

21/01/2011 À 00H00

Quand la quinine s'invite dans un rouge piémontais

Par **OLIVIER BERTRAND** Lyon, de notre correspondant.

Luca Roagna parle parfaitement le français. Et adore détailler dans la langue de Baudelaire, qu'il aime beaucoup, les macérations qu'il applique à ses vins, élaborés dans le Piémont. Il est disert, mais garde secrète la recette de sa cuvée la plus mystérieuse : le barolo chinato. Un vin à la quinine, une plante médicinale d'une fâcheuse amertume. On avait vaguement entendu parler de la chose, avant de tomber dessus le week-end dernier, à la Cugnette, salon très convivial à Bron, près de Lyon.

Des amateurs passionnés sillonnent l'Europe pour dénicher des crus intéressants, et les présentent, en janvier, à d'autres passionnés. Le penchant des organisateurs pour la péninsule italienne permet de découvrir des vigneron transalpins triés sur la *persiana*. Et de constater que le tanin est plus en vogue de l'autre côté des Alpes. La plupart des vins rouges y sont plus concentrés, très extraits. Ceux de Luca Roagna macèrent lentement (parfois jusqu'à trois mois), avant de vieillir très longtemps (certaines cuvées passent jusqu'à huit ans en foudre). Venu au salon avec sa copine, il travaille sur un domaine de quinze hectares que sa famille exploite depuis cinq générations. Et prend plaisir à faire goûter. Il vous prend à témoin, pointe vers vous un menton en galoche, pendant que sa copine le dévore des yeux. Ses premières cuvées, classiques, sont joliment fondues : il attend qu'elles soient mûres pour les proposer. Puis la dégustation se termine avec son fameux barolo chinato.

La quinine vous flingue un peu les papilles en plein salon, alors autant rester un moment avec Luca, tenter d'en savoir plus sur ce vin dont les arômes n'en finissent plus de ne pas finir. Le barolo chinato, explique-t-il pendant que sa copine le déguste toujours du regard, c'est une vieille tradition piémontaise. Un vin digestif qui mêle 33 herbes différentes et s'élabore sur un très bon barolo. «*Sinon c'est dégueulasse comme un vermouth industriel.*» Les herbes infusent à tour de rôle dans une grappa (une eau-de-vie). La quinine, par exemple, séjourne moins d'un mois, sinon elle laisse trop d'amertume. Le reste des ingrédients demeure secret. Luca concède seulement qu'il y a aussi de la camomille et de la gentiane. Une fois toutes les plantes infusées, la grappa rejoint un fût de bon barolo. L'ensemble (qui fera 16°) se fond alors longuement dans un foudre, avant la mise en bouteille (1 500 seulement seront mises en vente). Cela donne un vin très digestif que Luca Roagna assure divin sur les desserts au chocolat. La quinine, ajoute-t-il, est excellente pour la santé. «*Si vous buvez deux bouteilles tous les jours, vous n'avez jamais la fièvre !*»

www.roagna.com