

Véhicule: Previa 137'000km, pneus usés

Passagers: Kéké, Mouzi, Patrick, Gäetan, Jean-Jacques et Alain (les autres sont excusés et le regrettent, mais les circonstances font que ...)

Départ: Petite demi-heure de retard, arrêts Epalinges-Près-les-Bois, Bottens,

Bussigny-Voltec → départ effectif à 8h **le jeudi 11 octobre 2001**

Constat: le moral des troupes est au beau fixe malgré l'anniversaire de la chute de tours du World Trade Center New York, Oussama Ben Laden, l'Afghanistan, la faillite Swissair, etc.

→ heureusement notre cagnotte du cep est gonflée à bloc, nous sommes donc prêts à faire feu direction

### **le village de Barolo (Piémont, Italia)**

1<sup>ère</sup> escale = restauroute Martigny, petit déj.

Le col ?

Pas le col ?

Le col ?

Allez Patrick le tunnel, on doit rattraper la demi-heure du départ !

OK pour une modique somme → tunnel

Douane: sans problème (on nous donnerait le Bon Dieu sans confession ...)

L'Italie: il fait grand beau (comme chez nous d'ailleurs), le paysage est superbe, avec un ciel de carte postale et les premières couleurs d'automne.

Arrivée à La Morra vers 13h. On se parque au sommet de la colline (il n'y a que ça ici, des collines !). La vue est superbe sur le vignoble du Barolo.

Repas jeudi midi → **Ristorante Belvedere à La Morra**

Très bonne adresse. Menu dégustation à 60'000 lit (env. 45.-) avec antipasti (3 plats), une entrée, un plat, dessert et le tout succulent (une pointe de truffe par ci et par là)

Vin blanc      *Cornarea*                      2000 *Roero Arneis*  
Le cépage Arneis est très intéressant. Il est fruité. On trouve ce vin vin bon.

Vin rouge      *Bovio, Dabenne*      2000 *Dolcetto d'Alba*  
Très bon, vin léger, idéal pour midi.  
*Ripa Sorita*                      1997 *Barbaresco*  
Très bon, poivré

Dégustation jeudi après-midi → **Mascarello à La Morra**

RDV au bistrot d'en face avec Nina. Quand elle arrive, le niveau d'adrénaline monte d'un cran. Est-ce l'excitation par rapport à la perspective de boire enfin du Barolo ? Visite d'une cave de belle dimension avec grandes et petites barriques.

Nous sommes reçu par Nina (qui baragouine le français et le fils du patron qui lui ne parle qu'italien mais avec un cheveu sur la langue (pour compenser, et ce n'est pas un des miens ...). Une paire de miches à faire pâlir Dalida, des "Brrravo" à chaque occasion. Le marketing à l'italienne ? Bref pas grand chose sur le vin, un sentiment mitigé, un carton pour le groupe par politesse (livraison en Suisse et en francs suisses).

Vin rouge    *Brabera d'Alba*    1999  
Amer, tanique, cerises, pas terrible.  
*"Grandeur" Barbera d'Alba*    1998  
vanille, poivre, typique du passage en barrique  
*Barbera d'Alba*    1997 *reserva "dedicato a gli amici"*  
le meilleur  
*Nebiole d'Alba*    1998  
Le cépage du Barolo, mais sans passage en fût de chêne. Tanique.  
*Barolo*    1997  
Très bon. Bonne année. A décanter au moins 2 heures avant selon le producteur.

Bilan: une dégustation choc au niveau goûts et prix !

Dégustation jeudi après-midi → **Cantina communale à La Morra**

Reçus comme des papes par le patron et surtout Liliana (1962, je n'en dirais pas plus ...). Ambiance très sympa, salami et un coup de foudre pour des verres à pied de belle dimension. Tout le cep craque et le patron se fend de quelques cartons.

Vin rouge    *Barolo*    1997 *Corino, Vigneto Arborina*  
Très bon, nez excellent  
*Barolo*    1997 *Voerzio, La Serra*  
Excellent, long en bouche  
*Barolo*    1997 *Brunate, M. Marengo*  
Pas mal.

Fin d'après-midi, midi nous prenons possession de nos chambres dans un gîte d'hôtes à la sortie de Barolo. Notons que les distances sont courtes entre les villages 7 à 10km. Ces derniers sont petits, très bien restaurés, perchés sur des collines (altitudes de 200 à 550 m.). Les plaques des voitures sont suisses pour l'essentiel. C'est un lieu touristique. Mais il n'y a pas de boutique à souvenirs tous les 3 mètres. Nous avons surtout vu des maisons vigneronnes, des auberges et des œnothèques. Et quelques belles villas ! La vigne, ici, ça rapporte.

Hôtel (gîte d'hôtes) → **"Il gioco dell'oca" à Barolo**

Hôtel pas cher, rénové, "vieux chic", matelas un peu difficile, bon marché (env. 90.- pour 2 la nuit avec petit déj.), déjeuner très agréable ; patronne (Raffaella) jolie, souriante, accueillante ... A recommander !

Souper jeudi soir → **Locanda nel Borgo Antico à Barolo**

Un des meilleurs restaurants du coin selon les guides. Une petite déception tout de même, avec un accueil un peu froid et des mets qui ne surprennent pas. Mais le prix est correct, si l'on excepte le petit extra "truffe blanche" sur les raviolis qui a lui seul coûte presque aussi cher que le reste du repas.

Vin blanc     *Malvira*                    2000 *Roero Arneis*  
Un goût de Valais ! Bon et pas cher. Un vin d'apéro qui ressemble vraiment aux nôtres.

Vin rouge     *Cascina Bongiovanni* 1999 *Faletto, Langhe*  
Très bon, multi-cépages.

*Barolo*                    1996 *Bovio, Vigna Arborina*  
Très bon, un Barolo "léger".

Fin de soirée jeudi soir → œnothèque **San Giorgio à La Morra**

On retrouve Liliانا chez son 2<sup>ème</sup> employeur ! RDV pris avec le vigneron qui fait le "Corina". Des bières pour certains et les autres:

Vin doux     *Moscato*                    2000 *Asti*     *La Caudrina*

Une bonne nuit de sommeil. Un réveil un peu difficile pour certain (c'est l'âge ...).et nous voilà (après un déjeuner copieux) à la

Dégustation vendredi matin → **Cordero di Montezemolo à Annunziata**

Il s'agit d'une très belle demeure magnifiquement bien entretenue, avec un goût certain et même une certaine classe, osons le dire. Le domaine est grand, les caves aussi. On pourrait manger par terre a dit quelqu'un ! A visiter absolument. L'accueil est excellent, malgré le fait que nous sommes en plein dans les vendanges du 2001. Les deux patrons nous reçoivent en personne. Un des frères (Enrico le dernier d'une série de 6) parle bien le français. Il nous consacre 2 pleines heures avec moult explications très intéressantes. Très grand moment pour le cep. Les vins nous font forte impression (et nous rassurent un peu peut-être ou alors on s'habitue aux tanins, c'est selon !)

Vin blanc     *Langhe*                    2000 *Arneis*  
Ressemble au chasselas.

*Langhe*                    1999 *Chardonnay*  
Très fût de chêne (vanille).

Vin rouge     *Barbera*                    1999  
*Barbera*                    1999 *supérieur*  
Très bon. Se garde 10 ans.

*Nebbiolo*                    2000  
Très apprécié. Facile à boire.

*Barolo*                    1997  
Pas mal.

*Barolo*                    1997 *Enrico VI*  
Très bon.

*Barolo*                    1997 *Bricco Gattera*

Très bon. Il s'agit donc de 3 Barolo de différents parchets. 20 ans de garde. La mise en carafe n'est pas recommandée par le vigneron.

### Repas vendredi midi → ?? à **La Morra**

Nous n'avons bu que de l'eau !! Juré, promis ! Un plat de pâtes et ça repart pour de nouvelles aventures.

### Dégustation vendredi après-midi → **Renato Ratti à Annunziata**

Accueilli par le patron (Massimo Martinelli, un sympathique quinquà à moustaches), nous passons un nouveau grand moment du cep. Avis très professionnels. Grande modestie et grande générosité (preuve les affiches en cadeau). Une nouvelle adresse à retenir. Il s'agit d'un grand domaine également avec 180'000 bouteilles et une production qui part à l'étranger pour les 75% ( USA, Japon, etc.).

<u>Vin rouge</u>	<i>Barbera d'Alba</i>	1999	
	Bon.		
	<i>Langhe</i>	1999	(barbera 60%, merlot 20%, cabernet 20%)
	Bon.		
	<i>Barolo</i>	1997	<i>Marcenasco</i>
	Très bon.		

### Apéro vendredi soir → **œnothèque à Monforte**

Après avoir sauter le rdv avec le vigneron de la "Corina", nous voilà à Monforte, un joli village perché sur une colline. Petite ascension au sommet pour se mettre en appétit puis l'apéro en attendant l'heure du repas (pas avant 20h en Italie).

<u>Vin blanc</u>	<i>Bruno Giacosa</i>	2000	<i>Arneis</i>
	Goût de riesling (év. chardonnay)		
	<i>Minaia Gavi</i>	1996	<i>Franco Martinetti</i>
	Bon.		
	<i>Langhe</i>	1997	<i>Chardonnay, Poderi Aldo Conterno</i>
	Goût de poivrons très marqué. Un membre du cep n'a pas aimé.		

### Souper vendredi soir → **Trattoria della Posta à Monforte**

Cadre très agréable. Très bon service et accueil sympa. Prix corrects. Grande carte des vins. Repas très bon. Bonne adresse à recommander.

Table voisine: Priscilla P. (Presley ?) qui veut absolument donner à Patrick un autographe. En cours de soirée, le natel nous indique la victoire de LHC sur Berne par 4-2 dans une patinoire pleine.

<u>Vin blanc</u>	<i>Bricco delle Ciliegie</i>	2000	<i>Roero Arneis, Almondo Giovanni</i>
	Bon. Ressemble à un fendant.		

<u>Vin rouge</u>	<i>Langhe</i>	1998	<i>Sitorey de GAJA</i>
	GAJA = le plus réputé et ... le plus cher (pour mémoire une porte blindée infranchissable vue à Brabaresco). Le vin dégusté était heureusement très abordable et très bon. GAJA = plus de 100ha !		

Vin doux      *Barbaresco*      1998 *Vigneto Brich Ronch Rocca Albino*  
*Moscato d'Asti*      *La Caudrina, Romano Dogliotti*

Fin de soirée vendredi soir → **bars à Alba**

Une ballade dans le centre d'Alba. Un missile SCUD envoyé par l'un d'entre nous (Oussama n'a qu'à bien se tenir !). Quelques bières pas terribles. Pas un souvenir impérissable.

Repas samedi midi → **marché des truffes à Alba**

Après un déjeuner impeccable, un chargement en ordre de la Previa, des "Au revoir" émus avec Raffaella, notre chemin du retour s'arrête à 10 km: soit au marché à Alba. Ce qui nous intéresse la plus, c'est bien sûr la truffe blanche et son marché à l'intérieur du marché classique. Quelle odeur ! Et quel prix ! Quelques achats raisonnables puis un plat de pâtes pour midi avec:

Vin blanc      *Cornarea*      2000 *Roero Arneis*  
                  (idem le 1<sup>er</sup> jour)  
Vin rouge      *Barbera d'Alba*      1999 *Prunotto*

Puis retour sur la Suisse avec une halte sur restauroute avant Aoste, puis un passage à la douane de derrière les fagots (puisque les 2 douaniers nous ont fait signe de passer). Pas mal ces vitres teintées ! Ou alors c'est notre allure sérieuse qui a convaincu ! Bref pas de frais de douane et la ferme volonté de dépenser au bistrot ce que l'on vient de gagner ! Donc halte en dessus de Martigny (route de La Forclaz) pour une assiette de "noisette de chevreuil" accompagnée d'un fendant de Marie-Thérèse (Chappaz bien sûr), d'un humagne, puis d'un cornalin "La tulipe" à Philippe Gay.

Enfin arrivée Bussigny, Bottens puis Epalinges entre 21h et 22h après une victoire de Sion sur Lugano et un nul de LHC à Langnau !

Vivement la prochaine sortie ... Mais il faudra changer absolument le pneu avant gauche qui est au bout du rouleau !!!