

Castello di Morcote (TI)

Avec **ALIGRO**
BIENVENUE A TOUS LES GOURMANDS

Une reprise en main familiale

Domaine emblématique du Tessin, le Castello di Morcote est repris par les Gianini. Retour sur une saga originale

Pierre Thomas

Le château de Morcote, où plutôt ce qu'il en reste, n'est guère visible que du lac ou, spectaculairement, d'avion. Nous n'avons eu le privilège ni de l'eau ni de l'air, mais l'entrée, par la terre ferme, est impressionnante elle aussi. Les vignes, palissées et protégées par un filet rigide contre la grêle, et les oliviers s'étagent en rangs épousant le relief d'un promontoire au sommet duquel trônent les ruines d'une forteresse. On se croirait en Toscane!

Un vestige de Marignan

D'ici peu, les caves, qui n'ont guère bougé depuis la fondation de l'édifice, en 1400, par le duc de Milan François Marie Visconti, abriteront un nouveau chai à barriques. Car les propriétaires des lieux, la famille Gianini, ont décidé de valoriser le vaste domaine de 172 hectares, acheté parcelle par parcelle par Massimo Gianini, un industriel tessinois établi à Milan, qui replanta des vignes dès 1942.

Auparavant, après divers allers-retours entre seigneurs de Milan (les Visconti et les Sforza) et maîtres de Côme (les Rusca et les Sanseverino), à la chute du dernier duc de Milan, Ludovico Il Moro (Ludovic le Maire), sanctionnée par la défaite de Marignan, en septembre 1515, la forteresse revint au châtelain d'alors, Francesco Paleari.

Ce patronyme est intimement lié à l'histoire viticole du Tessin: près de quatre siècles plus tard, un des descendants, l'ingénieur agricole Giorgio Paleari, fera les premiers essais d'implantation du merlot au Tessin. Et, en 1906, le choix du cépage bordelais tombera, au détriment des variétés locales (dont la bondola) et piémontaises (le nebbiolo).

Taillé à la machine

L'histoire rocambolesque de la rocca ne prend pas fin avec ce virage décisif. Durant la seconde moitié du XXe siècle, les vignes

périclitent. Au point que lorsque le négociant en vins Claudio Tamborini, un des pionniers tessinois du renouveau du merlot, reprend la gestion du domaine, en 1989, il fait aménager à la pelle mécanique des «banquettes», soit des terrasses qui épousent les courbes de niveau, comme à Lavaux ou dans la vallée du Douro. On y plante 20 000 pieds de merlot, et le premier millésime du Castello di Morcote sort de cave en 1993.

Nouvelle étape aujourd'hui. Les vignes ont l'âge de raison de 20 ans révolus, se félicite Michele Conceprio, qui a repris la cave de Bruno Bernasconi, maître de chai de Tamborini Vini. Le nouvel œnologue s'occupe aussi du Sasso Quirico (Sopraceneri) et co-produit le Rubino avec Adriano Kaufmann, un des mousquetaires alémaniques du renouveau tessinois des années 80.

Bien que taillé à la pelle mécanique, le vignoble a été reconnu de haute valeur en biodiversité. Peu mécanisé, il est cultivé en production intégrée, mais des essais en biodynamie sont déjà conduits.

Près du Léman et de Milan

Car l'œnologue vise l'excellence. Compte tenu du microclimat du promontoire, de son orientation plein sud, de l'altitude (450 m), du sol de granit et de porphyre, peu profond, rappelant les grèves bordelaises, et de l'encépagement (10% de cabernet franc, proportion qui va être augmentée), le vin est naturellement tourné vers l'élégance plutôt que vers la puissance.

Aux côtés du tandem Conceprio, à la cave, et Tamborini, à la vente, deux cousines. Gaby Gianini a l'intention de redonner du lustre non seulement au vin, mais à ce lieu, magique, avec un projet d'œnotourisme. Elle a l'appui de Valentina Porzio dont la mère, qui est la tante de Gaby, vit sur le domaine.

La première est historienne d'art de l'Université de Lausanne; la seconde vit aux portes de Genève. Avec un œnologue formé à Changins, le Castello di Morcote, finalement, est aussi proche du Léman que de Milan.

Notre expert dresse le portrait d'un vigneron une fois par mois. Retrouvez-le sur www.24heures.ch ou sur www.thomasvino.ch



La nouvelle équipe. De g. à dr. Roberto Marcon, Gaby Gianini, Valentina Porzio et l'œnologue Michele Conceprio. DR

Les 3 coups de cœur de notre expert

Castello di Morcote 2007, 44 fr. (Globus)

Belle robe foncée; nez encore marqué par l'levage (dix-huit mois en fûts de chêne français); belle attaque ample, large; les tanins sont fermes, la longueur en bouche remarquable. Des trois millésimes présentés ici, le 2007, grande année au Tessin, est celui qui ira le plus loin dans le temps... M. Taille d'argent au dernier Mondial du Merlot.



Castello di Morcote 2008

Robe pourpre; notes fumées au nez, sur des fruits rouges mûrs bien présents; attaque souple; structure rectiligne, avec une finale sapide, sur des notes légères boisées (douze mois seulement de fût). Sur le marché le 1er septembre, ce merlot tient son rang sur un repas de plats ou une viande rouge.



Castello di Morcote 2009

Belle robe foncée; nez profond, avec des notes fumées (treize mois de barrique); en bouche, on retrouve le fumé, des épices (muscade, poivre), des tanins mûrs, une finale sur le graphite, avec un bon support acide. Un vin élégant, typique, d'un millésime qui, par sa lente maturation, se rapproche de 2007. D'acheter à boire sur la fraîcheur, mais ne sera livrable que l'an prochain.



Fiche technique

Quoi? 7 ha d'un tenant sur le promontoire d'Arbostora, Vico Morcote, sur le Ceresio, qui compte 172 ha de forêts et de pâturages (et un restaurant, l'Alpe di Vicania, www.alpe-vicania.ch).

Comment? Moins de 30 000 bouteilles (28 000 bouteilles en 2009). Vignoble planté en merlot (90%), en cabernet franc, plus quelques essais divers. Extension possible sur moins de 1 demi-hectare.

Combien? Une seule étiquette pour un Merlot del Ticino Riserva. Dès 2011, un millier de bouteilles de merlot vinifiées en blanc. Plus une grappa, distillée et Mendrisio par Pierluigi Jelmini.

Où? Distribués par Claudio Tamborini, Lamone (www.tamborini-vini.ch). En vente chez Globus. Pour les amateurs, dégustation du millésime 2009 au Palais des Congrès de Lugano, le 5 septembre, de 15 h à 19 h 30.

Le coup de fourchette

O'Les Terrasses du Lac offre sa croisière gourmande dans le Sud

Refait à neuf, le seul restaurant nyonnais entre le lac et la route Suisse a rouvert avec l'été. Et c'est tant mieux. Car O'Les Terrasses du Lac offre un havre de tranquillité accueillant. Déjà aux commandes de ce qui s'appelait le Café Latino, Santiago Wegmann a désormais divisé son établissement en trois espaces distincts. Sur les quais, un bar self-service propose une restauration rapide et diététique. Sous les combles, une salle de réception peut être louée. Entre les deux, une grande terrasse boisée offre un panorama exceptionnel sur le lac et les Alpes, mais aussi sur les bateaux de la CGN, qui appontent juste à côté. Dommage tout de même que la musique FM sortant des enceintes installées dans les



ALAIN ROUÛCHE

coins gâche un peu le tableau. Le menu du nouveau restaurant promet des produits de la pêche et du terroir. En effet, les poissons occupent une belle place sur la carte. Le terroir se réduit par contre surtout à la provenance locale des légumes.

Qu'importe, les produits sont bien apprêtés. En entrée, le ceviche de saumon écossais (20 fr.), qui ressemble toutefois plus à un carpaccio, est de bonne tenue. Les antipasti de poivrons, aubergines, courgettes et artichaut (15 fr.), encore croquants et relevés par un pesto, témoignent de la spécialité de la maison: la cuisson à la plancha. L'essentiel des plats chauds est cuit de cette manière. Cet art est heureusement parfaitement

maîtrisé par l'équipe en cuisine. La plancha est donc aussi à l'honneur en plat principal. La brochette de Saint-Jacques et gambas (38 fr.), joliment grillée et servie avec un rafraîchissant taboulé de quinoa ou le filet de veau juteux et ses gnocchis aériens (46 fr.) illustrent du dépouillement d'une cuisine colorée et raffinée. Si les assiettes ne débordent pas, on finit le repas rassasié et l'estomac toujours léger. Et cela même après un délicieux tiramisu cacaoté (12 fr.) ou un cœur fondant au chocolat (14 fr.) juste assez amer.

Dans le verre, un Si mon père savait (63 fr.), assemblage de côte du Roussillon, finit de transporter le gastronome dans les terres du Sud.

L'adresse

O'Les Terrasses du Lac
Rue de Rive 13, 1260 Nyon
022 994 40 00
www.olesterrassesdulac.ch
Ouvert tous les jours



Jolie carte qui sent bon le Sud



De 80 à 110 fr. par personne



Bonne sélection de vins d'ici et d'ailleurs

Le nouveau Guide du coup de fourchette est sorti de presse