



## ANDREA OBERTO DES VINS HAUT DE GAMME

JANINE SAINE

**A**u pied des collines du Langhe dans le Piémont, dans la zone de La Morra, se niche l'Azienda Agricola Andrea Oberto. On y élève Barolo, Barbera d'Alba, Langhe Rosso et Dolcetto d'Alba.

Parcours inusité pour Andrea, ex-chauffeur de camion et propriétaire de 16 hectares de vignes dont 3 hérités de son père, qui, dans les années 90, a décidé de devenir un producteur à temps plein pour assouvir sa passion vinicole.

« Andrea, a enfin gagné son pari, avoue son fils Fabio de passage à Montréal; il prend le temps de s'occuper religieusement de ses raisins, car avant tout, il aime profondément la terre. »

Aujourd'hui, père et fils collaborent ensemble et produisent plus de 100 000 bouteilles élaborées à partir de parcelles très convoitées dont chaque hectare vaut la somme rondelette d'un million d'euros !!!

Vin emblématique de la maison, **Giada 2008 \***, Barbera d'Alba est issu de vignes de barbera âgées de plus de 68 ans; c'est un vin très aromatique, aux notes de violette, de prune et de cuir. Les tanins ne sont pas puissants mais l'acidité est assez prononcée. En 2004, les Oberto ont introduit des foudres de 25 hl, ce qui a eu pour effet de diminuer l'acidité et d'intensifier les tanins. Le **Barolo 2007 DOCG \*** est issu de quatre vignobles dont les vignes sont âgées approximativement de 15 ans. Prêt à boire avec sa robe tuilée, ses parfums subtils de cacao, confiture, rose fanée, ses saveurs de prune et de violette et ses tanins veloutés.

Considérés comme des crus, les trois vins suivants au potentiel de garde d'au moins 20 ans proviennent de parcelles exceptionnelles de Barolo dont l'âge des vignes varient entre 35 et 43 ans. Le **Vigneto Brunate 2007 (87 \$ - 11545090)** est issu d'une parcelle d'un sixième d'hectare. Divin et complexe, ce vin offre des saveurs riches mais tendres de fruit avec des tanins jeunes et veloutés. Le **Vigneto Albarella 2007 (88,50 \$ - 11301394)** est explosif au nez avec des effluves de violette, prune et cerise. Complexe en saveurs avec des tanins souples mais charnus et légèrement astringents. Le **Vigneto Rocche 2007 \*** est issu d'une parcelle d'un huitième d'hectare. Magnifique, fin et puissant aux saveurs et aux tanins puissants.

Pendant que son père veille sur ses précieuses vignes, Fabio continue ses pérégrinations dans le monde pour faire connaître les vins d'exception de la famille. Son rêve: élaborer un Barolo qui serait prêt à boire.

\* Disponible en importation privée: 514 486-0846 

### Faites-vous des expériences pour arriver à abaisser ce taux d'alcool ?

Jusqu'à présent non, la ligne Jarno est à l'opposé de cette idée de baisser le taux d'alcool.

### Vous êtes dans une région bénie des dieux en ce qui concerne l'ensoleillement, la santé des sols, la ventilation. Avez-vous songé à la viticulture agrobiologique ? ou encore à la biodynamie ?

L'agriculture biodynamique est une philosophie de vie que je n'applique pas mais qui me passionne, tout en travaillant avec le plus grand respect pour l'environnement. C'est un concept qui m'a toujours intéressé même si nous ne le pratiquons pas à 100 %.

Toutes nos vignes sont cultivées en utilisant des méthodes d'agriculture biologique.

Nos raisins, utilisés pour nos meilleurs vins sont certifiés biologiques (Coste delle Plaie, Amorino, Podere Castorani, Jarno, etc). Notre cave est également certifiée biologique, par exemple nous utilisons la gravité sans pompage...

### Quand votre projet de vignoble a pris forme, aviez-vous en tête un modèle de vin à produire ? Ou étiez-vous parti pour produire un vin traditionnel des Abruzzes comme celui qui y était produit quand vous étiez enfant ?

Je voulais faire des vins de qualité et respecter le terroir. Toutefois, en goûtant les vins autant je les trouvais excellents autant il me manquait quelque chose. C'est à cause de mes goûts pour les Amarone que nous avons développé le vin Jarno. Nous avons bâti une fruitier spécial à température et humidité contrôlées pour faire vieillir le raisin. Grâce à la F1, les ingénieurs de Toyota et les chercheurs de l'Université de Pise, nous avons conçu une cave unique. Aujourd'hui, trois autres domaines ont copié notre technologie.

### Sous votre marque Castorani, vous produisez des vins en Piémont, dans le Val d'Aoste, en Sicile, et jusqu'en Frioul avec un Prosecco. Pourquoi ces incursions en territoires « étrangers » ? Par goût du risque ? ou par coup de foudre pour ces endroits pittoresques ?

Essentiellement, ce sont nos collaborateurs étrangers qui souhaitaient que notre maison offre des vins d'autres régions d'Italie. Ils aiment notre façon de travailler et nos rapports qualité prix et ils nous ont demandé de produire des vins ailleurs que dans les Abruzzes. Nous avons commencé avec Scia qui signifie en dialecte « lets go ». Puis après ce fut le Piémont où nous avons appelé le vin Follia car c'est fou de penser faire des vins dans le Piémont quand on vient des Abruzzes mais nous avons réussi. Le Papparazzi a été créé par mes associés et moi, car on rêvait qu'un jour je sois sur le podium avec mon Prosecco !

### Quel est votre vin « fétiche » ? le vin qui vous admirez le plus et que – sans vraiment l'imiter – vous aimeriez approcher en qualité, en élégance ?

L'Amarone ! Et j'ai le plaisir de dire aujourd'hui que j'ai atteint mon rêve, car nous produisons le Jarno qui se veut un Amarone des Abruzzes, et c'est mon vin préféré. 