en barbaresco. C'est dû au fait qu'il possède une extraction tannique impressionnante, sans doute unique. En voyant les grappes, vous comprenez pourquoi: elles sont compactes, les grains petits avec une peau très épaisse, et très riches en pépins. Or les tanins viennent de la peau et des pépins. Au fi-



Du Piémont, Daniel Dula préfère les vins traditionnels: vivants, intenses et généreux, comme la cuisine de ce coin d'Italie. AJT

nal, on obtient peu de jus mais beaucoup de tanins. Trop au goût de certains.

D'où la tentation de les mater?

Absolument. Un tournant a eu lieu il y a une quinzaine d'années avec des vînicificateurs comme Elio Altare, considéré comme une des stars du vignoble, et représentant de la tendance moderniste. Cela commence à la vinification: au lieu de faire macérer le raisin quinze jours (minimum), on le fait macérer cinq jours – voire même trois –, de manière à extraire le moins de tanins possible. Ensuite vient l'élevage: plutôt que dans des foudres traditionnels, d'une contenance de 1500 à 15000 litres, le vin est élevé en barriques. Or la barrique arrondit les angles. Cela permet de faire des vins bien plus flatteurs, buvables plus rapidement, mais cache leur beauté naturelle. C'est le fameux goût international.

Comment s'est-il imposé dans le Piémont?

Le jour où Robert Parker a mieux noté les vins «modernes», suivi en cela par le *Gambero Rosso*, le guide italien qui fait autorité. Lui aussi consacre les vins opulents et foncés. Et le vigneron qui obtient 3 bicchieri, l'équivalent des étoiles Michelin, va vendre davantage et plus cher.

Ce serait donc tout de la faute aux guides? Pas seulement. La période a coïncidé avec un changement de génération. Depuis, le Piémont est largement dominé par les modernistes. Le nom des stars dans les classements le prouve: Angelo Gaja, Domenico Clerico, Giorgio Rivetti, ou encore Luciano Sandrone sont tous des adeptes de la barrique.

Est-ce pour cela que vous marquez votre différence avec le label «no barrique»?

En effet, chez moi, tous les vins sont garantis 100% sans barrique. L'idée du label vient d'un vigneron qui avait créé une étiquette «No barrique, no Berlusconi». Il voulait dire qu'à l'instar du système Berlusconi, ce mode de production est opaque, il cache quelque chose. En l'occurrence la personnalité du raisin.

Mais la barrique est-elle la seule calamité des vins contemporains?

Sans doute que non, mais dans le cas du nebbiolo, elle est particulièrement incompatible, car elle va vraiment à rebrousse-poil de ses qualités naturelles. Les barolo sont des vins austères, des vins de patience – il faut attendre au moins cinq ans avant de les déguster. Pourquoi vouloir absolument aller à l'encontre de cela en les élevant en fût? Idem pour la robe: comme le pinot noir,

le nebbiolo donne des vins à la couleur plutôt claire, pas très commerciale. La barrique corrige cela en fixant la couleur. Et je ne parle même pas des goûts pâtisseries qu'elle amène.

En même temps, pourquoi les Piémontais échapperaient-ils à la tendance mondiale? Je dirais même que si les vins italiens sont aujourd'hui reconnus dans le monde entier, c'est surtout parce qu'ils se sont adaptés au goût international à une vitesse record. En même temps, ils ont renié leur tradition. A mon avis, dans nul autre pays il n'y a autant de vins sans personnalité, sans ancrage dans le terroir. Je pense même pouvoir dire que dans aucun autre pays viticole, il n'y a autant de vins ordinaires. D'où l'importance de bien choisir son vigneron.

Des noms dans le Piémont?

Mes stars personnelles s'appellent Giacomo Conterno, Bruno Giacosa, Bartolo Mascarello, Giuseppe Mascarello, qui produit le mythique Monprivato, digne d'un grand cru bourguignon. Hormis le premier, ils sont relativement peu connus. Quant à moi, je ne travaille qu'avec cinq producteurs au total. I

> **Tavolata piemontese:** repas et vins du Piémont, le 22 nov. au soir à la Régalade à Bulle; l'après-midi, dégustation de vins avec D. Dula. [www.danivino.ch](http://www.danivino.ch)

## DES VINS PARFAITS POUR LES PLATS D'AUTOMNE

**A vins de patience,** plats de patience. S'il y a une saison qui sied particulièrement aux barolo et aux barbaresco, c'est bien l'automne, lorsque l'on ressort les cocottes en fonte pour y faire longuement mijoter daubes et civets, le temps d'une balade dans la forêt. «Avec les viandes en sauce, ces vins sont parfaits. Leurs tanins nettoient le gras du plat», explique Daniel Dula, qui déconseille en revanche la viande grillée, qui serait heurtée par cette même force tannique. De même, les pâtes ne conviennent pas aux prestigieuses appellations du Piémont. «Pour les risotti et les pâtes, je conseille plutôt un nebbiolo de base, comme un Langhe Nebbiolo ou un Nebbiolo d'Alba. Ce type de vin peut accompagner tout un repas, ce sont des vins tout-terrain.»

Mais à l'heure de l'apéro, rien ne vaut le barberà: «C'est LE vin du salami et des charcuteries en général», dit Daniel Dula. Son acidité assez élevée nettoie la bouche entre deux tranches de saucisson. Et puisque c'est la saison des champignons, ce peut être l'occasion de découvrir le caractère quelque peu sauvage du dolcetto. «Avec les bolets, il est parfait!», conclut Daniel Dula. AJT

## La Bourgogne de l'Italie

Vous parliez de grand cru bourguignon. Or, on compare souvent le Piémont à la Bourgogne. Pourquoi? D'abord, on trouve dans les deux cas une synergie parfaite entre un cépage et un terroir. Le pinot noir dans le cas de la Bourgogne, le nebbiolo dans le cas du barolo et du barbaresco. Ensuite, le vignoble piémontais est lui aussi très morcelé, divisé en de multiples parcelles. Il n'existe pas de classement officiel comme en Bourgogne, mais certains crus sont très réputés. Mais attention: comme en Bourgogne, on ne peut pas se fier au cru. Tout dépend du vigneron qui le travaille.

Autre point commun: le prix des vins. Les barolo et les barbaresco ne sont pas donnés! Je ne suis pas du tout d'accord. Au contraire, les grands vins



piémontais ont un rapport qualité/prix remarquable. Entre 50 et 100 francs, vous pouvez boire l'équivalent d'un grand cru bourguignon. Avec la même somme, vous avez au mieux de quoi vous payer un premier cru en Bourgogne.

Et avec moins de cinquante francs, on boit quoi? Vous avez déjà des très beaux barolo à quarante francs. Et avec moins de vingt francs,

vous pouvez aussi goûter au terroir piémontais avec des appellations moins prestigieuses, comme le Dolcetto d'Alba ou le Barberà d'Asti. Le barberà est un cépage plus facile d'accès que le nebbiolo. Il est plus fruité, moins tannique, à boire plus jeune. La plupart des gens le préfèrent au dolcetto, qui possède une amertume un peu spéciale, un côté sauvage. Si l'on veut s'initier aux vins du Piémont, le mieux est peut-être de commencer par un barberà, puis un dolcetto, avant de s'attaquer aux tous grands.

Mais n'y a-t-il pas qu'un seul tout grand? On dit souvent que c'est le barolo...

Selon moi, ce n'est pas seulement le meilleur vin du Piémont. C'est le meilleur vin d'Italie! AJT

TROU DU FÛT

## Des prix qui décapent!

THIERRY SOZO\*

Depuis quelques semaines, traders et fonds de placement se délestent via Bordeaux de leurs crus classés qui atterrissent, par lots entiers, dans nos boîtes de mails. On reçoit même des offres de premiers crus en caisse de... trois bouteilles. Histoire peut-être de faire passer la pilule des 600 euros de moyenne par col. Façon Belmondo dans «Flic ou Voyou»: «j'me marre, il y a de quoi non?!» L'aberration des prix pratiqués par certains Bordelais depuis 2003 est en train de se payer cher. Mais surtout, ils vont (peut-être?) comprendre que le vin est vendu quand il est bu. Si possible par des amateurs réels et non des «spéculateurs virtuels» qui se parkérisent à coup de ratings sans être capables de faire la différence entre un pinot noir et un merlot.

Heureusement, la crise est un bon produit nettoyant, mais qui met parfois du temps à agir. Tenez, il y a quelques jours, deux jeunes Fribourgeois, amateurs de vins, ayant un doute sur un achat fait durant la Foire de Fribourg, sont venus nous demander conseil. Un Chorey-les-Beaune et un Fixin Villages leur ont été vendus respectivement 49 fr. 90 et 63 fr. la bouteille, facture à l'appui. Vous avez bien lu, plus de 670 francs pour douze bouteilles de Bourgogne village. Là, c'est plus un produit nettoyant qu'il faut, c'est du décapant! I

\* «La couleur du vin», Givisiez.

## EN BREF

### HOSTO, GASTRO, MÊME COMBAT

**CUISINE** Dans la restauration hospitalière, peut-on encore considérer les carottes Vichy comme un plat de résistance? L'éternelle question est définitivement reléguée au rang des blagues faciles par Eric Godot, le chef de cuisine de la clinique de La Source, qui a doté l'hôpital lausannois d'une table d'hôtes unique en Suisse, à réserver trois mois à l'avance, et bichonne les patients et le personnel de belle façon. Le chef nantais, formé à Paris chez Lasserre et Robuchon et ancré en Suisse par l'amour, résume sa carrière en deux cents pages flamboyantes et superbement illustrées (comme toujours dans la collection Passions gourmandes). Huitante-trois recettes de chef, colorées et pleines de personnalité, organisées selon les saisons. Allégées bien sûr, car comme le rappelait le chef gaulois Abraracourcix, «l'essentiel est de ne pas abuser des sauces»... AR

> **Eric Godot**, «Source des saveurs», coll. Passions gourmandes, Ed. Pierre-Marcel Favre.

