

BUTTAFUOCO BRICCO RIVA BIANCA
AZIENDA AGRICOLA ANDREA PICCHIONI - CANNETO PAVESE
LOMBARDIE ITALIE

L'Azienda d'Andrea et Sylvia Picchioni se trouve en région de l'Oltrepo Pavese (à 15 minutes de Pavie) entre la Ligurie, l'Emilie Romagne et le Piémont. Caneto Pavese est le petit district où se situent les vignobles d'Andrea qui a repris la direction du domaine en 1988. La propriété s'étend sur 7 ha. Les vignes sont vieilles et fragiles mais quel challenge pour une production d'une grande pureté ! La propriété est petite mais suivie de très près par un producteur conscient des difficultés de sa région. Les parcelles ici sont parfois assez hautes voir très hautes et difficiles d'accès. Les vendanges sont souvent épuisantes et dangereuses. Les propriétaires reprennent d'ailleurs toujours les mêmes vendangeurs afin de garder une qualité optimale et très professionnelle de la récolte.

Les vignes de cette région m'ont fortement impressionnée de par leur feuillage très imposant. Les raisins, fragilisés en été par un soleil très ardent, ont besoin de cet écran de verdure. Les sols caillouteux sont assez secs et obligent la vigne à puiser bas dans le sol. On retrouve cette belle et douce minéralité dans la production entière. Le district dans l'ensemble semble assez pauvre et on en fait peu de publicité. J'ai eu la chance de rencontrer Andrea Picchioni dans un salon italien dédié aux vins naturels, bios et biodynamiques. L'étendue de sa production, la superbe qualité de ses vins ainsi que leur originalité m'ont convaincue d'une visite sur place. A mon étonnement après un tour complet des lieux, on se laisse envelopper par le charme du vignoble en général. De douces collines, montant jusqu'à 300 mètres d'altitude pour certaines, offrent aux vignobles une très belle exposition. Il y a aussi beaucoup d'aération dans les parcelles et un gros effort sanitaire est perçu en général.

Le style rupestre est charmant et peu touristique. Il fait de cette région un lieu des plus agréables. D'ailleurs il suffit de s'asseoir à la table de certains restaurants locaux pour se rendre compte que l'on a affaire ici à des phénomènes. La gastronomie (tout est acheté sur place) y est superbe, inventive, irrésistiblement savoureuse et d'une qualité extrême. Pour faire rêver plus encore, les prix sont des plus agréables.

Tant de qualité en général et une hospitalité incroyable ne peuvent que représenter une région très spéciale. Andrea travaille l'ensemble de son vignoble au naturel. Il soigne ses vignes au jour le jour selon les besoins, laisse faire la nature et surveille un maximum la réaction du raisin. Le travail est ainsi plus ardu et demande une présence constante dans le vignoble. Les récoltes doivent être très soignées et rapides, les chais d'une propreté exemplaire et la vinification très maîtrisée mais quels beaux résultats. Les cépages utilisés pour les vins sont la Bonarda, la Croatina, la Barbera, la Vespolina ... Un délice de saveurs et un style Picchioni qui rappelle l'esprit de notre chère Bourgogne ou de certains Amarone de 15 ans d'âge.

Dans la collection d'Andrea vous trouverez les vins Bonarda, le Pinot noir Arfena, Rosso d'Asia, Buttafuoco, le Pinot noir Soleluna produit en blanc et d'autres raretés que vous trouverez en fiches techniques sur le site. Collection irrésistible pour des gourmets impatients, peu ou pas de décantation, des grands verres bourguignons et les saveurs explosent ...

PICCHIONI



Bricco Riva Bianca
BUTTAFUOCO
DELL'OLTREPO PAVESE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
Vendemmia 2007

SAVEURS ET INFORMATIONS : Cépages 65% CROATINA, 25% BARBERA, 10% VESPOLINA. Ce vin n'est produit que sur les meilleurs millésimes. Après une macération de vingt-cinq jours sur les peaux, la malolactique et l'élevage se poursuivent en fûts de chêne pour une période de dix-huit mois. Après l'élevage, le vin repose six mois de plus en bouteilles.

Au premier visuel, la robe est d'un ton rubis foncé, très chatoyante, soyeuse et concentrée. Beaucoup de jambes grasses et colorées. Le premier nez relate les cerises à l'alcool et les figues. Le vin s'ouvre rapidement sur un panel très agréable de senteurs de cerises très mures, de figues cuites, de caramel, de chocolat et de cuir fin. Le nez est en parfaite harmonie avec la bouche qui révèle les mêmes saveurs. Le velouté du vin et son élégante concentration rappellent les vins qui ont déjà bien vieilli tout en ayant une jeunesse certaine. Le panel des cépages est des plus attrayants et offre un vin fin, racé et de style classique.

SERVICE : A décanter ½ heure voir plus. Utiliser des verres élégants, grands et de style bourguignon.

CUISINE : Comme il est très fin et gourmand, il accompagnera tous plateaux de charcuteries fines, fromages et viandes, ainsi que vos recettes habituelles. Ou encore Cailles au foie, à l'orange aux raisins ; Fricassée de cailles aux aubergines ; Côtes de veau aux asperges ; Blanquette de veau aux chicons ; Civet de canard au sirop de Liège ; Contre filet aux échalotes ; Côtelettes d'agneau au thym et romarin ; Beignets de porc fourrés aux dattes ; Carré de porc aux girolles ; Agneau aux pruneaux et amandes ; Bœuf braisé au vin rouge parfumé à l'origan ; Entrecôtes aux oignons ; Cuisses de lapin rôties au thym, mijotée d'oignons ; Brochettes de poulet à la sauge ; Côtes de porc rôties mosaïques de porc courgettes, tomates cerises et oignons ; toutes viandes rôties, barbecues raffinés, pâtés, charcuteries.

GARDE : Depuis sa date anniversaire, peut se garder 10 ans sans problème. Attention, les caves tempérées, très humides et à fortes fluctuations thermiques vont brusquer le vieillissement de vos vins.

Pinto Billen

Tél : +32 (0)2 734 90 05 - Gsm : +32 (0)473 49 31 05 - Fax : +32 (0)2 734 90 05

E-mail : billen.pinto@saveursdetoscane.be