

Lombardie

VINS BLANCS

Elfo 7 1997, Ca' del Bosco (S-858027): 32 \$

Pilier de la viticulture lombarde, Maurizio Zanella a créé Elfo en 1990, une sorte d'hommage aux grands vins de Loire. Assemblé à d'autres cépages locaux, le sauvignon y trouve une expression très distinguée, des notes minérales et un équilibre d'ensemble exemplaire. À mi-chemin entre le vin de Loire, pour la vitalité et la fraîcheur, et le Bordeaux, pour la vinosité, ce vin a de la classe et de l'originalité; il est suffisamment équilibré et nourri pour vivre au moins quatre ou cinq ans. Le prix n'est pas excessif. Quelques bouteilles étaient encore sur les tablettes au moment d'écrire ces lignes. ★★★★★ ② ▼

Beaucoup plus connu, le **Terre di Franciacorta 1996 (S-487009: 25,25 \$)**, le vin blanc courant de Ca' del Bosco. On mise ici sur les atomes crochus entre le chardonnay et le pinot blanc pour offrir un vin moderne, généreusement fruité et débordant de vitalité. Fraîcheur exemplaire. ★★★ ②

VINS ROUGES

VINS ROUGES

Maurizio Zanella 1996, Ca' del Bosco (S-865410): 59,25 \$

Je ne peux dire si ce 1996 égale l'excellent 1995 de l'an dernier, mais il s'agit encore une fois d'un vin rouge de haut calibre, à la mesure des ambitions du plus célèbre producteur de vins de table de Lombardie. Les habitués y retrouveront le même style classique, à la fois ample et structuré; un savant élevage en barriques lui a apporté une complexité supplémentaire. Seul bémol, du moins pour le moment, il lui manque l'harmonie d'ensemble des grandes années. Les stocks étaient épuisés au moment de clore cette édition. ★★★-? ③ ◆

► 89^②(95) - 93^②(97) - 95^②(99)

Terre di Franciacorta 1996, Ca' del Bosco (S-214189): 27,15 \$

Pour amateurs de vins souples et fruités, un très bon rouge d'ampleur moyenne, friand et légèrement acidulé; très savoureux à table. Le servir légèrement rafraîchi. ★★★ ②

Garda 1996, Corvina, CADIS (C-494161): 12,15 \$
Inferno 1995, Valtellina Superiore, Rainoldi (S-865121): 22,95 \$
Pinot nero 1997, Oltrepò Pavese, Il Bosco (S-965822): 14,70 \$

Trentin - Haut-Adige

VINS BLANCS

Chardonnay 1997, Buccholz, Alto Adige, Alois Lageder (S-412486): 21,45 \$

Dans les montagnes du nord de l'Italie, le producteur Alois Lageder signe des vins blancs toujours empreints de finesse, de fraîcheur et de vitalité. Pour sa cuvée Buccholz, il a eu l'heureuse idée de jouer sur la pureté du fruit - seulement 30 % de fermentation en fût de chêne - pour confectionner un vin aux saveurs franches et nourries, évoquant le raisin très mûr. Pour un peu plus de 20 \$, c'est l'un des meilleurs Chardonnay disponibles actuellement. ★★★★★ ② ☺

Sur un registre plus étoffé, Alois Lageder signe aussi un **Chardonnay 1996, Lowengang, Alto Adige (S-710525: 43,75 \$)**. La cuvée Lowengang fait partie des triomphes du chardonnay en terre italienne: un vin élaboré avec brio. Sa finesse et son harmonie entre le fruit et le bois sont exemplaires; on retrouve encore une fois dans le 1996 une finesse et une netteté remarquables. Ce vin gracieux et équilibré soutiendrait la comparaison avec plusieurs très bons Bourgogne. Une référence en matière de Chardonnay. ★★★★★ ②

► 92^②(96) - 93^②(98) - 95^②(99)

Et si vous voulez goûter à autre chose que du Chardonnay, notez bien le **Pinot gris 1997, Benefizium Porer, Alto Adige (S-412478: 25,75 \$)**, un excellent vin blanc provenant d'un petit vignoble situé à 260 mètres d'altitude. Pratiquement tout le moût (85 %) est fermenté en cuve d'inox et conservé sur les lies quelques semaines, pour être ensuite mûri pendant cinq mois en foudre de chêne de Slovénie; le reste est fermenté et élevé en barrique. La formule donne un vin délicieusement équilibré, à la fois allègre et vineux. Beaucoup de classe. ★★★★★ ②

Deux autres vins de qualité moyenne, frais et légers ★★

Chardonnay della Staffa 1998, Alto Adige, Premiovini (C-106203): 16,65 \$
Pinot Grigio 1997, Alto Adige, Santa Margherita (S-964601): 15,40 \$

