



LA BARBERA :

CÉPAGE À PROBLÈMES ?

Pour beaucoup, la région du Piémont évoque les DOC Barolo et Barbaresco, et donc le cépage nebbiolo. Et pourtant, pas loin de 50% du vignoble piémontais est planté d'un autre cépage : la barbera. Dans le passé, elle donnait naissance à un vin populaire, bon marché, à boire au quotidien. La première apparition d'un vin de barbera élevé en barrique en 1982 a changé la donne. Pour le pire ou le meilleur ?



Le cépage

Née dans le Piémont ou dans la région lombarde de l'Oltrepo Pavese, cette barbera ? La question reste sans réponse. Par contre, son historicité ne laisse planer aucun doute : on retrouve déjà mention de son existence au 13^e siècle. Elle partage avec le sangiovese le statut de cépage le plus planté en Italie. Sa structure se distingue assez nettement des autres cépages du Piémont comme le nebbiolo ou le dolcetto: tannins relativement bas et acidité malique élevée. Surtout aux rendements élevés que cette variété vigoureuse et productive permettait dans le passé. Ce qui en faisait le cépage idéal du vin de tous les jours, frais, avec un fruit de cerise griotte, parfait accompagnement des antipasti et des pâtes.

Mais voilà, le palais du consommateur évolue, le marché donc également. Et ce qui faisait le charme de la barbera est avec le

temps devenu faiblesse. Les palais actuels préfèrent la suavité à l'acidité, nos papilles se cabrent devant l'amertume. Alors comment réagir en tant que producteur? Hélas, plutôt que de diminuer drastiquement les rendements afin de diminuer les taux de malique trop de vigneron se sont tournés vers l'élevage en barrique pour arrondir un peu les vins et habiller l'acidité avec les tannins du bois. Ceux-ci ajoutent hélas souvent de l'amertume aux arômes plus ou moins toastés, voire même dans certains cas des notes de bois secs. Ne se procure pas les meilleures barriques qui veult, la commercialisation de ces dernières a pris en 30 ans une ampleur telle de par le monde que la qualité est devenue fort inégale. Seuls les meilleurs vigneron du Piémont évitent les écueils du tout au bois. Mais ils doivent aussi faire face à un autre danger de dérive: celui des Barbera new

wave, modernistes de par leur suavité et leur alcool élevé. De plus, certains de ces vins modernes se présentent comme des «cuvées top, top, top» qui affichent des prix de vente très élevés, sortes de «Super Piemontesi».

Faut-il voir là une sorte de complexe d'infériorité par rapport au Barolo amenant leurs géniteurs à vouloir prouver que même avec la barbera ils sont capables de faire structurés, de garde ?

Zone par zone

J'ai dénombré pour l'ensemble du Piémont quelque 50 DOC et DOCG : excusez du peu ! Heureusement, seules trois grandes DOC associaient le nom Barbera à une zone délimitée : Barbera d'Asti, Barbera de Monferrato et Barbera d'Alba. A partir du millésime 2008, les deux premières passent toutefois en DOCG. Hélas pour le consommateur moyen ou lambda, on n'en est pas resté là. La zone d'Asti, la plus importante en termes de quantité produite, entre 25 et 30 millions de bouteilles par an, compte en fait plusieurs DOC(G) : Barbera d'Asti, Barbera d'Asti Superiore (obligation d'un an d'élevage en botti ou barriques), Barbera d'Asti Superiore Nizza (une sous zone).



Duel



Schématiquement, on considère Les vins de la zone d'Asti comme les plus élégants. Au contraire, les vins de Monferrato, une zone plus campagnarde, aux superbes collines et forêts, sont vus comme plus carrés. Pour ma part, j'ai trouvé que la composante calcaire de certains terroirs du Monferrato amène une minéralité supérieure chez les bons vigneron. Les vins semblent alors mieux supporter leur élevage en bois. A ce propos, les vigneron de cette zone se sont toujours montrés plus réservés quant à l'utilisation de barriques, neuves notamment. Bien entendu, le contexte de la zone d'Alba est radicalement différent puisque la Barbera doit y céder l'avant-scène au nebbiolo. Les producteurs connus pour la qualité de leurs Barolo et Barbaresco proposent en général aussi de beaux vins de Barbera, plus ronds, plus pleins que dans les deux autres zones.

Producteurs de qualité

J'ai pu en trois jours déguster environ 300 Barbera d'Asti et Monferrato. J'avais par ailleurs découvert en une autre occasion une série de Barbera d'Alba. J'ai dès lors pris la liberté de dresser mon palmarès personnel des noms à retenir par l'amateur de Barbera. Trois d'entre eux méritent à mon sens trois étoiles, ils se trouvent dans la zone de **Monferrato** :

- **Accornero Giulio & Figli**, remarquable cuvée **Bricco Battista 2006** et **2007**, minérale, fruit élégant.
- **Silvio Morando**, deux cuvées de grand caractère dont **Le Coste**.
- **Cantina Iuli**, cuvée **Barraba** et cuvée vieilles vignes de grande vitalité.

D'autres domaines de très bon niveau:

Barbera del Monferrato doc et doc Superiore : **Gaudio**, des vins à la suavité mesurée

Barbera d'Asti doc(g) et doc(g) Superiore : **Cascina Castlet**, **Cascina Galarin**, **Marchesi d'Alfieri**, **Michele Chiarlo**, **Braida**, **Luigi Coppo**
Barbera d'Alba doc : **Revello**, **Vietti**, **Aldo Conterno**, **Domenic Clerico**, **Paolo Scavino**, **Elio Grasso**, **Pelissero**, **La Spinetta**.

Bernard Arnould

Liste des importateurs

- **Accornero** - Lannoye - www.accornerovini.it
- **Iuli** - Vino e Verbo - www.iuli.it
- **Chiarlo** - Ferrarese - www.chiarlo.it
- **Cascinacastlet** - Buensenso - www.cascinacastlet.com
- **Galarin** - Best Caviar* - www.galarin.it
- **Coppo** - www.coppo.it
- **Cogno** - www.elviocogno.com
- **Gaudio** - Non Solo Vino - www.briccomondalino.it
- **Vigne di Ca Nova** - www.vignedicanova.com
- **Marchesi Alfieri** - www.marchesialfieri.it
- **Morando Silvio** - www.morandosilvio.it
- **Vietti** - www.vietti.com
- **Braida** - Licata - www.braida.it
- **Revello Fratelli** - De Coninck*/Wine Art/Bevo/Van Den Bussche
www.revellofratelli.it
- **Conterno Aldo** - www.poderialdoconterno.com
- **Clerico Domenico** - Licata - www.domenicoclerico.it
- **Grasso Elio** - www.eliograsso.it
- **Pelissero** - Fourcroy - www.pelissero.com
- **Scavino Paolo** - Licata - www.paoloscavino.com