

**La bouteille de la semaine**

# Piaggia Riserva 2004, DOCG Carmignano

**Patricia Briel**

Lorsque Robert Abegglen a créé son commerce de vins à Perroy (VD), il y a exactement dix ans, il ne proposait que deux vins d'un seul domaine. Aujourd'hui, Vini Toscani est fort de 35 références puisées auprès de 16 producteurs de Toscane. Les choix sont de qualité et permettent de découvrir les six grandes appellations toscanes que sont Chianti Classico, Chianti, Brunello di Montalcino, Vino Nobile di Montepulciano, Vernaccia di San Gimignano et Carmignano, ainsi que d'autres appellations de la Maremme,



une région en pleine évolution. Le domaine que Robert Abegglen a sélectionné dans l'aire de Carmignano est l'un des meilleurs que l'on puisse y trouver. Le Podere La Piaggia, repris en 1988 par Mauro Vannucci et sa fille Silvia, propose un magnifique Carmignano Riserva qui révèle tout l'intérêt de cette petite appellation d'environ 150 hectares, dotée d'une DOCG (Denominazione di origine controllata e garantita) depuis 1990. La région de Carmignano était déjà réputée au Moyen Age pour produire un des meilleurs vins rouges de Toscane. Cette réputation est toujours d'actualité. L'ap-

pellation a été la première à exiger du cabernet (sauvignon ou franc) dans l'assemblage, qui doit comprendre au minimum 50% de sangiovese. Mais elle n'a pas cédé à la mode des cépages internationaux. En fait, la présence du cabernet sauvignon est attestée dans cette région depuis le XVI<sup>e</sup> siècle.

Le Carmignano Riserva 2004 est une grande réussite. Il présente à l'œil une robe couleur cerise noire frangée de reflets violacés. Le nez exhale de beaux arômes de fruits noirs, notamment de cassis, des senteurs d'épices douces et des parfums de cacao. La bouche constitue une merveille de précision, de richesse et d'harmonie. Délicieusement veloutée, l'attaque dévoile un vin très raffiné, comme une

fenêtre s'ouvrant sur un beau paysage. Le corps est dense, mais doté d'une grande élégance. Son architecture ample est soutenue par des tanins charpentés et très soyeux. La longue finale s'épanouit sur des arômes fruités et épicés. Ce vin est destiné de préférence à la garde, mais son équilibre séduira ceux qui décideront d'ouvrir un flacon pour les fêtes. Le moût a bénéficié d'une longue cuvaison de quatre semaines. Puis le vin a été élevé deux ans en barriques neuves, et affiné 12 mois en bouteilles avant d'être mis sur le marché.

**Où l'acheter?** Vini Toscani, 3, rue de la Poste, 1166 Perroy. Tél. 021/825 19 50. Site internet: [www.vinitoscani.ch](http://www.vinitoscani.ch). Prix: 45 francs.