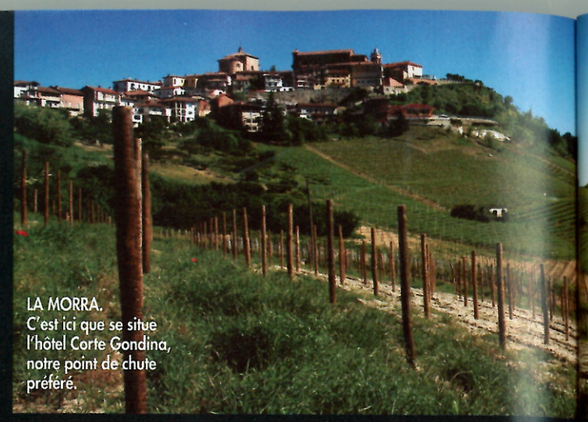
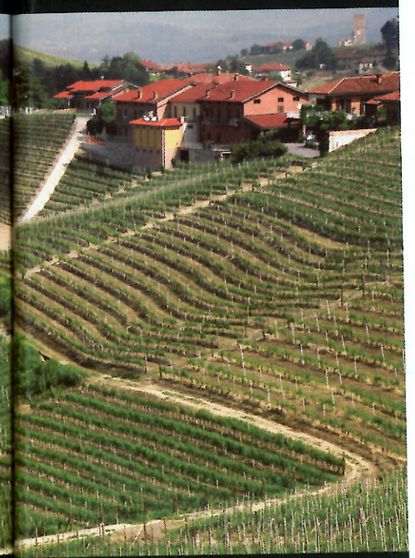
Envies

DES PAYSAGES SAISISSANTS. Collines ondoyantes et patchwork de terroirs font tout le charme de la région.

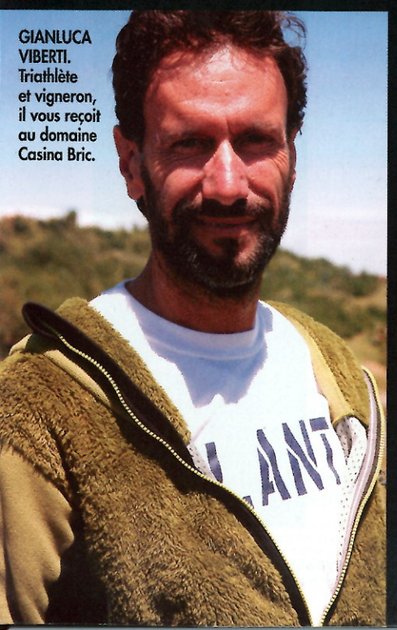


LA MORRA. C'est ici que se situe l'hôtel Corte Gondina, notre point de chute préféré.

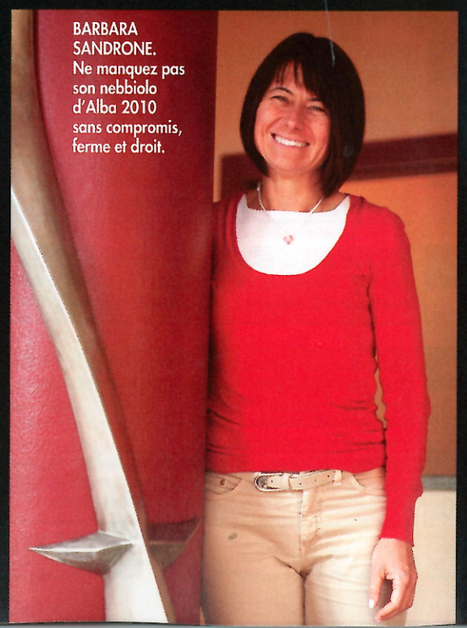
BARBARESCO. Ses vignobles donnent naissance à des crus de toute beauté.



Découvrez ces terroirs majeurs, entre vignes et villages miraculeusement préservés.

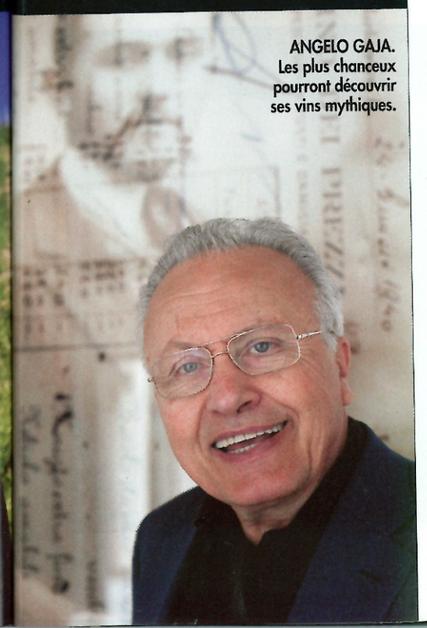


GIANLUCA VIBERTI. Triathlète et vigneron, il vous reçoit au domaine Casina Bric.



BARBARA SANDRONE. Ne manquez pas son nebbiolo d'Alba 2010 sans compromis, ferme et droit.

MARIA-TERESA MASCARELLO. À Barolo, cette perfectionniste vous emmènera dans ses vignes.



ANGELO GAJA. Les plus chanceux pourront découvrir ses vins mythiques.

ITALIE
LE PIÉMONT, ENTRE BAROLO ET BARBARESCO

Cap dans les Langhe et en Roero, au cœur de paysages à couper le souffle où naissent les crus mythiques du Barolo et du Barbaresco.

Texte et photos de **Thomas Bravo-Maza**

LE CHARME ITALIEN. Barolo, barbaresco… succombez au caractère des célèbres vins piémontais.

Bienvenue dans la "Bourgogne" des vins italiens, non loin de Turin, en ce fier Piémont qui s'enorgueillit, à juste titre, de ses rouges ultra typés de Barolo et Barbaresco. De part et d'autre de la rivière Tanaro – frontière naturelle entre Langhe et Roero –, les collines ondoyantes reposent sur un patchwork de microterroirs qui n'ont rien à envier à la Côte d'Or. Mais ici, c'est le cépage nebbiolo qui règne en maître, complété par les passionnants freisa, dolcetto et barbera d'Alba.

Alba, justement, parlons-en. La ville jouit du prestige mondial de sa truffe blanche et attire pléthore de touristes – fortunés – en quête d'arômes de *tuber melanosporum*. Les arnaques étant fréquentes (une part non négligeable de truffes blanches d'Alba provient sous le manteau de Croatie), la plus grande prudence s'impose. Qu'on se rassure cependant, Langhe et Roero – candidates au patrimoine mondial de l'Unesco – sont aussi fameuses pour leurs noisettes et leurs fromages parmi lesquels les toma piemontese, bra, castelmagno, taleggio, murazzano, raschera, robiola… On les déguste attablé dans de simples *trattorie* où une cuisine fraîche, traditionnelle et locale est quotidiennement servie.

Côté hébergement, le Piémont n'est pas en reste non plus tant les maisons d'hôtes et hôtels de charme sont nombreux. C'est à La Morra que se situe l'un de nos points de chute préférés, l'hôtel Corte Gondina. Fou de vin, son propriétaire a eu la bonne idée d'installer une cave où ses hôtes peuvent choisir leurs crus avant de les déguster sur la terrasse avec vue sur la chaîne alpine. Le nec plus ultra après une journée de balades. Notre circuit 1 explore les plus beaux paysages du Barolo, à pied ou à vélo (des bicyclettes sont disponibles à l'hôtel Corte Gondina). Notre circuit 2 vous permettra, lui, de découvrir plusieurs des terroirs majeurs du Barbaresco, entre vignes et villages miraculeusement préservés.

AVANT DE PARTIR

www.piemonteitalia.eu
www.langhevini.it
www.langheroero.it
www.tartufoevino.it

À LIRE

■ **Pour les italophones, la revue *Enogea* dirigée par Alessandro. Masnaghetti, disponible en version papier ou sur enogea.it**