

N°67 SEPTEMBRE 2023 15 CHF – 15 €

VINIFERA

Haut-Piémont

La renaissance d'un grand terroir

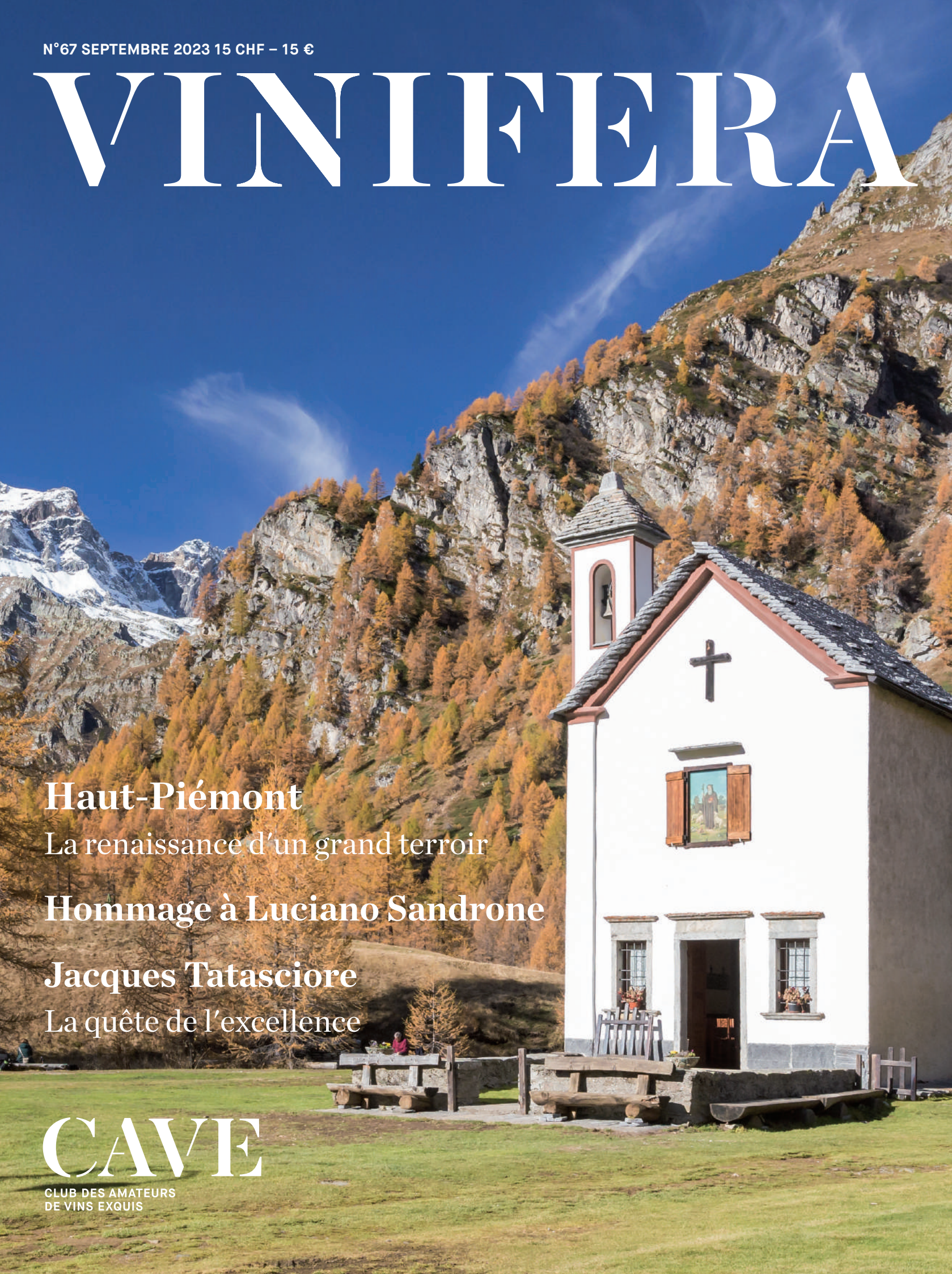
Hommage à Luciano Sandrone

Jacques Tatasciore

La quête de l'excellence

CAVE

CLUB DES AMATEURS
DE VINS EXQUIS





Vignes du Haut-Piémont avec le Mont Rose en toile de fond

VINIFERA N°67

Haut-Piémont

Le retour d'un grand terroir
Giorgio Fogliani

4

Jacques Tatasciore
La quête de l'excellence
Jacques Perrin

26

Haut-Piemont

Die Rückkehr eines großen Terroirs

11

Das Streben nach Exzellenz

32

Hommage à Luciano Sandrone

Jacques Perrin

20

Tribut to Luciano Sandrone

23

Omaggio a Luciano Sandrone

25

Editeur: CAVE SA

Club des Amateurs de Vins Exquis
www.cavesa.ch

Textes: Jacques Perrin, Giorgio Fogliani

Graphisme/maquette: Atelier Poisson

Mise en page textes:

Clio Perrin et Laurent Villard

Relecture allemand: Christine Gridling

Crédits photographiques :

Couverture Parc Alpe Devero par EyesTravelling via AS
Franco Bello pour les pages 2, 4, 12

et 36 coin supérieur gauche

Nicolas Herbin pages 9 et 11

Wine Folly carte page 7

Jacques Perrin page 23 gauche

Istock pages 18-19 (Carema) / Dom. Le Pianelle page 16

Dom. Sandrone pages 20, 23 droite, 25, 36 coin bas gauche

Sébastien Ladermann pour les pages 26, 28, 29-30,

33 et 36 coin supérieur droit.

© Tous droits réservés - CAVE SA

pour VINIFERA - septembre 2023

Toute reproduction, même partielle,
d'un texte de Vinifera est interdite
sans l'accord écrit de l'éditeur.

Abonnement: vinifera@cavesa.ch

Tél. +41 22 354 20 20

Fax +41 22 354 20 24

Adresse: Rue de Malagny 28, 1196 Gland - Suisse

Le numéro 67 de Vinifera vous invite à découvrir la partie la plus septentrionale du Piémont, une région viticole connue sous le nom de Haut-Piémont ou Alto Piemonte en italien. Celle-ci est proche du Valais, du moins à vol d'oiseau, car elle se situe sous l'envers du Mont Rose. Ce vignoble a connu le succès avant la région des Langhe dont il a en commun le nom et le cépage nebbiolo. Il a pourtant failli disparaître à l'aube du XX^e siècle en raison de l'industrialisation de la région de Novara et de Biella. Aujourd'hui, il renoue avec son passé prestigieux et l'on peut parler d'une véritable renaissance. Giorgio Fogliani, linguiste, dégustateur, auteur de plusieurs ouvrages sur l'Italie (Etna, Cirò, Marsala) et, plus récemment, sur le Languedoc-Roussillon, sera votre guide pour découvrir les nombreuses facettes de cette région fascinante.

Restons encore un peu dans le Piémont, au cœur des Langhe cette fois-ci, avec un hommage à Luciano Sandrone dont nous avons le privilège de diffuser les vins depuis plusieurs années. Au début de cette année, Luciano Sandrone nous a malheureusement quittés, mais son nom demeurera pour toujours associé à quelques-uns des plus grands baroli de ces dernières années.

La quête de l'excellence est à l'origine de tout grand vin. Celui-ci est tout autant l'expression d'un lieu, d'un terroir, d'un climat que celle d'une vision et d'une volonté. Depuis un quart de siècle, Jacques Tatasciore illustre cette approche avec une détermination sans faille. Ses différentes cuvées de pinot noir, Chanez, Chypres, Rissieux, Margiles, Virgas, Vieilles Vignes, issues de parcelles soigneusement sélectionnées entre Cressier et le Landeron, ont aujourd'hui accédé au rang de vins-cultes, connus largement à l'extérieur des frontières helvétiques. J'ai eu la chance de rencontrer Jacques Tatasciore à ses débuts et de l'accompagner dans ce projet, tant sur le plan de la dégustation que de la diffusion de ses vins. 2023 est son vingt-cinquième millésime. La date était particulièrement propice pour faire le point sur cette aventure à travers un entretien passionnant, l'unique qu'il ait accepté de donner à ce jour.

Jacques Perrin

Die Ausgabe 67 von Vinifera lädt Sie ein, den nördlichsten Teil des Piemonts zu entdecken, ein Weinbaugebiet, das unter dem Namen Alto Piemonte bekannt ist. Dieses liegt, zumindest in der Luftlinie, nahe am Wallis, da es sich unterhalb der Rückseite des Monte Rosa befindet. Dieses Weinbaugebiet war vor der Region Langhe erfolgreich, mit dem es den Namen und die Rebsorte Nebbiolo gemeinsam hat. Es ist Anfang des 20. Jahrhunderts aufgrund der Industrialisierung der Region um Novara und Biella fast ausgestorben. Heute knüpft es an seine glanzvolle Vergangenheit an und man kann von einer echten Renaissance sprechen. Giorgio Fogliani, Linguist, Weinverkoster und Autor mehrerer Bücher über Italien (Ätna, Cirò, Marsala) und seit kurzem auch über das Languedoc-Roussillon, wird Ihr Reiseführer sein, um die vielen Facetten dieser faszinierenden Region zu entdecken.

Bleiben wir noch ein wenig im Piemont, dieses Mal im Herzen der Langhe, mit einer Hommage an Luciano Sandrone, dessen Weine wir seit mehreren Jahren verbreiten dürfen. Anfang dieses Jahres ist Luciano Sandrone leider von uns gegangen, aber sein Name wird für immer mit einigen der größten Baroli der letzten Jahre verbunden bleiben.

Das Streben nach Exzellenz ist der Ursprung eines jeden großen Weines. Dieser ist ebenso sehr Ausdruck eines Ortes, eines Terroirs und eines Klimas wie der einer Vision und eines Willens. Seit einem Vierteljahrhundert vertritt Jacques Tatasciore diesen Ansatz mit unerschütterlicher Entschlossenheit. Seine verschiedenen Pinot-Noir-Cuvées, Chanez, Chypres, Rissieux, Margiles, Virgas, Vieilles Vignes, die aus sorgfältig ausgewählten Parzellen zwischen Cressier und Le Landeron stammen, haben heute den Rang von Kultweinen erlangt, die weit über die Grenzen der Schweiz hinaus bekannt sind. Ich hatte das Glück, Jacques Tatasciore in seinen Anfängen zu treffen und ihn bei diesem Projekt zu begleiten, sowohl bei der Verkostung als auch bei der Verbreitung seiner Weine. 2023 ist sein fünfundzwanzigster Jahrgang. Das Datum war besonders günstig, um in einem spannenden Interview, dem einzigen, das er bislang zu geben bereit war, eine Bilanz dieses Abenteuers zu ziehen.

Jacques Perrin



Les vins du Haut-Piémont

Giorgio Fogliani

HAUT-PIÉMONT

Le retour d'un grand terroir

Ce n'est un secret pour personne : aujourd'hui, qui dit Piémont, dit surtout Langhe. La renommée planétaire du Barolo et du Barbaresco, ces dernières décennies, a risqué de gommer, voire de cannibaliser, les autres vins de la région. Les deux villages éponymes sont devenus une véritable Mecque pour les œnophiles ; leurs ruelles se sont remplies de caves à vins, restaurants et voitures rutilantes de riches américains.

À l'ombre de cette dyarchie, seul le Monferrato garde une certaine notoriété – à des années-lumière des Langhe, bien sûr – grâce à sa récente promotion au rang de Patrimoine viticole de l'Unesco.

Rien de tout cela n'existe – pour l'instant, du moins – 140 kilomètres plus au nord, à Ghemme, Gattinara ou Lessona. Ici, pas de bistrot branchés, pas de ruelles grouillantes de cavistes, pas de groupes de touristes en goguette. Au contraire, un calme hors du temps règne dans ces villages. Même l'italien lambda ignore que leurs chefs-lieux, Novara, Vercelli et Biella, sont en relation avec le vin. Novara et Vercelli sont connues pour le riz cultivé dans la plaine, Biella pour ses industries textiles haut de gamme, aujourd'hui en déclin, mais qui ont fait sa richesse.

Pourtant, les choses n'ont pas toujours été comme ça. Dans sa carte du vignoble de Gattinara, Alessandro Masnaghetta, un dégustateur italien émérite et cartographe renommé de régions viticoles, rappelle que nous sommes face à « l'une des zones viticoles les plus importantes d'Italie et du Piémont, de tradition et renommée bien plus anciennes que Barolo et Barbaresco ». Que s'est-il passé dans l'intervalle ? Mais d'abord : où sommes-nous ?

LES LIEUX

On appelle Haut-Piémont ou Alto Piemonte une partie du secteur le plus septentrional de la région, dominée par l'imposant massif du Mont Rose. Cette région commence dans le coin nord-est par le Val d'Ossola (féminin en italien), un système d'étroites vallées alpines incrustées entre le Valais et le Tessin. Dans cet environnement rude, la viticulture est marginale.

En nous déplaçant vers le sud-ouest, on retrouve la vigne dans les provinces de Novara, Vercelli et Biella. Le vignoble s'étale ici sur les collines surplombant la plaine rizicole, entre 150 et 550 mètres d'altitude. Neuf appellations sont reconnues, dont sept que l'on pourrait définir comme « village » (Boca, Ghemme, Sizzano, Fara, Gattinara, Bramaterra, Lessona) et deux « sous-régionales », Colline Novaresi et Coste della Sesia (la Sesia, la rivière principale du Haut-Piémont, sépare les provinces de Novara et Vercelli). Si les sept premières ont une certaine notoriété (Gattinara en tête), les deux

dernières sont plus récentes et ont un cahier des charges moins strict. À noter également qu'il n'existe pas d'IGP au Piémont : les deux seules alternatives aux appellations susdites sont alors la DOC Piemonte (régionale) et le vin hors appellation (vino rosso / vino bianco / vino rosato). Un *Consorzio* (l'équivalent italien des Syndicats viticoles français) réunit ces dix appellations.

Au-delà de la limite ouest du Haut-Piémont, la vigne continue dans une autre zone dite Canavaise, dans la province de Turin, où l'on trouve les appellations Caluso, Canavese et Carema, sur la route vers la Vallée d'Aoste. Bien que celles-ci ne fassent pas partie *stricto sensu* du Haut-Piémont, les points de convergence ne manquent guère.

UNE GÉOLOGIE COMPLEXE

Le cadre géologique de ce territoire est tout sauf linéaire. Pour faire simple, on y trouve deux matrices principales : l'une volcanique, l'autre morainique.

« Il n'y a aucun volcan connu dans ces lieux », pourrait-on protester ! Il y a 280 millions d'années, toutefois, l'actuelle haute vallée de la Sesia abritait un énorme supervolcan. Son éruption projeta dans l'atmosphère environ 500 millions de m³ de cendres et pyroclastes, qui ensuite retombèrent dans la caldera, dont l'effondrement les enfouit jusqu'à 25 km en profondeur. Un tel événement aurait probablement été oublié si, 180 millions d'années plus tard – une fois la Pangée disloquée et au moment où les continents entament leur dérive –, la plaque africaine n'avait pas heurté sa voisine eurasiatique, initiant ainsi ce qu'il est convenu d'appeler l'orogénèse alpine, à savoir le soulèvement des Alpes, mais aussi des Balkans, du Caucase, de l'Himalaya et maintes autres chaînes montagneuses. La violence de l'impact sur la vallée de la Sesia ainsi que l'inclinaison particulière des plaques souleva la croûte avec un plissement de 270° (comme si l'on faisait une boucle de beurre à la cuillère) et fit ressurgir les roches de l'ancien volcan. C'est la raison pour laquelle on retrouve aujourd'hui, notamment dans les territoires des appellations Boca, Gattinara et une partie de Bramaterra, des porphyres. Ce sont des roches parfois très dures, parfois plus émietées, très riches en minéraux et au pH très acide, où la vigne est, dans les cas extrêmes, la seule plante capable de pousser. Plus récemment, après la dernière glaciation, la rivière Sesia et la fusion des glaciers ont entraîné les moraines qui composent aujourd'hui les terroirs de Ghemme, Fara, Sizzano et la partie sud de Bramaterra. On peut trouver, çà et là, mêlés à ces moraines, des pyroclastes ou des fragments d'ignimbrites, souvenirs de l'ancienne explosion.

UN PIÉMONT PLUS FRAIS

Le Haut-Piémont est généralement plus frais et plus humide que le reste de la région. Si le Val d'Ossola est soumis à un régime de pluies avoisinant les 1'600 mm par an, Novara et Vercelli atteignent les 900 mm, presque le double qu'à Asti. Cette météorologie particulière ainsi que la forte teneur acide des sols ont façonné l'image des vins haut-piémontais, plus frais, plus légers et souvent plus *tendus* que ceux des Langhe. La richesse, voire l'opulence, qui sont l'apanage de nombreux baroli n'ont pas cours ici, et ce, en dépit du réchauffement climatique. Malgré une protection par les Alpes du froid et des intempéries du nord, grêle et gel ne sont pourtant pas si rares dans le Haut-Piémont.

UN CÉPAGE BIEN CONNU ET BIEN ÉPAULÉ

D'un point de vue ampélographique, le nebbiolo est le cépage roi du Haut-Piémont, le même que dans les Langhe. Impossible d'établir avec certitude dans lequel des deux endroits il est né – même la Valteline pourrait le revendiquer – mais des documents confirment sa présence dans le Haut-Piémont dès le XIII^e siècle. Prünent en Val d'Ossola, spanna entre Novara et Biella, picotendro dans le Canavaise voisin et dans la Vallée d'Aoste ; tels sont quelques-uns des noms dialectaux qui témoignent de sa longue inscription historique en ces lieux. À ces noms correspondent des écotypes différents, c'est-à-dire des versions d'un même cépage qui pendant des siècles se sont adaptées à l'écosystème. Ce qui fait que, a priori, un nebbiolo de Gattinara pourrait être légèrement différent, par exemple, d'un nebbiolo de Barolo. De facto, rien n'empêche pourtant un vigneron haut-piémontais de se servir d'un clone des Langhe, et c'est souvent le cas.

Mais ce territoire peut compter sur un véritable trésor ampélographique, inconnu dans le Piémont méridional : en effet, l'acidité des sols et la fraîcheur du climat ont longtemps poussé les vigneron à accompagner le nebbiolo avec d'autres cépages, notamment la vespolina, la croatina et l'uva rara (quelques autres, plus rares, demeurent dans les vieilles parcelles). L'assemblage traditionnel était fondé donc sur une majorité de nebbiolo (de 50 à 80% selon les cas ou les millésimes), car ce cépage pouvait avoir du mal à mûrir suffisamment. Sa fameuse austérité, ses tanins, sa tendance à avoir besoin de plusieurs années de garde étaient autant de facteurs que les autres variétés pouvaient dompter, en le rendant plus rond, plus juteux ou plus vite prêt à être dégusté.

Diffusés également dans l'Oltrepò pavese, dans le sud de la Lombardie, les trois cépages sont très différents les uns des autres : la vespolina (qui appartient à la famille du nebbiolo) peut

amener des notes poivrées, la croatina des notes de fruits rouges et de la charpente, l'uva rara du jus et de la suavité.

Le réchauffement climatique, comme la modernisation de la viticulture et de l'œnologie, ont réduit la nécessité des cépages complémentaires, même s'ils sont prévus dans le cahier des charges : certains (Boca, Bramaterra, Fara, Sizzano) en exigent un certain pourcentage, d'autres (comme Gattinara, Ghemme et Lessona) les tolèrent. Nul ne les interdit. Pour élaborer des cuvées monocépage de croatina, d'uva rara ou de vespolina (la plus à la mode en ce moment), il faut se diriger vers les DOC Colline Novaresi et Coste della Sesia. Un seul cépage blanc, l'erbaluce, complète le cadre. Dans le Haut-Piémont, les vins blancs sont confidentiels et les seules DOC qui l'admettent sont Colline Novaresi et Coste della Sesia. Bien que pour produire un colline novaresi bianco il soit obligatoire d'utiliser de l'erbaluce (et uniquement ce dernier), le paradoxe veut qu'il soit interdit de le nommer (sur les étiquettes comme sur les brochures ou les sites internet des vigneron). Ceci par respect pour l'appellation voisine du Canavaise, Erbaluce di Caluso, qui a l'exclusivité pour mettre en exergue le nom de ce cépage : une situation ironique que seul un compromis au niveau politique institutionnel pourrait débloquer.

LA CONDUITE DE LA VIGNE : DES SYSTÈMES INGÉNIEUX

Dans ces lieux silencieux, difficiles à travailler, l'homme a dû faire face à de nombreux obstacles pour apprivoiser le terroir. Dans les secteurs les plus montagnards comme le Val d'Ossola (mais aussi dans le Canavaise), où les flancs de la montagne peuvent être raides et l'espace disponible pour l'agriculture très réduit, des terrasses ont été arrachées à la roche. De plus, pour ne pas sacrifier un mètre carré, la vigne est traditionnellement conduite en pergola (topia dans le patois local), ce qui permettait au vigneron d'en cultiver le « rez-de-chaussée » avec d'autres plantes – notamment des légumes – mais aussi de la protéger un peu de la grêle.

Le souci permanent de la grêle pourrait être à la base de la deuxième méthode de conduite et de taille de la vigne, la *maggiorina*. Répandu dans tout le Haut-Piémont, mais originaire du village de Maggiora, à côté de Boca, ce système consiste à lier ensemble quatre pieds de vigne et à les pousser vers les quatre points cardinaux, chacun soutenu par un poteau. La vigne a ainsi une quadruple exposition, ce qui lui permettrait de n'être pas complètement détruite par la grêle, qui normalement ne vient que d'un côté.

Les deux systèmes, on l'aura peut-être deviné, ne sont pas mécanisables, ce qui a failli les faire disparaître. Mais une certaine résilience de ce territoire, ainsi que l'absence d'une viticulture industrielle massive, ont ralenti ce processus.

Ce qui fait que, quoique marginales, *topie* et *maggiorine* existent toujours et sont parfois au centre du récit des vigneron. Concernant la *maggiorina*, par exemple, deux producteurs de Boca leur consacrent chacun une cuvée. Les deux sont issues de vieilles vignes complantées avec treize cépages différents, comme on faisait autrefois.

DE L'HISTOIRE – ET QUELLE HISTOIRE !

Il fut une époque, nous l'avons dit plus haut, où le Haut-Piémont était le phare de la région. Les premiers commerces de vignes et de vin dont on a connaissance datent du X^e siècle ; dans le XVI^e, les vins de Masserano (l'ancêtre du Bramaterra) et de l'Ossola étaient vendus en Suisse, tandis que la cour papale achetait du Gattinara. Milan et la Lombardie ont toujours été le marché privilégié du vin de ce territoire : il faut savoir que Novara et le Val d'Ossola n'appartiennent administrativement au Piémont que depuis le XVIII^e siècle, après avoir été longtemps rattachés à Milan.

Aujourd'hui encore, l'accent de ces provinces tient plus du lombard que du piémontais et une heure de route à peine sépare Milan et Novara ; le Dôme de Milan lui-même fut bâti avec du marbre provenant d'un secteur juste au sud du Val d'Ossola. Le poète milanais Carlo Porta trinqua au couronnement de Napoléon avec du Gattinara ; le comte de Cavour, père de l'Italie unie, compara le Sizzano au Clos Vougeot ; l'annexion de Rome au règne d'Italie fut fêtée avec du Lessona. Rappelons enfin que le Gattinara était, dans la législation des années '40, considéré au même niveau que Barolo et Barbaresco.

Jusqu'à la Seconde Guerre mondiale, le Haut-Piémont était tapissé de vignes, mais les choses changèrent vite dans l'après-guerre, la période qu'on appelle *boom economico* en Italie et qui modernisa rapidement le pays. Les provinces de Novara, Vercelli et Biella connurent un développement industriel très intense, qui déracina les vigneron des campagnes et les entraîna vers les usines, sous la promesse, souvent tenue, d'un train de vie plus aisé et confortable.

La viticulture fut alors en grande partie abandonnée ou déclassée au rang de loisir du dimanche ; des centaines d'hectares de vignoble furent dévorés par les bois, comme dans un étrange conte de fées. L'appellation Boca, par exemple, passa de 3'000 hectares dans les années '30 à uniquement 10 ha dans les années '90, et le danger d'une disparition totale du vignoble fut bien concret. À la veille du XXI^e siècle, seule Gattinara avait gardé une certaine présence dans les cartes des vins italiennes.

Les choses évoluèrent d'une manière plus favorable dans les années '90 : l'élan industriel avait perdu de sa vigueur, de nouveaux

vigneron venus d'ailleurs s'installèrent, des jeunes revinrent à la vigne, pendant que le vin italien se détachait de la consommation massive pour s'orienter résolument vers la qualité.

Ces dernières années, la renaissance s'est poursuivie : vigneron, hectares et hectos augmentent et, si le grand public commence à peine à s'habituer aux noms de Boca ou Sizzano, les consommateurs les plus avisés et les sommeliers regardent désormais le Haut-Piémont comme un nouvel eldorado. C'est surtout grâce à ses vins frais, assez identitaires, marqués par une acidité saillante (un élément bien plus apprécié aujourd'hui qu'il y a vingt ans) et à son terroir fascinant. En outre, de par son relatif isolement, le Haut-Piémont s'est tenu à l'abri des flatteries de la « turbo-œnologie » des années 1990 : l'approche en vinification est restée assez traditionnelle (cuves béton et foudres plutôt que barriques, usage prudent de la technologie) ; les rendements maximaux consentis sont modérés, entre les 7,5 t/ha de Bramaterra (environ 52 hl/ha) et les 10 t/ha de Fara (75), qui sont en réalité souvent inférieurs. Tout va pour le mieux dans le meilleur des vignobles ? Pas tout à fait : la plupart du vignoble reste à réhabiliter, mais regagner ce qui a été conquis par les bois requiert des efforts très grands, d'autant plus qu'une exploitation moyenne dans la région n'excède guère 3 hectares ! À l'exception de Gattinara, le vignoble est très morcelé et on a du mal, en passant par ici, à se rendre compte que l'on est dans un important secteur viticole. Dans les petits villages vigneron, qu'on dirait presque endormis, tout comme dans leurs chefs-lieux, le tourisme lié à l'œnogastronomie est balbutiant, comme s'il manquait encore chez les protagonistes la pleine conscience des potentialités de ce territoire. Il n'est donc pas exagéré de dire que le Haut-Piémont a tout son avenir devant lui.

BOIRE LE HAUT-PIÉMONT : QUAND ET COMMENT

Nerveux, salins et plutôt tanniques, les rouges du Haut-Piémont sont souvent assez fermés dans leur jeunesse. Il vaut mieux donc d'attendre cinq ans après les vendanges pour en jouir pleinement, en sachant que les belles bouteilles n'ont pas peur de patienter en cave dix, vingt ou trente ans. La subtilité et la finesse de leurs arômes – épices, herbes, sous-bois, fruits rouges – se dégagent mieux si, lors du service, on ne dépasse pas les 14°C.

LES TERROIRS & LES VIGNERONS

L'essence du lieu

VAL D'OSSOLA

Le Val d'Ossola est composé par une vallée principale, orientée nord-sud le long de la rivière Toce, et par des combes transversales, plus petites. Le centre principal est Domodossola. Le nebbiolo, ici nommé prùnent, habite ce paysage alpin très proche de la Suisse depuis des siècles : le premier document que l'on connaît, conservé comme une relique par les vignerons locaux, date de 1309 ! À la moitié du XIXe siècle, le Val d'Ossola produisait 20'000 hectolitres de vin et même après le phylloxera, en 1929, on y comptait 1'438 hectares, réduits à une trentaine d'ha au début des années '90, presque uniquement consacrés à la consommation privée.

La viticulture locale fut sauvée par un vigneron, Roberto Garrone, qui isola les meilleurs céps de prùnent et, aidé par les institutions, les confia aux pépiniéristes pour les multiplier. Il incita aussi les quelques vignerons qui restaient à ne pas lâcher ou à reprendre la viticulture ; il leur acheta les raisins et créa son propre domaine, qui est aujourd'hui la référence de l'appellation et joue un peu le rôle de cave coopérative.

La DOC Valli Ossolane s'étend sur 17 communes et décline quatre typologies : valli ossolane bianco (chardonnay majoritaire) ; rosso (60% de nebbiolo, croatina et merlot, ensemble ou séparément) ; nebbiolo et nebbiolo superiore (au moins 85% de nebbiolo). Le Val d'Ossola est le seul endroit du Haut-Piémont où les cépages français ont une certaine importance. Le merlot, notamment, peut donner de jolis vins. Cinq domaines se partagent 18 hectares, pour une production moyenne de 30'000 bouteilles par an.

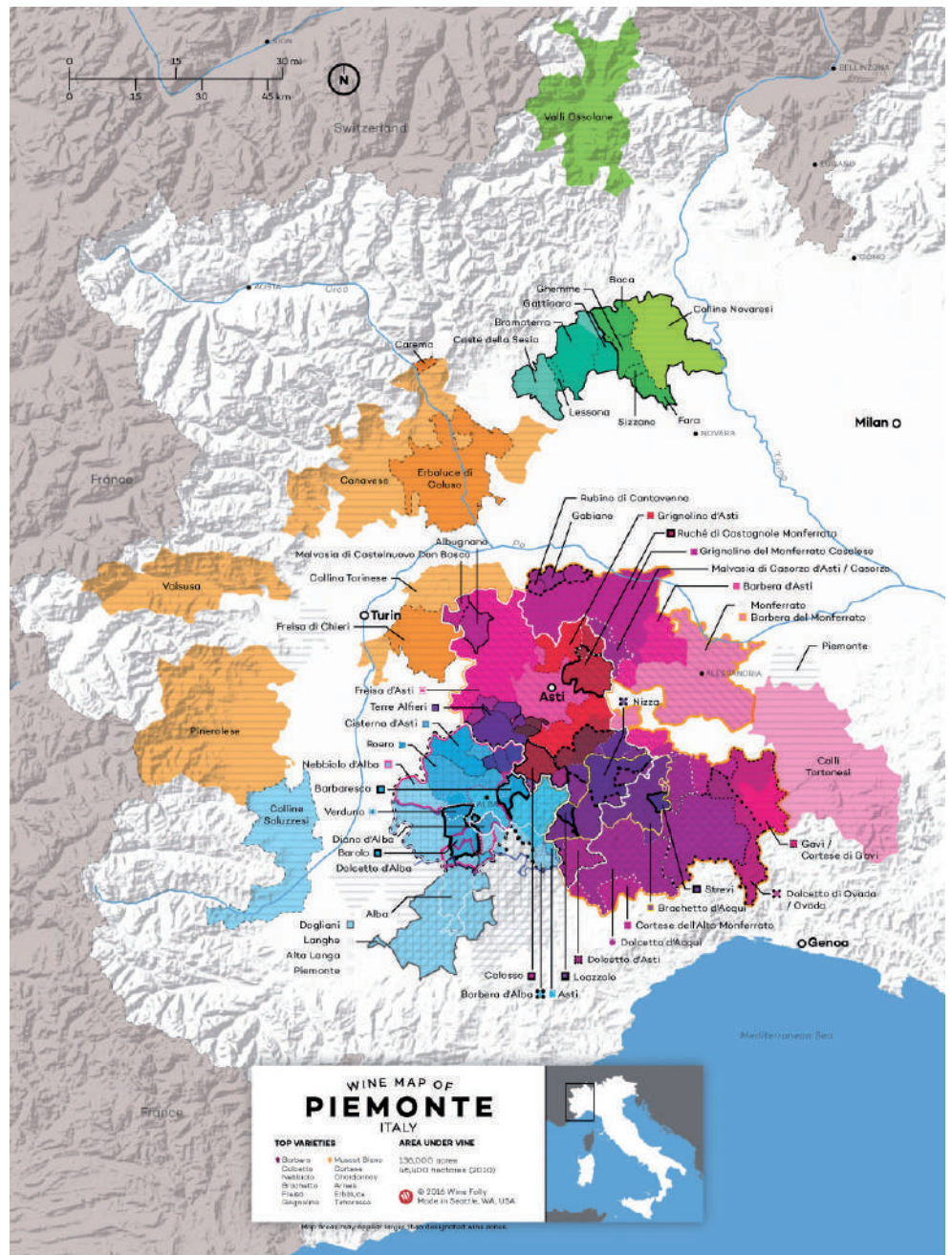
Cantine Garrone

via Scapaccino, 36 | 28845 Domodossola (VB) |
tel. (+39) 0324.24.29.90 | info@cantinegarrone.it |
www.cantinegarrone.it

Ce domaine si important pour son appellation compte 3 ha de propriété et un solide réseau de négoce. Il produit six cuvées, parmi lesquels s'illustrent les rouges Tarlàp, à base de merlot, et Cà d'Maté (nebbiolo et croatina). Comme beaucoup d'autres vignerons du Val d'Ossola, le domaine se dédie aussi à l'hospitalité.

BOCA

Le plus septentrional du Haut-Piémont, hormis le Val d'Ossola, le secteur de Boca atteint aussi les altitudes majeures (jusqu'à 550 m). Il englobe 5 communes autour du village éponyme et ses 27 hectares, fragmentés entre 10 vignerons, produisent environ 27'000 bouteilles par an. Le terroir est entièrement composé de porphyres de l'ancien super volcan, qui avait ici sa caldera. Le boca est un rouge à base de nebbiolo (70 à 90%), complété par de la vespolina et de l'uva rara. Fin et austère, il a un excellent potentiel de garde.



Le Piane

Piazza Matteotti, 2 | 28010 Boca (NO) |
tel. (+39) 338.28.98.789 | info@bocapiane.com |
www.bocapiane.com

Christoph Künzli, marchand de vin et œnophile du canton des Grisons, arriva à Boca en 1995, à une époque où très peu de domaines avaient résisté à la diaspora d'après-guerre. Convaincu par le potentiel de l'appellation, il créa en quelques années son propre domaine. Le Piane devint vite une référence et une locomotive pour toute l'appellation, car son succès poussa d'autres vignerons à reprendre leurs domaines familiaux. Il compte aujourd'hui une dizaine d'hectares, à partir desquels sont produits six rouges et un blanc. Les vins, issus d'une approche en vinification assez libre, sont expressifs et

gourmands, dans un style personnel : le boca peut compter sur un fruit (figes, griotte confite) et un caractère floral/épice plutôt original dans l'appellation ; la cuvée Maggiorina (vieilles vignes avec 13 cépages) est souvent considérée comme l'un des meilleurs vins de la région (thé noir, bergamote, écorce de quinquina).

Cantine del Castello Conti

Via Borgomanero, 15 | 28014 Maggiora (NO) |
tel. (+39) 0322.87.187 | info@castelloconti.it |
www.castelloconti.it

Le domaine créé par Ermanno Conti et dirigé aujourd'hui par ses filles est l'un des plus anciens de Boca, parmi ceux qui n'ont abandonné la viticulture, même dans les années les plus difficiles. Elena, qui s'occupe

de la viticulture et des vinifications, a choisi une approche intransigeante, bannissant les produits chimiques à la vigne. Elle a également réduit au minimum les interventions à la cave. Si certaines cuvées prennent des accents « nature » (comme Origini rosso, issue d'anciens ceps cultivés à Maggiorina, ou Origini bianco, un blanc de macération), le Boca est plus classique et s'avère souvent l'un des meilleurs de l'appellation, avec un potentiel de garde remarquable (on peut goûter des excellents vins trentinaises).

GHEMME, SIZZANO, FARA

Les trois appellations forment un continuum qui côtoie la rive gauche de la Sesia, dans le Novarais. Il s'agit de deux collines parallèles, orientées nord-sud, et constituées de moraines, occasionnellement enrichies par des ignimbrites volcaniques.

Du nord au sud, on rencontre d'abord Ghemme, qui est la plus connue, la seule avec Gattinara à pouvoir arborer le statut de DOCG (denominazione di origine controllata e garantita) et la plus productive avec ses 96 hectares, répartis entre 16 vigneronnes qui produisent environ 124'000 bouteilles par an. Le Ghemme n'est produit que dans le village éponyme et dans une partie de Romagnano Sesia, juste au nord ; il peut être issu de 100% nebbiolo ou il peut contenir jusqu'à 15% de vespolina et/ou uva rara. Les vins ont une certaine austérité, mais avec un brin de souplesse et de rondeur en plus par rapport aux vins de Boca.

Si l'on quitte Ghemme et que l'on poursuit son chemin vers le sud, on rencontre Sizzano et son appellation, qui vit un peu à l'ombre de sa sœur aînée ; le terroir est le même, mais les chiffres diffèrent : à peine 6 vigneronnes se partagent les 11 hectares et ils ne produisent qu'un dixième des bouteilles de Ghemme – quoique la situation ait l'air de s'améliorer avec des nouveaux vigneronnes sur le point de s'installer. Le Sizzano limite le nebbiolo à 50-70% de l'encépagement (vespolina et uva rara complètent l'assemblage), mais dans l'avenir le pourcentage de nebbiolo va peut-être augmenter.

La troisième DOC de ce secteur, Fara, est la plus méridionale du Haut-Piémont. Tout comme Sizzano, ses chiffres sont confidentiels : 5 vigneronnes travaillent 8 hectares sur les communes de Fara Novarese et Briona, pour une production moyenne de 20'000 flacons par an. Les vins ont généralement un caractère un peu plus ouvert, solaire et fruité que les autres appellations, mais ils ne manquent pas pour cela de potentiel de garde. L'encépagement est le même qu'à Sizzano.

Rovellotti

Via Interno Castello, 22 | 28074 Ghemme (NO) | tel. (+39) 0163.841.781 | info@rovellotti.it | www.rovellotti.it

Vigneron expérimenté, Paolo Rovellotti dirige avec son frère Antonello un domaine d'environ 25 hectares, en lutte raisonnée depuis 1985. Plusieurs cuvées sont produites, dont un Ghemme, un Ghemme Riserva, des collines novaresi en monocépage, un blanc passerillé et un vin effervescent en méthode traditionnelle. Le style est classique et maîtrisé, une valeur sûre notamment sur le Ghemme.

Antichi Vigneti di Cantalupo

Via M. Buonarroti, 5 | 28074 Ghemme (NO) | tel. (+39) 0163840041 | info@cantalupo.net | www.cantalupo.net

La famille Arlunno puise ses racines dans le terroir de Ghemme depuis plus de cinq siècles, tous consacrés à la viticulture ! Alberto Arlunno, homme savant et passionné, est aujourd'hui aux rênes d'un vignoble de 35 ha, à partir desquels il réalise quatre cuvées de Ghemme (dont deux parcelles) et des Colline Novaresi. Le style est très soigné, avec un fruit ciselé et un brin de modernisme.

Ioppa

Via Delle Pallotte 10 | 28078 Romagnano Sesia (NO) | tel. (+39) 0163833079 | info@vinioppa.it | www.vinioppa.it

La famille Ioppa cultive la vigne à Romagnano Sesia, village qui fait partie de la DOC Ghemme, depuis 1852. Le relais est passé au fil des générations jusqu'à la septième, aujourd'hui représentée par Andrea, Marco et Luca Ioppa. Un vignoble de 32 ha et un chai avec 7 cuves en bois, 5 foudres et 20 barriques complètent le patrimoine du domaine. La gamme des cuvées s'articule autour de trois Ghemme (dont deux parcelles), quatre Colline Novaresi (deux vespolina et deux nebbiolo, dont un rosé), un blanc sec et un rouge passerillé. Le style des Ghemme est assez lié à la tradition, alors que les Colline Novaresi sont plus techniques.

Paride Chiovini

Via Garibaldi, 20 | 28070 Sizzano (NO) | tel. (+39) 339.43.04.954 | info@paridechiovini.it | www.paridechiovini.it

Comme d'autres vigneronnes de sa génération, le quarantenaire Paride Chiovini a hérité du domaine de son grand-père, ses parents s'étant éloignés de la viticulture. Épaulé par Maria Elena Randetti, il est aujourd'hui à la tête de 4 hectares sur les DOC Sizzano, Ghemme et Colline Novaresi, qui lui donnent environ 25'000 bouteilles. Des vins typés et soignés.

Francesca Castaldi

Via Ten. Solaroli, 8 | 28072 Briona (NO) | tel. (+39) 338.78.69.887 | francescacantinacastaldi.it | www.cantinacastaldi.it

Parmi les familles vigneronnes les plus anciennes de l'appellation, les Castaldi cultivent la vigne à Briona depuis le XVIII^e siècle. Francesca a repris le domaine en 1997 et l'a orienté vers le bio ; elle est à présent épaulée par son fils Marco. Le domaine a atteint les 6,5 hectares et produit environ 20'000 bouteilles : au Fara s'ajoute un vin des Colline novaresi en monocépage (parmi lesquels s'illustre l'uva rara !) et un blanc. La vinification est méticuleuse et dans le verre le fruit est toujours au rendez-vous ; le Fara se garde très bien.

GATTINARA

Véritable star du Haut-Piémont, Gattinara est la seule à avoir gardé une certaine notoriété même dans les pires années ; elle est aussi la plus productive (28 vigneronnes et 20 domaines pour 109 hectares et 470'000 bouteilles par an), quoiqu'elle soit limitée à la seule commune éponyme et, pour la précision, aux parcelles comprises entre 250 et 550 m d'altitude. Les vignes occupent une colline entière surplombant le village et cette cohésion du lieu a peut-être contribué à réduire la fragmentation du vignoble. Une autre raison a vraisemblablement été le rôle joué par le domaine Travaglini, qui a su se créer une renommée dès les années '60, grâce à des vins de qualité ainsi qu'à un élégant flacon à la forme irrégulière, très vite devenu son symbole. Aujourd'hui encore, Travaglini est le leader de l'appellation, dont il possède la moitié du vignoble ; l'autre appartient en majeure partie aux domaines Antoniolo et Nervi – ce dernier ayant été d'ailleurs acquis en 2018 par le domaine Giacomo Conterno, producteur de l'iconique Barolo Monfortino.

Plusieurs lieux-dits sont reconnus (et certains sont très réputés tels Molsino, Osso San Grato et Valferana) et il est de plus en plus fréquent qu'ils soient vinifiés séparément, sauf chez les vigneronnes les plus petits, qui n'ont pas assez de volumes pour le faire. De toute manière, rien n'empêche, a priori, qu'un Gattinara « d'assemblage » soit meilleur qu'un parcellaire. La plupart des Gattinara sont issus uniquement de nebbiolo, bien que le cahier des charges admette jusqu'à 10% de vespolina et uva rara. Le terroir est composé par les mêmes porphyres que Boca, parfois très durs, comme dans le lieu-dit Osso San Grato, pentu et difficile à travailler, ou parfois décomposés dans des sols plus riches. Dans les deux cas, on note une remarquable teneur en fer, qu'on a parfois l'impression de retrouver lors de la dégustation.



Alberto Antoniolo, Az. agr. Antoniolo

ET POUR SE RESTAURER

Les adresses de Giorgio Fogliani

Province de Novara

Pinocchio, 28021 Borgomanero (NO)
Villa Crespi ***, 28016 Orta San Giulio (NO)
Cannavacciolo* Café & Bistrot, 28100 Novara

Province de Vercelli

Cucine Nervi, 13045 Gattinara (VC)
Trattoria Paolino, 13100 Vercelli

Province de Biella

Locanda della stazione, 13853 Lessona (BI)
Matteo Caffè e cucine, 13900 Biella

Canavais

Agriturismo La Schiavenza, 10010 Piverone (TO)
Trattoria Ramo Verde, 10010 Carema (TO)

Une empreinte minérale perceptible contribue en effet à rendre les Gattinara parmi les vins les plus convaincants de la région.

Antoniolo

Corso Valsesia, 277 | 13045 Gattinara (VC) | tel. (+39) 0163.83.36.12 | antoniolovini@bmm.it

Créé dans les années 1940 par Mario Antoniolo, qui glana au fil des ans une parcelle après l'autre, le domaine est passé à sa fille, puis à ses petits-enfants, Lorella et Alberto. Les lieux-dits Osso San Grato, San Francesco et Le Castello sont les fleurons d'un vignoble de 14 hectares et sont vinifiés séparément depuis 1974. Un Gattinara d'assemblage, un Coste della Sesia nebbiolo et un rosé complètent la gamme, pour un total d'environ 55'000 bouteilles par an.

Grâce, dynamique, noblesse : tout est à sa place dans les vins d'Antoniolo, qui s'avèrent régulièrement parmi les meilleurs de la région. Les Gattinara sont fermentés dans des cuves en béton, puis élevés en foudres, fûts et bouteille avant la commercialisation. À garder sans hésitation.

Travaglini

Via delle vigne, 36 | 13045 Gattinara (VC) | tel. (+39) 0163.83.35.88 | visite@travaglinigattinara.it | www.travaglinigattinara.it

Après avoir sauvé l'appellation dans les années '50 et '60, Travaglini en est aujourd'hui le leader et la référence, notamment chez le grand public. C'est Cinzia Travaglini, fille du fondateur, qui gère aujourd'hui le domaine avec son mari : les 52 ha donnent à peu près 250'000 bouteilles, dont trois Gattinara, des Colline Novaresi, une méthode traditionnelle et un vin rouge (Sogno) issu de nebbiolo passerillé et mené à sec (comme l'Amarone ou le Sforzato de Valteline). Les Gattinara du domaine sont des vins classiques, fidèles héritiers de l'appellation.

Franchino

Piazza Castello, 1 | 13045 Gattinara (VC) | tel. (+39) 0163.41.61.68

En marge des trois célébrités gattinaraïses, une foule de micro-vignerons peuple l'appellation. Beaucoup d'entre eux sont assez talentueux, forts d'un savoir-faire familial et d'un terroir d'exception. Parmi eux se distingue Mauro Franchino, qui a aujourd'hui passé les rênes à son neveu Alberto Raviciotti. À peine trois hectares de propriété dans les lieux-dits Lurghe, Guardie et Borelle et une vieille cave hypogée pour la vinification : tout se fait de manière traditionnelle depuis 1964. Parmi les deux cuvées produites (Gattinara et Coste della Sesia nebbiolo), préférez le Gattinara, légèrement rustique, séveux, finement salin.

Nervi

Corso Vercelli 117 | 13045 Gattinara (VC) | tel. +39 0163 833 228 | info@nervicantine.it | www.nervicantine.it

Fondé en 1906, le domaine a connu plusieurs propriétaires : l'avant-dernier était un groupe norvégien, l'actuel n'est autre que Roberto Conterno, du célèbre domaine Giacomo Conterno, dans les Langhe. Cet achat a fait du bruit : le nom de Conterno a soudain fait son apparition en grands caractères sur les étiquettes, pendant que les prix augmentaient nettement dès le premier millésime, un choix assumé et revendiqué. Les fleurons du domaine sont les parcelles Molsino et Valferana, parmi les plus réputées de la DOC. Les vins, puissants et ambitieux, peuvent assez facilement rappeler les Langhe.

BRAMATERRA

Difficile de trouver une appellation au nom plus mystérieux, fascinant et évocateur. Bramaterra

n'est pas une commune et n'apparaît pas sur Google Maps, mais contient les mots *terra* (terre) et *brama*, qui dans un italien littéraire signifie « forte envie, désir passionné ». Le nom du lieu-dit est cité pour la première fois en 1447 dans un document qui en décrit précisément les contours. Or, s'il est certain qu'à cette date les vignes y étaient déjà cultivées, il faut cependant noter que le nom Bramaterra ne fut associé au vin qu'en 1902, quand le domaine Sella l'utilisa pour baptiser l'une de ses cuvées. Jusque-là, le vin de cette zone était connu sous le nom de Masserano, le village le plus important du coin, d'où le vin était commercialisé et exporté.

L'appellation actuelle s'étale sur 7 communes : Masserano, Brusnengo, Curino, Sostegno, Villa del Bosco (province de Biella), Roasio et Lozzolo (Vercelli). Le cahier des charges impose l'assemblage (nebbiolo entre 50 et 80%, Croatina en dessous de 30%, uva rara et/ou vespolina en dessous de 20%), quoiqu'une partie des vigneronns souhaite avoir la possibilité, dans l'avenir, de produire un Bramaterra issu à 100% de nebbiolo. Ce qui pourrait altérer profondément l'identité du vin, car la Croatina n'est pas sans intérêt : elle porte en effet un fruit différent, foncé et profond (mûre, cassis), qui détache le Bramaterra de ses voisins Gattinara et Lessona.

Si le cœur de la DOC repose sur des sols volcaniques, les bas de pente sont composés de sables morainiques et parfois des calcaires. Cette hétérogénéité n'a pas manqué de soulever des critiques par ceux qui considèrent les premiers comme plus qualitatifs. L'avenir devrait consentir aux vigneronns d'indiquer sur l'étiquette la commune d'où sont issus les raisins ; sauf qu'il n'y a pas de correspondance parfaite entre communes et types de sol...

Vingt vigneronns se partagent les 60 hectares disponibles qui donnent une moyenne de 54'000 bouteilles par an (en hausse).

Antoniotti

Vicolo Antoniotti, 5 | Casa del Bosco, 13868
Sostegno (BI) | tel. (+39) 348.77.33.970

Avec leurs 6 hectares, les Antoniotti ont l'un des domaines les plus grands de Bramaterra, mais aussi l'un des plus anciens, remontant au XIXe siècle. L'octogénaire Odilio Antoniotti, aujourd'hui épaulé par son fils Mattia, travaille au domaine depuis les années 1960. Les vignes puisent dans les porphyres du cœur historique de l'appellation; dans l'ancienne cave souterraine, leur jus fermente spontanément dans des grandes cuves en béton. Taillés pour la garde, les vins sont vibrants et fins à la fois, avec une concentration qui ne devient jamais pesante. Une valeur sûre.

Le Pianelle

Via Forte 25, 13862 Brusnengo (BI) |
tel: (+39) 366 52.20.327 | info@lepianelle.com |
www.lepianelle.com

Né en 2010, ce domaine peut compter sur une poignée d'hectares morcelés dans les communes de Brusnengo, Roasio, Villa del Bosco et Lessona, entre 300 et 450 m d'altitude. La vieille cave arbore un vieux pressoir vertical, des cuves tronconiques ouvertes pour les fermentations, des foudres pour l'élevage. Naissent ainsi deux Bramaterra, un Coste della Sesia rosso et un rosé. L'avenir verra probablement une cuvée de Lessona. Un domaine solide.

LESSONA

L'appellation de Lessona, dans le village éponyme, entraîne avec elle comme un air de noblesse. C'est peut-être à cause des familles aristocrates qui peuplaient le village jusqu'à la moitié du XXe siècle et qui jouèrent un rôle significatif dans le développement de la viticulture. Les Sella, notamment, créèrent en 1671 un domaine qui existe encore aujourd'hui. Malgré ce blason, son déclin après 1945 fut éclatant. En 2000, seuls deux producteurs restaient et l'appellation risquait de disparaître. Aujourd'hui, on retrouve une dizaine de vigneron, répartis sur 34 hectares avec une moyenne de 25'000 bouteilles par an.

Juste à l'ouest de Bramaterra, Lessona montre trois différences remarquables par rapport à son cousin : le sol y est sablonneux, avec du lœss et parfois des argiles ; le climat y est plus doux (on y trouve des plantes atypiques pour ces latitudes comme les palmiers, le safran ou le chêne-liège) ; son vin peut être un 100% nebbiolo – et c'est souvent le cas, bien que vespolina et uva rara soient tolérées jusqu'à 15%. Le cahier des charges autorise également un léger passerillage des raisins après les vendanges, pratique très rare dans la région, mais dont témoignent des documents du début du XXe siècle. À ma connaissance, un seul vigneron, Guido Mazzucchelli, continue à le pratiquer (avec, d'ailleurs, des résultats intéressants). Le Lessona est d'habitude un vin plus léger et en même temps plus souple que les autres vins

haut-piémontais, avec des tanins et une acidité moins saillants.

Proprietà Sperino

Via Orolungo, 38 | 13853 Lessona (BI) |
tel. (+39) 015.99.408 | info@proprietasperino.it |
www.proprietasperino.it

La plupart des choses qu'on sait sur Lessona nous vient des journaux de vendanges de Felice Sperino, producteur et érudit, qui vécut entre le XIXe et le XXe siècle. Le domaine faillit ensuite disparaître et retrouva son lustre en 1999, grâce à de lointains héritiers, la famille De Marchi. Ces derniers étaient entre-temps allés vivre en Toscane, où ils se dédiaient à la viticulture dans leur domaine Isole e Olena (Chianti Classico). Ce fut ainsi que Luca De Marchi, après des études littéraires, revint dans la province de Biella et prit les rênes du chai, mais aussi de la bibliothèque de son aïeul. Il s'en servit pour faire renaître le domaine, qui est vite devenu l'un des plus importants de la DOC. Ses 12 hectares en bio produisent environ 50'000 bouteilles : à un Lessona ample, charnu et floral s'ajoutent un Bramaterra, l'excellent Coste della Sesia Uvaggio (le nom signifie à peu près « assemblage » et paraissait déjà dans le journal de Sperino, dont De Marchi s'inspire), un cabernet franc précieux et confidentiel et un rosé.

COLLINE NOVARESI ET COSTE DELLA SESIA : DES APPELLATIONS « À COURT TERME » ?

Colline novaresi et Coste della Sesia sont deux appellations jumelles qui contournent à l'est et à l'ouest (en s'y superposant) les sept DOC du Haut-Piémont central (hormis le Val d'Ossola, qui est géographiquement détaché).

Colline novaresi s'étend sur 26 communes du Novarais (300 ha à peu près), Coste della Sesia sur 17 communes, entre Vercelli et Biella (63 hectares). Aux villages que nous avons déjà vus, s'ajoutent d'autres, moins connus ou moins réputés, sur des sols plus riches et moins qualitatifs. À quelques exceptions près, toutefois : il existe en effet des villages qui ont une solide vocation viticole et qui eurent autrefois leur renommée, mais qui pour des raisons historiques ou politiques sont restés aux marges des appellations principales. Pour en citer quelques-uns : Suno, Mezzomerico, Bogogno, Cerreto, Cossato et Mottalciata.

Les deux DOC sont les plus productives de la région, avec 833'000 et 183'000 bouteilles chaque année. Sur les villages où d'autres appellations existent (tels Gattinara ou Boca), elles sont utilisées pour élaborer des vins blancs, des rosés, des rouges à l'encépagement moins strict ou bien des monocépages (assez souvent, des entrées de gamme) ; dans les autres villages, elles sont tout simplement la seule option pour élaborer des vins en DOC, sauf la DOC Piemonte. Mais l'avenir pourrait voir disparaître ces appellations ; les vigneron haut-piémontais

rêvent en effet de les substituer avec une nouvelle appellation, nommée justement *Alto Piemonte*, qui pourrait véhiculer dans le monde entier de façon plus attractive le nom de ce territoire si fascinant. Le chemin est long et tortueux – une nouvelle DOC qui contient le mot *Piemonte* pourrait soulever des perplexités chez les autres domaines piémontais – mais le Haut-Piémont, ce n'est plus un secret désormais, a appris l'art d'attendre.

ESCAPADE À L'OUEST : LE VIGNOBLE DE CAREMA, FLEURON DU CANAVAISE

À l'extrême nord du Canavaise, à l'Ouest du Haut-Piémont et aux portes du Val d'Aoste, se trouve Carema, minuscule appellation limitée au village éponyme et consacrée au vin rouge à base de nebbiolo (ici appelé aussi *picotendro*) et d'autres cépages accessoires comme le ner d'ala et le pugnèt. Il s'agit d'un vignoble scénographique, fait de pergolas disposées sur des terrasses très étroites qui grimpent sur le flanc pentu du Monte Maletto. Les terrasses sont bordées par des magnifiques colonnes en pierre qui rappellent celles des temples classiques : une visite s'impose !

Longtemps limitée à deux domaines (la cave coopérative et le domaine Ferrando), la production de la DOC a touché son point le plus bas avec 12 ha en 2013, pour remonter aujourd'hui à une vingtaine d'ha grâce à une nouvelle génération de vigneron. Le vignoble, très morcelé, appartient en grande majorité à la Cantina dei Produttori, qui a sauvé la DOC de la disparition tout en gardant un niveau bien haut pour une coopérative.

Ferrando

Via Torino, 599A | 10015 Ivrea (TO) |
tel. (+39) 0125.63.35.50 | info@ferrandovini.it |
www.ferrandovini.it

Roberto Ferrando a longtemps été le seul vigneron indépendant de Carema et demeure aujourd'hui le plus connu. Il gère 2 ha sur la DOC Carema et 4 sur les DOC voisines Caluso, consacrée au blanc, et Canavese. Ses deux Carema, que les passionnés connaissent sous les noms d'Etichetta bianca et Etichetta nera (ce dernier produit uniquement dans les meilleurs millésimes et élevé en barrique), sont des références en termes d'élégance et de finesse.

➡ Voir aussi, parmi les nouveaux domaines :

Cantina Togliana – Achille Milanese

Via Vittorio Emanuele, 22 | 10010 Carema |
tel. (+39) 349.77.82.721

Monte Maletto – Gian Marco Viano

Via Basilia 38 | 10010 Carema (TO) |
tel. (+39) 392.45.16.583 | info@montemaletto.it

Muraje

Via Croce, 20 | 10010 Carema (TO) |
tel. (+39) 351.81.12.32