



CLUB DE VINS

*Jessica Harnois*

LES VINS  
— DE —  
L'ITALIE



CLUB DE VINS JESSICA HARNOIS



## Module 1

### • Aperçu et histoire :

- Les régions viticoles diversifiées de l'Italie, mettant l'accent sur le Piémont, le Trentin-Haut-Adige, la Vénétie, la Toscane, les Pouilles et la Sicile.
- Mise en valeur de vins emblématiques comme le Barolo, le Barbaresco, le Prosecco, la Valpolicella, le Chianti, les Super Toscans, le Nero d'Avola, le Primitivo, et plus encore.
- Mention de la riche culture du vin en Italie, avec plus de 1000 cépages autochtones contribuant à sa diversité.

### • Climat et topographie :

- Des climats variés allant des paysages montagneux (Piémont) aux régions plus fraîches (Trentin-Haut-Adige) et aux sols volcaniques (Sicile).
- Influence des facteurs de terroir tels que l'altitude, les types de sols et la proximité des plans d'eau sur la culture de la vigne et les styles de vins.

### Régions viticoles :

- Piémont
- Trentin-Haut-Adige
- Vénétie
- Toscane
- Pouilles et Sicile

### Cépages :

- Nebbiolo (Barolo, Barbaresco)
- Glera (Prosecco)
- Corvina, Rondinella, Molinara (Valpolicella, Amarone)
- Sangiovese (Chianti, Super Toscans)
- Nero d'Avola, Primitivo, Pinot Noir, Pinot Grigio, Chardonnay, et bien d'autres cépages autochtones italiens
- Chaque cépage contribue aux saveurs et styles uniques des vins italiens à travers les différentes régions.





# CLUB DE VINS

*Jessica Harnois*

# PIÉMONT



## • APERÇU DE LA RÉGION :

- Célèbre pour les vins de Barolo et Barbaresco.
- Cépage Nebbiolo dans la région des Langhe.
- Vins robustes et astringents, adaptés au vieillissement.
- Moscato d'Asti : vin doux et faible en alcool.
- Cépages Dolcetto et Barbera : idéals avec les pâtes et les pizzas.
- Domaines notables : Vietti, Barolo Scavino, Pio Cesare, Batasiolo.

## • STYLES DE VINS ET PRODUCTION :

- Influencé par la Bourgogne, avec des similarités au Pinot Noir.
- Moscato d'Asti : fermentation selon la méthode Charmat.
- Large gamme de styles : rouges puissants, blancs doux, blancs structurés.
- Recommandations pour le vieillissement et le service.

## • CÉPAGES ET VINS NOTABLES :

- Nebbiolo : Barolo et Barbaresco.
- Muscat : Moscato d'Asti.
- Dolcetto et Barbera : vins rouges.
- Cortese : vins blancs structurés de Gavi.

## • DOMAINES ET RECOMMANDATIONS :

- Vietti pour les vins de Barbera.
- Barolo Scavino, Pio Cesare, Batasiolo pour le Barolo.
- Nivole de Michele Chiarlo pour le Moscato d'Asti.
- Explorer une variété de vins du Piémont.





# CLUB DE VINS

*Jessica Harrois*

# VÉNÉTIE



## • APERÇU DE LA RÉGION :

- La région de la Vénétie, proche de Vérone, est réputée pour ses vins Amarone issus de la Valpolicella.
- Également célèbre pour la production de Prosecco, notamment dans les zones de Conegliano et Valdobbiadene.
- Riche culture du vin avec des appellations DOC et DOCG variées.

## • CÉPAGES PRINCIPAUX :

- Amarone élaboré à partir des cépages Corvina, Rondinella et Molinara.
- Le Prosecco provient principalement du cépage Glera.
- Autres cépages comme le Pinot Blanc, le Pinot Grigio (Gris) et la Garganega pour les vins de Soave.

## • TOPOGRAPHIE ET GÉOGRAPHIE :

- La diversité géographique de la Vénétie influence les cépages et les styles de vins.
- Les zones de haute altitude, comme la Valpolicella et les régions du Prosecco, contribuent aux caractéristiques des vins.
- Les climats plus frais favorisent certains cépages comme le Pinot Blanc et le Pinot Grigio.

## • CULTURE DU VIN :

- Culture viticole riche avec des méthodes traditionnelles, comme l'appassimento pour l'Amarone.
- Importance de la dégustation et de la compréhension des vins, notamment les saveurs complexes de l'Amarone et l'accessibilité du Prosecco.
- Popularité croissante du Prosecco rosé et appréciation des différents styles de vins à travers les paysages diversifiés du Vénétie.



—  —  
**CLUB DE VINS**

*Jessica Harnois*

# TOSCANE

- **APERÇU DE LA RÉGION :**

- Toscane : reconnue pour les vins de Chianti et Chianti Classico.
- Régions notables : Bolgheri, Montalcino.
- Paysages variés, climats diversifiés.

- **TOPOGRAPHIE / CLIMAT :**

- Paysages variés à travers la Toscane.
- Des climats divers influencent les styles de vins.

- **CÉPAGES :**

- Sangiovese : cépage clé du Chianti.
- Les « Super Toscans » mettent en valeur des cépages bordelais.

- **VINS :**

- « Super Toscans » : Sassicaia, Tignanello, Solaia, Ornellaia.
- Brunello di Montalcino : grand vin de Sangiovese.
- Vinsanto : vin de dessert à base de Trebbiano et Malvasia.
- Rosso di Montalcino : option plus accessible à base de Sangiovese.





# CLUB DE VINS

*Jessica Hannonis*

# MARCHES



## • APERÇU DE LA RÉGION :

- La région des Marches est reconnue pour son excellent rapport qualité-prix.
- Offre des vins variés et de grande valeur.
- Moins célèbre que la Toscane, mais mérite d'être explorée.

## • TOPOGRAPHIE / CLIMAT

- Paysage varié entre mer et montagnes.
- Les variations de température favorisent la croissance des raisins.
- Conditions idéales pour préserver l'acidité et la maturité des raisins.

## • CÉPAGES

- Le Sangiovese est le cépage principal des vins rouges des Marches.
- Les vins blancs sont réputés pour leur style rappelant le Chablis.

## • VINS :

- Le Roggio del Filare se distingue par son excellent rapport qualité-prix.
- Les domaines dirigés par des femmes, comme Véline, produisent des vins remarquables.
- Briquiard au Lot illustre des vins de haute qualité à prix abordable.
- Propose des vins rouges et blancs d'exception, offrant un excellent rapport qualité-prix.





# CLUB DE VINS

*Jessica Harnois*

# ABRUZZES



## • APERÇU DE LA RÉGION :

- Située dans la partie sud des Marches.
- Les Abruzzes sont réputées pour le vin Montepulciano d'Abruzzo.
- Le commerce du vin est une pratique courante dans la région.

## • TOPOGRAPHIE / CLIMAT :

- Relief montagneux dans la partie orientale.
- Le climat est propice à la culture de la vigne, ce qui se reflète dans le goût des vins.

## • CÉPAGES :

- Le Montepulciano est le cépage dominant dans les Abruzzes.
- Le Trebbiano est également cultivé pour les vins blancs.

## • VINS :

- Le Montepulciano d'Abruzzo se distingue par son excellent rapport qualité-prix et son fruité.
- Le Cerasuolo d'Abruzzo, aussi connu sous le nom de « Friendly Jarno Trulli », est associé aux vins du domaine Podéri Castorani.
- Les vins se bonifient bien, mais se dégustent mieux dans leur jeunesse.
- Le Trebbiano d'Abruzzo s'accorde bien avec les poissons grillés.
- Le Montepulciano est recommandé pour les barbecues grâce à sa polyvalence.



—  —  
**CLUB DE VINS**

*Jessica Harrois*

# POUILLES



## • APERÇU DE LA RÉGION :

- Les Pouilles sont réputées pour la diversité de leurs vins.
- La région propose des produits signatures et des spécialités.

## • TOPOGRAPHIE / CLIMAT :

- Un ensoleillement abondant influence les vins.
- Des microclimats variés, du littoral aux zones montagneuses.

## • CÉPAGES :

- Assemblage de Chardonnay et Fiano.
- Primitivo, Aglianico, Negro Amaro.

## • VINS :

- Le soleil et les microclimats façonnent la qualité des vins.
- Domaines notables : Cossino Torino, Tormaresca.



—  —

# CLUB DE VINS

— *Jessica Harnois* —

## SICILE ET SARDAIGNE



### • SICILE :

- La Sicile est réputée pour ses vins riches et ensoleillés, produits sur des terroirs variés, entre côtes et volcans.
- Le Nero d'Avola est le cépage rouge emblématique de l'île, connu pour ses arômes de cerise noire, d'épices et sa belle structure.
- Le Marsala est un vin fortifié unique, élaboré dans la région de Marsala, située à l'ouest de la Sicile.
- Le Marsala est produit à partir de cépages comme le Grillo, le Catarratto et l'Inzolia.
- Il se distingue par sa richesse, sa douceur et ses arômes de fruits secs, caramel et épices.

### • SARDAIGNE :

- Les vins sardes sont reconnus pour leur fraîcheur, leur minéralité et leur longévité.
- Le Cannonau (Grenache) est le cépage rouge principal, produisant des vins élégants aux arômes de fruits rouges et d'herbes méditerranéennes.
- Le Vermentino est le cépage blanc phare, offrant des vins aromatiques, frais et minéraux.
- Le climat méditerranéen, influencé par les brises marines, ainsi que les sols granitiques et calcaires, confèrent aux vins leur caractère unique.
- La longévité exceptionnelle de la population sarde est souvent associée au régime méditerranéen et à la consommation modérée de vin local.



—  —

# CLUB DE VINS

— *Jessica Harnois* —



## • ACCORDS VINS ET METS PAR RÉGION :

### • Piémont :

- Blanc : Cortese di Gavi avec des fruits de mer.
- Rouge : Barolo avec des plats rustiques comme le risotto aux champignons.

### • Trentin-Haut-Adige à Frioul-Vénétie Julienne :

- Meilleurs vins blancs comme le Sauvignon Blanc et le Pinot Blanc avec des fruits de mer et poissons grillés.

### • Toscane et Italie centrale :

- Le Sangiovese s'accorde bien avec les viandes grillées comme le canard et l'agneau.

### • Marches et Abruzzes :

- Style similaire à la Toscane, convient aux viandes grillées et aux pâtes robustes.

### • Sud de l'Italie :

- Chardonnay pour les pâtes crémeuses, Fiano di Avellino pour les plats parfumés.
- Ripasso et Valpolicella pour les plats en sauce.
- Vins servis légèrement frais, parfaits pour les barbecues et les plats épicés.

### • PRINCIPES GÉNÉRAUX D'ACCORDS :

- Les vins du Nord s'accordent avec les apéritifs, les poissons et les salades.
- Les vins du Centre sont idéaux pour les grillades et les plats acides.
- Les vins floraux se marient bien avec les plats asiatiques aromatiques.
- Les vins du Sud s'accordent avec les plats riches, en sauce et les barbecues.



## VINS À DÉGUSTER E2-MODULE 5

Dans ce cours, nous dégusterons  
les vins suivants :

- Villa Sandi Il Fresco Prosecco |  
code SAQ 12458828 | 18,85\$
- Cesari Pinot Grigio Delle Venezie  
| 13604495 | 18,30\$
- Masi Fresco di Masi | code SAQ  
14822726 | 18,90\$
- Ambo Nero Provincia di Pavia |  
code SAQ 13487161 | 16,30\$
- Antinori Pian Delle Vigne Rosso  
di Montalcino | code SAQ  
14719876 | 36,00\$
- Petra Zingari Toscana | code  
SAQ 14019618 | 19,95\$
- Fattoria dei Barbi Brunello di  
Montalcino | code SAQ 14764415  
| 61,00\$

## L'ITALIE

Vous n'achetez que ce que  
vous voulez - nous vous  
suggérons de faire au moins  
quatre dégustations pour  
vous pratiquer et voir les  
différents styles de vin.

Bonnes dégustations!

