

Azienda Agricola Antoniolo - Gattinara



Une vue de Gattinara depuis l'Osso San Grato

Le domaine :

C'est l'histoire d'une région viticole du nord de l'Italie qui produit du vin depuis des temps quasi immémoriaux. Au fil des siècles, la surface cultivée sur le vignoble de Gattinara - puisque c'est de Gattinara dont il s'agit - croît de façon impressionnante, atteignant plus de trois cents hectares : c'est la grande époque. La grande époque productiviste aussi, où les rendements sont élevés et où l'on produit à tour de bras des hectolitres de nebbiolo. Mais le nord de l'Italie va, à la fin du dix-neuvième et durant le vingtième siècle, fortement s'industrialiser. La région va alors connaître un exode des populations et donc de nombre d'ouvriers viticoles, qui descendent vers les plaines, là où les usines et autres manufactures fleurissent. A l'instar d'autres vignobles européens aux pentes escarpées, la surface cultivable sur Gattinara décroît de façon vertigineuse. Bien heureusement, dans les années d'après guerres, quelques irréductibles décident, avec la force de caractère qui est la leur, de sauter le pas de l'indépendance, et commencent à mettre en bouteille à la propriété. Parmi eux, Mario Antoniolo, grand père d'Alberto, crée son domaine en 1948 et met ses premiers Gattinara en bouteille avec le millésime 1955. L'appellation (DOC) Gattinara ne sera officiellement reconnue qu'en 1967, mais c'est en 1990 que la DOCG est octroyée. Prenant la suite de Mario, les parents d'Alberto et Lorella sont à la tête de la propriété familiale. Mais le père disparaît tragiquement au cours de l'année 1977. Rosanna, la maman, va devoir alors reprendre un flambeau bien lourd à porter. Femme de grand charisme, elle dépassera toutes les attentes de la famille en devenant une figure de la région, parcourant le monde entier afin de faire connaître le Haut-Piémont, Gattinara et ses meilleurs vins.



Lorella, Alberto et Rosanna Antoniolo – crédit photo¹

¹ http://www.skurnikwines.com/attachments/ianpic1_hi.jpg

Géré par Alberto Antoniolo (partie technique) et sa sœur Lorella (partie commerciale), le **domaine Antoniolo** compte aujourd'hui douze hectares, plantés en grande majorité de Nebbiolo, ou Spanna, comme l'on dit localement. Le vignoble du domaine est intégralement palissé avec en bouts de rangs des piquets en béton et, entre les pieds, des piquets en métal. On espace les pieds de deux mètres dans le même rang, en pratiquant un guyot simple avec un courson de rappel. On obtient des densités moyennes de 3000 pieds/ha, ce qui est le bon compromis d'après Alberto. Si on les augmente, la compétition est trop forte, l'équilibre de la plante moins bon et les vins trop durs. En outre, le prétendu gain de qualité n'est pas patent en dégustation aveugle. Comme on peut s'en douter, un travail important et soigneux est fait à la vigne durant tout le cycle végétatif du raisin. Les sols sont d'origine volcanique, avec une roche mère riche de granit et de porphyre. La couche de surface, très acide, a subi une série de changements au fil du temps. Elle n'est généralement pas très profonde ni fertile, surtout sur l'Osso San Grato, où elle affleure à de nombreux endroits. En cave, les macérations se déroulent en cuve ciment, un matériau supérieur, selon Alberto, à l'inox quand on veut obtenir des tanins doux et fins, et des structures tanniques élégantes. Le domaine ne recourt pas aux levures exogènes, ni à l'enzymage. Les fermentations malolactiques se produisent naturellement, elles ne sont pas déclenchées, contrairement aux habitudes piémontaises. Les vins sont élevés en fûts et demi-muids non neufs et/ou en foudres, jusqu'à 36 mois.



Sol volcanique affleurant de l'Osso San Grato

Les vins et terroirs :

- **Gattinara Classico** : Assemblage de différents climats de la DOCG, avec des jeunes vignes d'Osso San Grato, San Francesco et quelques autres parcelles trop petites pour être isolées. Macération des peaux de 12-15 jours. Le vin est élevé pendant 30 mois en grands foudres slovènes, puis 12 mois au moins en bouteilles avant mise en marché.
- **Gattinara Vigneto Castelle** : Vignoble de plateau au sol très acide et surtout, situé au sommet du point le plus connu du vignoble, à l'emplacement d'un ancien château - *Castelle* -. A deux pas se trouve la dernière chapelle du vignoble de Gattinara encore debout et célébrant San Francesco (Saint François). La vigne a été replantée ici en 1970. Elevage 24 mois en fûts et demi-muids non neufs, puis 12 mois minimum supplémentaires en bouteilles.
- **Gattinara Vigneto San Francesco** : Vignoble de coteau, commençant à deux pas du Vigneto Castelle et regardant l'Ouest, mais plus grand que lui : trois hectares au total. On trouve plus de sol en surface que l'Osso San Grato : ici on a en moyenne 45 à 50 cm de sol avant la roche. Macération des peaux de 14 jours. Le vin est élevé en demi-muids usagés pendant 18 mois, puis encore 12 mois en grands foudres slovènes. S'ensuit une période minimale de 12 mois de repos en bouteilles au moins, avant commercialisation.

- **Gattinara Vigneto Osso San Grato** : Osso San Grato est un monopole à l'intérieur du vignoble de l'Osso, San Grato étant le saint patron des vignerons locaux. Une chapelle en fin de vie rendant hommage au saint surmonte le cru. Jadis, un pèlerinage annuel emmenait les vignerons locaux à cet emplacement. Ce cru est exposé en majorité au Sud (le seul de tout le vignoble de la DOCG à bénéficier de ce privilège), à l'extrémité Est du vignoble. C'est toujours ici que la neige fond en premier les jours d'hiver. Très grand terroir, le plus réputé de Gattinara. Antoniolo vient de faire l'acquisition d'une partie du cru qui avait été laissée en friche dans le haut, et qui va être replantée prochainement. On trouve encore des collecteurs d'eau dans le cru, créés il y a longtemps par les vignerons du village. Les vignes sont plantées perpendiculairement à la pente, en suivant les courbes de niveau. Ici, la roche mère affleure à de nombreux endroits. En matière de vinifications, les macérations sont quasiment toujours ici les plus longues. Elevage de 36 mois en grands foudres slovènes, puis 12 mois au moins en bouteilles.

En dehors des cuvées développées ci-dessus, il faut savoir que d'autres vins sont produits (DOC Coste della Sesia et Erbaluce di Caluso), mais nous les dégustons trop peu souvent pour les mentionner et avoir un avis étayé sur le sujet.



Dégustation des 2006 : en bouteilles, mais pas encore en vente

Nos dernières dégustations :

- **Gattinara Classico :**

Avril 2013 : **Classico 2008** : nez élégant, mûr, de grenadine, d'agrumes, avec une pointe florale. Attaque pleine, avec du jus dès la prise en bouche. Beaucoup d'élan dans la matière portée par une fraîcheur un brin vive. Il finit un peu serré, sur l'acidité mais avec un développement aromatique très classieux. **Bien +**

Avril 2012 : **Classico 2007** : nez « pétant », bien ouvert, sur les fruits noirs, la réglisse, le cassis avec une touche d'abricot ; bouche faussement facile, puissante, toute en rondeur et en élégance, charmeuse, mais avec une trame sérieuse derrière qui rend confiant pour la garde. **Très bien**

Avril 2011 : **Classico 2006** : peu expressif pour le moment au nez mais très fin, très belle bouche sapide, gorgée de fruit, beaucoup de fraîcheur comme le veut l'année mais pas de maigreur. Ce vin est bien mieux qu'une entrée de gamme. **Très bien**

Nov. 2009 : **Classico 2005** : nez frais, épicé, assez fin, complexe, sur les fleurs séchées, très beau volume de bouche, beaucoup de soyeux, de densité mais sans lourdeur, vin mûr et frais, grain parfaitement poli, finale gorgée de fruit, élégant et classe. **Très bien**

Avril 2009 : **Classico 2004** : beaucoup de raffinement de texture et d'élégance, belle matière, tanins parfaitement polis, c'est vraiment beau et distingué. **Très bien**

- **Gattinara Vigneto Castelle :**

Avril 2013 : **Castelle 2008** : pointe toastée perceptible, suivie d'un joli fruit assez discret. Attaque ample, joli volume puis tanins marqués, serrés, rehaussés par une acidité qui donne du mordant à la matière. La finale sèche légèrement, avec des notes de cèdre. L'élevage n'est pas totalement encore intégré, il faudra le suivre. **Bien**

Avril 2012 : **Castelle 2007** : pas trop chaud pour l'année, superbes tanins, à la fois délicats et fermes, vin épicé et sapide, le meilleur goûté à ce jour, l'élevage n'a jamais été aussi bien intégré ! **Excellent**

Août 2010 : **Castelle 2006** : pour la première fois sur ce vin (mais nous n'avions jamais goûté les crus du domaine aussi tôt après la mise), on ressent un peu d'élevage au nez, bien que les fûts ne soient pas neufs : moka, cacao amer, zan. A ce stade, la bouche est recroquevillée et de profondeur peu facile à sonder, moins d'harmonie immédiate que les autres millésimes dégustés de ce vin. A l'aération, il demeure boudeur, corsé, campé sur ses tanins, il semble qu'il soit urgent d'attendre. **Jugement réservé**

Avril 2009 : **Castelle 2004** : très belle finesse tannique alliée à un superbe volume de bouche, grande suavité de la matière, saveur épicée et fruitée noble, long, très harmonieux, de la classe. **Très bien**

- **Gattinara Vigneto San Francesco :**

Avril 2013 : **San Francesco 2008** : nez profond, très riche, noir dans l'expression, marqué de touches balsamiques et compotées. Beaucoup d'ampleur en bouche, de la structure, le vin est dense, gras, presque solaire, mais avec un grain de tanin précis, fin, qui se porte jusqu'en finale. Belle allonge, vin complet. **Très Bien+**

Avril 2012 : **San Francesco 2007** : grand nez charnel, sur la prune, les fleurs, « pinotant », superbe bouche, à la fois ferme et élégante, grande qualité de tanin qui est excessivement fin, structure cachée. **Grand vin**

Août 2010 : **San Francesco 2006** : très fumé, profond, épicé, toute petite touche de bois très bien intégré, évolution sur le noyau de cerise. Attaque avec un tanin déjà sensuel, rond, mais le corps s'allonge droit, il se resserre, la structure s'arc-boute quelque peu. Le vin a besoin de s'harmoniser et de prendre une forme plus complète, mais il est à ce stade beaucoup plus avenant que Castelle, le type d'élevage pouvant jouer. Evolue bien dans le verre, avec un côté cerise à l'amaretto affirmé. **Très bien+**

Nov. 2009 : **San Francesco 2005** : très discret sur le plan aromatique, bouche plus grasse et ample sur l'attaque que le précédent, toujours ces tanins très fins, beaucoup de densité mais sans violence, vin profond, l'allonge se resserre autour d'une très belle trame, finale retenue juste ce qu'il faut pour la longue garde, construction parfaite. **Excellent**

Avril 2009 : **San Francesco 2004** : encore plus raffiné et élégant que Castelle, tanin gracieux, très beau style, densité et complexité, raffinement de texture idéal allié à un véritable fond. Devrait pouvoir encore gagner en profondeur à la garde, on devine un coureur de fond. **Excellent**

Nov. 2010 : **San Francesco 2001** : nez, envoûtant, profond, à nul autre pareil, évoquant à la fois les plus grand vins des Langhe (menthe, havane, violette) mais aussi les plus grands pinots bourguignons (rose ancienne, réglisse, gousse de vanille). En bouche, le vin se boit avec une évidence et un fondu de tanins total, ces derniers permettant l'expression d'une texture suave à souhait, gorgée de saveurs complexes, sans une once d'alcool débordant. L'harmonie totale, et du grand vin rouge civilisé, incomparable, merveilleux à table. **Bravo**

- **Gattinara Vigneto Osso San Grato :**

Avril 2013 : **Osso San Grato 2008** : étonnante petit note végétale de type noyau sur le premier nez, puis le vin se développe sur des notes fumées, de fruits rouges sucrés, puis florales. Le vin est puissant, ample, énergique, il s'étire et s'allonge avec fermeté et densité tannique. Bel équilibre, avec une acidité intégrée et des nuances plus typées nebbiolo (fruits exotiques, agrumes) en finale. **Très Bien +** et du potentiel.

Avril 2012 : **Osso San Grato 2007** : nez truffé, riche et puissant, comme la bouche, qui affiche une grande rondeur et opulence, pas de chaleur sensible, c'est très long, comme un Musigny en Piémont. **Très grand vin**

Août 2010 : **Osso San Grato 2006** : nez très fin, beaucoup de parfum, des notes de rose, très floral. Tanins ronds, nobles et soyeux, aucune brutalité. Il déploie un volume imposant sans une once de barbarie. Rétro-olfaction sur le quinquina, le poivre, le tabac et l'oxyde de fer, un parfum très Gattinara. Finale à la sapidité « enrobée », beaucoup

d'arômes, le tanin devient du parfum. Il s'annonce comme un très grand vin qui défiera le temps, même s'il est né déjà très équilibré !

*Mars 2010 : **Osso San Grato 2005** : Un été chaud et une arrière saison légèrement pluvieuse, typique de la région. Le dernier millésime mis en vente par le domaine se goûte aujourd'hui de façon très avenante avec très joli nez épicé, floral, délicat, complexe. Tanins très fins avec un magnifique volume et une pulpe jubilatoire. Ce vin allie densité, puissance, finesse, tout est là. Très belle bouteille qui cache avec style une grande force d'expression.*

*Mars 2010 : **Osso San Grato 2004** : Eté frais, tempéré, et fantastiques mois de septembre et d'octobre. On entre avec ce vin dans le plus pur classicisme piémontais. La robe est plus sombre, le vin davantage épicé, « nebbiolo », très élégant, évoluant sur des notes de graphite et de fleurs. La trame est austère, moins immédiate que le 2005. Expression sapide et fraîche. Grande allonge. Immédiatement moins sexy que le précédent, il a une vraie « gueule » de coureur de fond.*

*Mars 2010 : **Osso San Grato 2003** : Année caniculaire, on s'en rappelle. La robe la plus évoluée. Nez beaucoup plus épicé et solaire, mais moins diversifié que les précédents. Texture suave, très facile. De saveur moins complexe, il affiche néanmoins aucune brutalité et une vraie parenté dans la sapidité avec 2004 et 2005, qui l'empêche de trouver une quelconque lourdeur. Un vin intense et de réelle tenue. Et surtout un des meilleurs 2003 bus dans la région, et de loin !*

*Mars 2010 : **Osso San Grato 2001** : Un grand millésime « qui a tout donné », selon Alberto. Nez très classique (épicé, balsamique), présentant peu d'évolution et donc une expression encore contenue. Dense et ferme sur l'attaque, c'est un vin assez autoritaire, resserré en milieu de bouche mais très corsé. S'il est un des plus difficiles à goûter en l'état, le temps devrait jouer en sa faveur car il tient fermement debout. Attendre patiemment. (NB : regoûté en 2010, le vin commence à s'ouvrir et bien se livrer, mais il possède encore un grand potentiel, il ne faut pas se presser pour le boire)*

*Mars 2010 : **Osso San Grato 1999** : Millésime d'équilibre, frais, très tempéré. Passé une petite scorie de réduction, le bouquet qui apparaît est sensationnel : d'abord fumé, il s'ouvre doucement, lentement, sur les fleurs séchées, les fruits rouges et des notes d'épices complexes qui évoquent le souk. En bouche les tanins sont soyeux en diable et lui donnent une grande élégance. Évolution sur l'orange sanguine, la mangue et les agrumes typiques du cépage poussé à son paroxysme de complexité. Grand vin.*

*Mars 2010 : **Osso San Grato 1997** : Une année très chaude, pour la première fois dans la région : les journées comme les nuits. Nez confit et chaleureux, moins pur et précis que le 1996, sur l'orange, le cacao amer, la truffe et déjà un peu tertiaire. Il offre moins d'harmonie en bouche que les deux précédents avec sa saveur de café froid un peu animale. Bouche puissante au détriment du raffinement. Un vin qui emplit la bouche, plus quantitatif que qualitatif. Il finit un peu sec.*

*Mars 2010 : **Osso San Grato 1996** : Millésime frais, acidités naturelles hautes, vins longs à se faire. Nez génial de fleurs, de grenade et d'orange sanguine. Tanin étonnamment suave sur l'attaque, son dynamisme tactile frappe, tout comme sa nervosité à la limite de la sévérité. C'est un vrai vin du Haut-Piémont, qui prend ici des accents montagnards. Il serait sans doute plus à l'aise à table qu'en dégustation pure, car il montre une très belle longueur sapide qui appelle une grande viande. Mais nous préférons tout de même le nez à la bouche.*



Grappe parfaitement formée de Spanna, millésime 2010.

Période Rosanna Antoniolò :

*Mars 2010 : **Osso San Grato 1990** : Année chaude, aux rendements généreux : le premier millésime médiatique et « international » de l'histoire du Piémont. A partir de ce vin, nous basculons clairement dans les registres secondaires et tertiaires, avec des rappels fruités clairs pour les meilleures bouteilles. Bouquet de truffe, sous bois, vieux rhum, sensiblement plus avancé que le 96. Structure langoureuse et « horizontale ». Tanins fins, drapés pour une bouche facile, séductrice, élégante. Pleinement à boire.*

*Mars 2010 : **Osso San Grato 1989** : Année toute aussi chaude que 1990 mais avec des rendements largement moindres. Si le nez désordonné sur le céleri et légèrement métallique peut rebuter, en bouche c'est une autre histoire, avec une structure affirmée et plus de force que le 1990. Dommage que ce nez soit si chahuté car l'allonge et la vigueur d'expression est admirable. La finale manque juste un peu d'harmonie. Peut-être un peu de stress hydrique ?*

*Mars 2010 : **Osso San Grato 1983** : Année chaude et très réputée localement. Robe très jeune, prélude à un nez au tertiaire irrésistible, sur des notes de tomate confite, de pot pourri et de tabac brun. Bouche très délicate, tanins exquis et dentelés, avec une rémanence sur le parfum qui n'est pas sans évoquer de vieux grands Rayas ou certains pinots de la Côte d'Or. Très beau, très « Osso ». A boire pour lui même, en charmante compagnie.*

*Mars 2010 : **Osso San Grato 1982** : Autre grand millésime, mais autre style. Robe trouble et nez de même acabit, même s'il est finalement peu évolué, mais moins fin que le précédent (notes d'infusion d'orange). La bouche est riche et surtout pas du tout fatiguée. Impression de gras, de glycérol, de puissance. Sans doute un millésime solaire et concentré, moins fin que le 83 mais plus jeune, plus structuré, très long. C'est néanmoins une très belle bouteille, ne l'oublions pas.*

Période Mario Antoniolò :

*Mars 2010 : **Gattinara 1967** : Un millésime moins réputé que le grandiose 1964, mais à l'acidité « célèbre ». Bouquet sensationnel de violette, d'ambre, de mangue, de fumé, d'épices et encore beaucoup d'autres choses ! En bouche il a tout, ce qui le rend difficile à commenter et surtout cracher. C'est un vin insolent de jeunesse, affichant un volume indicible, mais aussi finesse, puissance, le tout avec une grande expressivité. Et il a conservé du fruit. Il fait désormais partie de nos références absolues en matière de vieux grands vins rouges. Plus qu'un vin, un événement à lui seul. Quelle chance de goûter ça !*

*Mars 2010 : **Gattinara 1961** : Pas aussi sexy que le 1967 dans le bouquet, c'est un vin moins parfumé mais affichant une sacrée tenue avec encore du fruit (!). Un petit quelque chose d'animal grésille légèrement également. Grande bouche suave, gourmande, hédoniste et encore très jeune. Au palais il paraît quasiment plus grand que le 1967, mais le bouquet est moins touchant. Ce 1961 demeure toutefois une sacrée bouteille, que l'on regrette de ne pouvoir avoir à table...*



Alberto Antoniolo : un homme concerné, perfectionniste, timide, mais si attachant.

Dans le monde du vin, il est des gens importants. Importants en ce sens qu'ils véhiculent par leurs vins, par leur engagement, par leur travail, par leur être, leur conception du vin, des valeurs peu quantifiables mais si précieuses pour perpétuer la civilisation du vin, dans ce qu'elle peut permettre de plus beau, de plus intemporel. Les Antoniolo sont de ceux là. Ils sont un pan important de l'histoire du grand vin piémontais et même italien. Ici, de tout temps, on s'est fixé une ligne de conduite, on a travaillé avec respect, considération et amour pour ses terroirs, son cépage et ses vignes, on a œuvré en vue de produire les vins les plus justes et fidèles à leur origine possible. Trois générations s'y sont exercées, et la dernière ne démerite pas, atteignant même des sommets qui ont de quoi faire frémir les amis et collègues de Barolo et Barbaresco, leur évitant par la même occasion de s'endormir sur leurs lauriers ! Les plus grandes bouteilles d'Osso San Grato égalent en effet largement en raffinement, grâce et race, les plus belles *riserva* des Langhe, dans un style et esprit tout autre. Et c'est tant mieux, car c'est bien cela qui fait le plaisir du grand vin et la magie d'une région aussi multiple que le Piémont. Alberto avoue qu'il lui a fallu cinq ans pour comprendre et admettre qu'il ne révolutionnerait rien, et qu'il n'y avait pas de changement fondamental à effectuer au domaine par rapport à ce que faisait son grand père ; puis cinq années pour affiner les petits détails qui mènent avec plus de précision et de régularité vers le grand vin. Notre conviction, sur la base de l'ensemble de nos dégustations à ce jour, est qu'il a même franchi un cap supplémentaire depuis le millésime 2003, dix ans donc après la prise de ses fonctions complètes au domaine. L'Osso San Grato 2006 est une bouteille sensationnelle qui rend justice à son engagement et le travail de toute l'équipe actuelle depuis quinze ans. On rêverait de le voir vieillir comme l'immense 1967 produit par son grand père. En tout cas il est une belle pierre dans l'histoire d'Antoniolo. L'histoire continue...

Azienda Agricola Antoniolo

C.So Valsesia, 277

13045 Gattinara

0039 (0)1 63 83 36 12

antoniolovini@bmm.it