

# La Fine Goutte

Buvez moins, buvez mieux

## Des vins d'Italie

### VINS ROUGES

Maurizio Zanella 1997, Ca' del Bosco (S-865410): 59 \$

Un autre grand succès pour Maurizio Zanella. Son 1997 est très élégant et d'une suave intensité; des notes de cuir et de fruits noirs encadrées par des tanins mûrs et bien enrobés. Il faut souligner l'équilibre entre le bois et le fruit, et l'intention manifeste de Zanella de préserver une fraîcheur «gastronomique» à ce vin. Beaucoup de panache! ★★★★★ ②

Avoltore 1998, Maremma Toscana, Morisfarm (S-875930): 46,50 \$  
Supertoscane provenant de la nouvelle région en vogue de Toscane et composé de sangiovese (75%), cabernet sauvignon (20%) et syrah. Mieux que le 1997 commenté l'an dernier: plein, ample et gras, riche en tanins mûrs; une texture serrée lui confère un grain très caressant. Ni rudesse ni sécheresse, mais de jolies notes vanillées et beaucoup de matière. Bon vin costaud et fort rassiant. ★★★★★ ③

Chianti Classico Riserva 1996, Fontodi (S-880260): 33,50 \$  
L'un des domaines les plus en vue de Toscane propose un impeccable Chianti Riserva 1996 riche en extraits, très nourri et s'appuyant sur des tanins fins et très mûrs; du corps, de la charpente, mais aucune dureté, ni sécheresse. Un vin à point et bon à boire dès maintenant. Très distingué. ★★★★★ ②

Chianti Classico 1997, Riserva, Villa Antinori, Antinori (C-053876): 21,95 \$  
À la faveur du grandiose millésime 1997, la famille Antinori poursuit sur sa lancée et signe un autre grand succès avec la Villa Antinori. Les connaisseurs de Chianti y retrouveront la chair et le grain caractéristiques du sangiovese bien mûr. Plus que jamais, une référence au rayon des Chianti. ★★★★★ ② ☞



Chianti Classico 1998, Brolio, Barone Ricasoli (C-003962): 19,90 \$  
Cette propriété historique de Toscane est en pleine renaissance. Elle produit aujourd'hui une gamme exemplaire de vins toscans dont ce très bon Chianti 1998 riche en tanins mûrs et doté d'une matière fruitée passablement concentrée. Jolie finale épicée. Très bon. ★★★★★ ②

Chianti Classico 1998, Fattoria La Massa (S-878355): 26,20 \$  
Quelques années seulement ont suffi à Giampaolo Matta pour apprendre à faire du vrai Chianti. Ce Napolitain s'est installé en Toscane en 1992 et déjà les vins de La Massa comptent parmi l'élite de la région. Sans valoir le 1997 vendu l'an dernier – ce millésime sera difficile à battre! – le 1998 est un solide Chianti ferme et anguleux, tannique et offrant une généreuse matière fruitée. ★★★★★ ②

Vigne Del Moro 1997, Rosso Toscano, Fattoria Montellori (S-555219): 17,60 \$  
Aussi bon que bien des Chianti: fringant et vigoureux, une expression fruitée franche et persistante; une certaine chaleur en bouche. La générosité du millésime 1997 perce de manière évidente dans ce très bon Rosso Toscano. Un bon achat. ★★★★★ ② ☞

Serrano Rosso, 1998, Rosso Conero, Umani Ronchi (C-521096): 12,35 \$  
Inspiré des conseils du célèbre oenologue italien, Giacomo Tachis, ce domaine de la région des Marches fait de plus en plus parler de lui grâce à d'excellents vins blancs comme le Casal di Serra et aussi par des vins rouges puissants et chaleureux. Au répertoire général depuis l'an dernier, mais maintenant connu sous la marque Serrano Rosso, un très bon 1998 fruité à souhait, ample en bouche et modérément tannique. Sans prétention, original et pas cher. Un agréable dépassement. ★★★★★ ② ☞

Au rayon des spécialités, on peut aussi retenir le San Lorenzo 1997, Rosso Conero (S-397174: 15,20 \$); non pas remarquable pour sa finesse, mais plutôt pour sa généreuse expression des raisins ensoleillés. Un très bon 1997 plein et charnu, une bonne charpente tannique lui apporte beaucoup de fougue. Simple, mais franc de goût et fort sympathique. ★★★★★ ②

Plus haut dans la hiérarchie, le Cumaro 1997, Rosso Conero (S-710632: 29,30 \$); dans le même style robuste et très ensoleillé, mais plus large en bouche; un gros vin taillé d'une seule pièce; imposant, mais on risque vite de s'en lasser. ★★★★★ ②

### VINS BLANCS

Bianca di Valguarnera 1997, Corvo, Duca di Salaparuta (S-896985): 31,50 \$  
Par le passé, j'avais eu des réserves pour ce vin blanc de Sicile issu du cépage local inzolia. Vinifié en fûts de chêne, il me semblait exagérément boisé. A-t-on raffiné la formule depuis? Ce 1997 m'a semblé beaucoup mieux équilibré et doté de fruit appréciable, de corps et de consistance. Un vin blanc puissant et chaleureux à 14 % d'alcool; son haut degré d'expression aromatique et sa profondeur évoquent certains vins du Rhône. Sérieux et tonifiant, à découvrir. À noter, un prix somme toute raisonnable surtout si l'on considère qu'il y a sept ans, le 1988 coûtait 38 \$. ★★★★★ ②

Breganze di Breganze 1999, Maculan (S-968909): 19,55 \$  
Infiniment mieux que le 1996 commenté – ou plutôt critiqué – l'an dernier. Disparues les désagréables senteurs de boule à mites. Au contraire, voilà un très bon vin frais et délicatement aromatique, aux accents citronnés fort sympathiques. Le tout rehaussé par une agréable acidité. Pas de bois et on ne s'en plaint pas. ★★★★★ ②

