

02.07.2011

Usseglio: un Italien à Châteauneuf



Le grand-père Francis est venu d'Italie en 1931 comme ouvrier viticole. Il s'est si bien acclimaté à Châteauneuf-du-Pape qu'il a pu reprendre un domaine. Son fils Pierre a suivi et ce sont aujourd'hui Jean-Pierre et Thierry Usseglio qui exploitent 22 ha.

En 2007, deux de leurs crus avaient obtenu 100 points chez Parker, la note maximale. Cela ne leur a donné ni la grosse tête ni de folie dans leur liste de prix.

Qu'on en juge par leur Châteauneuf Tradition 2008, assemblage de grenache, mourvèdre, syrah et cinsault qui ont subi une cuvaison de 18 à 20 jours avant un élevage sous chêne de 12 mois sans filtration. Les deux cuvées de prestige y ont été mélangées, la qualité du 2008 n'étant pas jugée suffisante.

Au nez, les fruits rouges sont très présents, avec de belles notes épicées. La bouche est ample, fruitée, avec des tannins bien présents et de belles perspectives de garde. Un vin charpenté qui appréciera une viande rouge.

*Châteauneuf-du-Pape 2008, 75 cl, 27 fr. Chez Gazzar, à Ecublens.
www.gazzar.ch.*