

20  
25  
26-31 mars

# Les Vins du Piémont

En vente chez [dolceVino](#).

Invité d'honneur

**DIVINUM**  
DES TERRES, DES VIGNES, UNE HISTOIRE

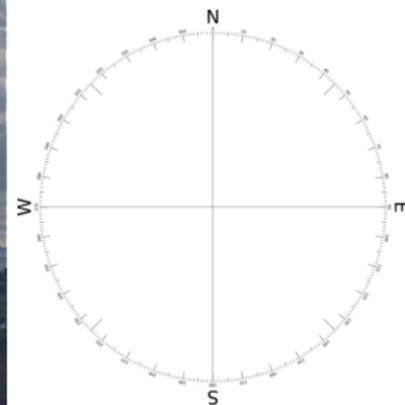
MORGES

# PIEMONTE

Le Piémont est l'une des régions viticoles les plus prestigieuses d'Italie, caractérisée par une grande variété de zones viticoles, chacune avec ses propres particularités. Voici un aperçu des principales zones de production :

- 1. Zone Piémontaise (Pedemontana)** Située entre Saluzzo et Turin, cette zone est connue pour son Nebbiolo de montagne et abrite plusieurs appellations, dont la DOCG Eraluce di Caluso, qui propose des vins blancs dans différentes variantes.
- 2. Monferrato** Divisé en Monferrat Astigiano et Haut-Monferrat, cette zone est célèbre pour le Barbera et le Dolcetto. Le Monferrat Astigiano produit des vins comme le Barbera del Monferrato Superiore, tandis que le Haut-Monferrat est connu pour le Dolcetto di Ovada.
- 3. Roero** Situé au nord des Langhe, le Roero est célèbre pour ses vins à base de Nebbiolo et d'Arneis. La DOCG Roero représente l'excellence de cette zone.
- 4. Langhe** Connues pour leurs paysages à couper le souffle, les Langhe sont le berceau du Barolo et du Barbaresco, parmi les vins les plus renommés au monde. Ici, le Nebbiolo exprime son potentiel maximal grâce aux sols argileux et aux écarts de température.
- 5. Haut-Piémont (Alto Piemonte)** Cette zone comprend des régions comme Gattinara et Ghemme, où sont produits des vins à base de Nebbiolo, connus pour leur longévité et leur complexité.
- 6. Collines de Saluzzo et de Turin (Colline Saluzzesi e Torinesi)** Cette zone est caractérisée par des cépages autochtones comme le Pelaverga et le Freisa, avec des vins frais et fruités qui reflètent le terroir unique de la région.

**Conclusion** Le Piémont est une région viticole diversifiée qui offre une vaste gamme de vins de haute qualité, chacun avec sa propre identité liée au territoire. Ses zones viticoles représentent un patrimoine culturel et gastronomique de grande valeur.



**DIVINUM**  
DES TERRES, DES VIGNES, UNE HISTOIRE



En résumé  
La DOC assure l'origine et la qualité de base, tandis que la DOCG garantit une qualité exceptionnelle avec des contrôles plus stricts. Les vins DOCG sont considérés comme les meilleurs d'Italie..

### Différence entre DOC et DOCG en Italie

En Italie, les appellations DOC (Denominazione di Origine Controllata) et DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) désignent la qualité et l'origine des vins, mais avec des niveaux différents :

**DOC** Certifie que le vin provient d'une zone géographique spécifique et respecte des règles de production. Protège le nom et la réputation d'un vin associé à sa région.

**DOCG** Est une appellation plus stricte, réservée aux vins DOC ayant démontré une qualité supérieure. Soumise à des contrôles rigoureux, y compris des analyses et des dégustations. Garantit l'authenticité et le prestige du vin.

### DOCG DEL PIEMONTE

Alta Langa  
Asti Spumante  
Barbaresco  
Barbera d'Asti  
Barbera del Monferrato Superiore  
Barolo  
Brachetto d'Acqui  
Dogliani  
Dolcetto di Diano d'Alba  
Dolcetto di Ovada Superiore  
Erbaluce di Caluso  
Gattinara  
Gavi o Cortese di Gavi  
Ghemme  
Moscato d'Asti Docg  
Nizza  
Roero  
Roero Arneis  
Ruchè di Castagnole Monferrato

### DOC DEL PIEMONTE

Albugnano  
Barbera d'Alba  
Barbera del Monferrato  
BocaBramaterra  
Calosso  
Canavese  
Carema  
Cisterna d'Asti  
Colli Tortonesi  
Collina Torinese  
Colline Novaresi  
Colline Saluzzesi  
Cortese dell'Alto Monferrato  
Coste della Sesia  
Dolcetto d'Acqui  
Dolcetto d'Alba  
Dolcetto d'Asti  
Dolcetto di Ovada  
Fara  
Freisa d'Asti  
Freisa di Chieri  
Grignolino d'Asti  
Grignolino del Monferrato Casalese  
Langhe  
Lessona  
Malvasia di Casorzo d'Asti  
Malvasia di Castelnuovo Don Bosco  
Monferrato  
Nebbiolo d'Alba  
Terre Alfieri  
Verduno Pelaverga o Verduno

**DIVINUM**  
DES TERRES, DES VIGNES, UNE HISTOIRE





**Le logo capture l'essence de la féminité et de la nature, mêlant élégance et vitalité.** Au centre, le visage d'une femme, symbole de grâce et de force, incarne la vigne, élément clé du paysage piémontais.

**Chapeau avec Rose** Un chapeau orné d'une rose évoque la tradition piémontaise de planter des roses en tête des vignes, symbole de beauté et de passion.

**Verre de Vin Rouge** Dans sa main, un verre de vin rouge scintille, rappelant les grands vins du Piémont comme le Barolo et la Barbera, synonymes de convivialité et d'excellence.

**Cheveux comme Rangées de Vigne**

Ses cheveux flottants rappellent les rangées de vignes ondulant sous le vent, emblématiques des collines piémontaises.

**Conclusion**

Ce logo célèbre la féminité, la tradition viticole et la beauté naturelle du Piémont, racontant une histoire d'élégance et de passion intemporelle.





**DIVINUM**  
DES TERRES, DES VIGNES, UNE HISTOIRE



Invité d'honneur

# PIEMONTE



## Vignerons

Montalbera  
Poderi Moretti  
Rizieri  
Cascina Goregn  
Anna Ghione  
Beppe Marino  
Bersano  
Scuderia Italia  
Tenute Sella  
Quaquarini  
Enrico Crola  
Cadgal



*LES VINS PROPOSÉS À LA DÉGUSTATION  
SUR LE STAND DE L'INVITÉ D'HONNEUR*

Chardonnay DOC  
Sauvignon DOC  
ALTA LINGA Spumante Brut DOCG  
Barbaresco DOCG  
Barbera d'Alba Superiore DOCG  
Barbera d'Asti DOCG  
Barbera d'Asti Superiore DOCG  
Barbera Nizza DOCG  
Barolo DOCG  
Barbera passito  
Brachetto d'Acqui DOCG  
Bramaterra  
Coste della Sesia  
Croatina  
Croatina Barbera Ughetta di Canneto (Vespolina)

Erbaluce DOC  
Langhe Arneis DOCG  
Langhe DOC Barbera  
Langhe DOC Nebbiolo  
Lessona DOC  
Moscato Canelli DOCG  
Moscato D'asti DOCG

Nebbiolo Colline Novaresi DOC  
Nebbiolo Colline Novaresi Rosato DOC  
Nebbiolo Vecchi Vigneti DOC  
Piandoro  
Porfidi  
Roero Arneis DOCG  
Roero Riserva DOCG  
Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG  
Sansebastiano  
Spumante Brut Rose'  
Spumante Extra Dry Blanc  
Spumante Nebbiolo VSQ  
Timorasso dei Colli Tortonesi DOC  
Ughetta di Canneto  
Vespolina DOC

## Le Piémont, région frontalière avec la Suisse

Le commerce du vin entre le Piémont et la Suisse a des racines historiques profondes qui remontent à la viticulture piémontaise de l'âge du bronze, vers 1500 avant J.-C., avec un développement notable pendant la colonisation romaine.

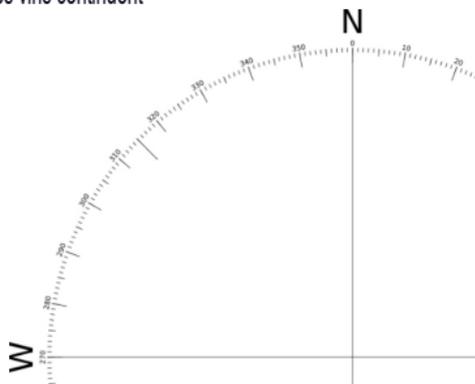
Au Moyen Âge, le Piémont était déjà réputé pour ses vins de haute qualité, et la proximité géographique ainsi que les voies de communication à travers les Alpes facilitaient le commerce avec la Suisse.

Les vins piémontais tels que le Barolo, le Barbaresco et le Nebbiolo étaient très appréciés et trouvaient un marché favorable en Suisse. Au fil des siècles, le commerce du vin entre ces deux régions a continué à prospérer, contribuant au développement économique et culturel des deux régions.

Aujourd'hui, le Piémont reste l'une des principales régions viticoles italiennes, et ses vins continuent d'être exportés et appréciés en Suisse et dans le monde entier.



**DIVINUM**  
DES TERRES, DES VIGNES, UNE HISTOIRE





*Dans les Langhe, la Vigna dei Pastelli à Coazzolo remplace les poteaux traditionnels des vignes par des crayons géants colorés, créant une œuvre d'art unique. Ces pastels vibrants, au milieu des vignobles, ajoutent une touche ludique et artistique au paysage, tout en offrant une vue spectaculaire sur les collines environnantes.*

La viticulture piémontaise, historiquement axée sur la qualité plutôt que sur la quantité, est le résultat de la conformation morphologique particulière du territoire et des conditions environnementales favorables au pied des montagnes.

Cette approche a permis à la région de s'imposer au niveau mondial comme une zone viticole de première importance, avec environ 43 600 hectares de superficie plantée en vignes, ce qui représente environ 7 % du vignoble italien.

Le **Canavese**, zone septentrionale du Piémont qui comprend les provinces de **Biella, Vercelli, Novara et Verbanò**, est moins connu que d'autres zones viticoles piémontaises. Cependant, le cépage **Nebbiolo** est largement utilisé pour produire des vins de qualité tels que le **Ghemme, le Gattinara et le Carema**, en particulier dans la partie occidentale et à proximité de la Vallée d'Aoste. Un cépage blanc intéressant de cette zone est l'**Erbaluce**, capable de donner naissance à un vin de paille de grande valeur.

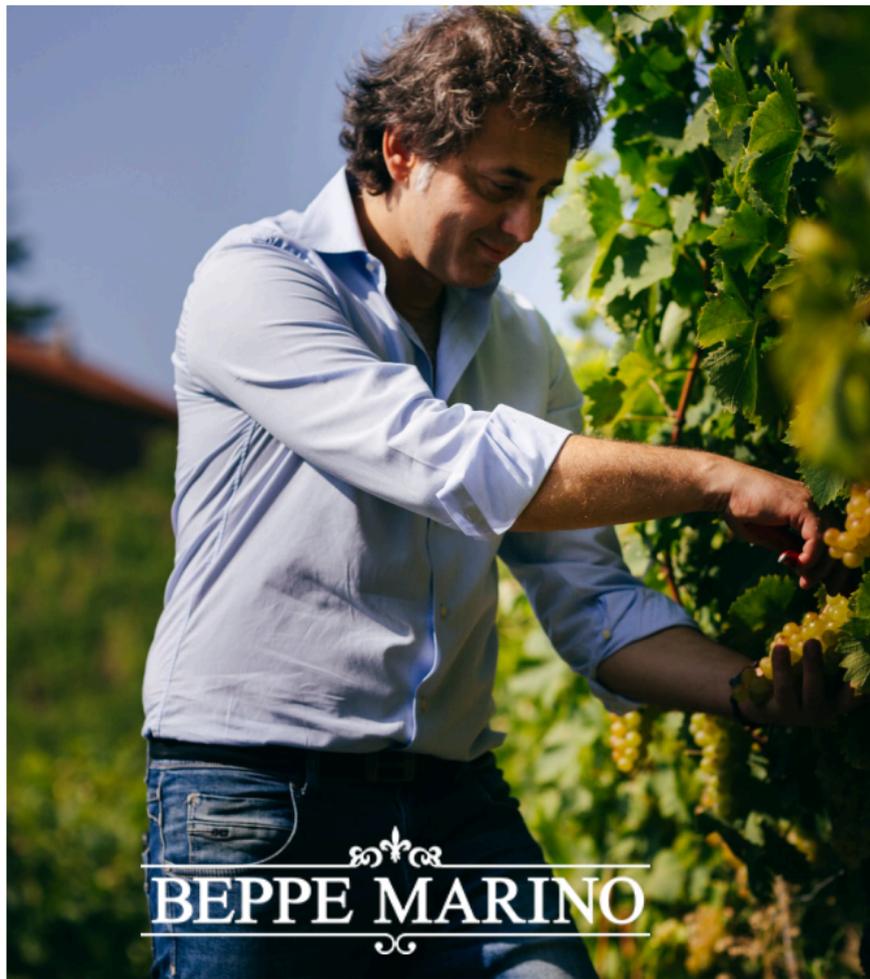
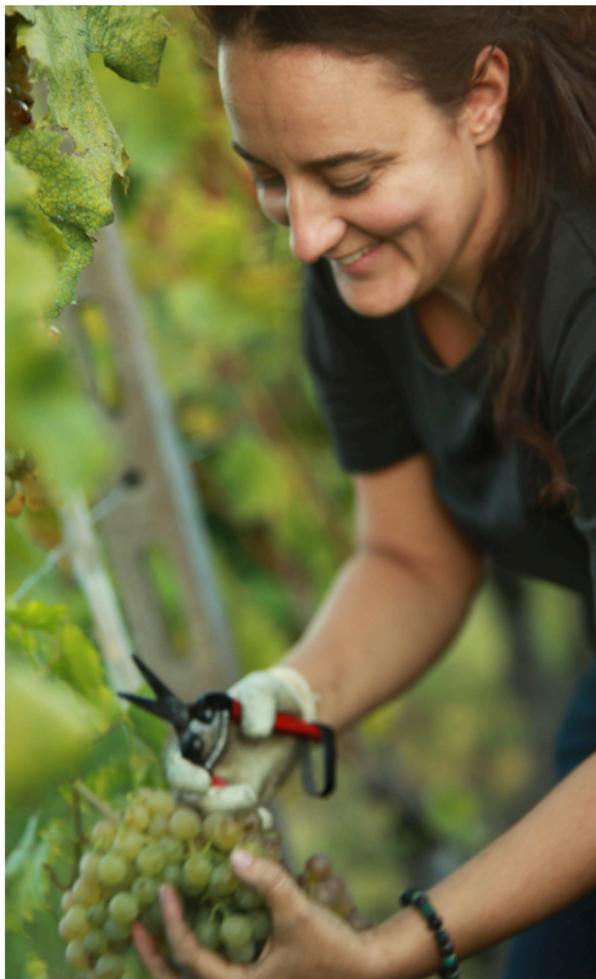
Les **Langhe**, divisées en **Bassa Langa, Alta Langa et Langa Astigiana**, constituent une vaste zone collinaire située entre **Asti et Cuneo, sur la droite du fleuve Tanaro**. Ce territoire est caractérisé par des collines allongées où sont principalement cultivés le **Barbera, le Nebbiolo, le Dolcetto et le Moscato**. C'est ici que naissent des vins célèbres tels que le **Barolo et le Barbaresco**. Sur la gauche du fleuve Tanaro s'étend le **Roero**, où le **Nebbiolo** est le cépage le plus répandu, aux côtés d'autres cépages importants comme l'**Arneis et la Favorita**.

Dans la partie sud-est de la région se trouve le **Monferrato, situé entre les provinces d'Asti et d'Alessandria**. Cette zone peut être subdivisée en Basso Monferrato Astigiano, qui comprend toutes les communes de la province d'Asti, célèbre pour le **Moscato bianco**, à partir duquel est produit l'**Asti Spumante**. En suite, on rencontre le **Monferrato Casalese et, vers l'Oltrepò Pavese, les Colli Tortonesi**, connus pour la culture du **Cortese et du Timorasso**.

La colline de **Torino**, qui relie le Basso Monferrato à Torino, est propice à la production de **Freisa, Bonarda, Malvasia nera et Cari**. En se déplaçant plus au nord, on atteint la **Vallée de Susa et le Pinerolese**, où sont cultivés des cépages rares tels que l'**Avanà, le Neretta, l'Avarengo et le Doux d'Henry**.

**DIVINUM**  
DES TERRES, DES VIGNES, UNE HISTOIRE







L'Azienda Agricola Montalbera a été fondée au début du XXe siècle dans un territoire vallonné, un véritable amphithéâtre naturel de vignobles, situé entre les communes de Grana, Castagnole Monferrato et Montemagno.



Les vins de la Cantina Montalbera, en particulier les Ruchè et les Barbera, sont reconnus internationalement par les critiques et les guides, tels que Decanter, Kerin O'Keefe, James Suckling et Forbes. De plus, notre Ruchè a été le premier à recevoir les **Tre Bicchieri du Gambero Rosso** pour la dénomination et le premier à recevoir 100 points de Luca Gardini, meilleur sommelier du monde

## Montalbera est une cave historique du paysage viticole piémontais depuis trois générations.

Depuis 1980, la famille Morando, grâce au fondateur Enrico Riccardo Morando, croit et investit dans le Monferrato astigiano, et plus particulièrement dans le cépage autochtone **Ruchè**. Notre cave est considérée comme l'une des réalités pionnières dans la production de cette variété.

Notre patrimoine de vignobles s'étend à cheval sur le **Monferrato et les Langhe**. Dans le Monferrato, **Montalbera possède 115 hectares de vignes** où sont cultivés, outre le **Ruchè**, des cépages historiques tels que le **Barbera D'Asti**, le **Grignolino D'Asti**, le **Nebbiolo del Monferrato** et le **Viognier**.

Dans les Langhe, en particulier à **Castiglione Tinella**, lieu de naissance de notre fondateur, **Montalbera possède une autre petite réalité avec 15 hectares**, où sont cultivés des cépages blancs tels que le **Moscato D'Asti**, le **Viognier** et le **Chardonnay**.

Depuis quelques années, Montalbera a lancé sur le marché national et international deux nouvelles étiquettes qui viennent compléter notre gamme de vins, tels que le **Nizza DOCG** et le **Colli Tortonesi DOC Timorasso**.

Pour la production des vins Montalbera, la philosophie de la famille Morando se résume en quatre mots : Rigueur, Planification, Interprétation et Terroir. Une pensée qui place au centre de tout le concept du vin fruit pour exalter les grandes particularités des vignobles, en interprétant leurs caractéristiques et ainsi valoriser au mieux la personnalité multiforme de chaque cépage.





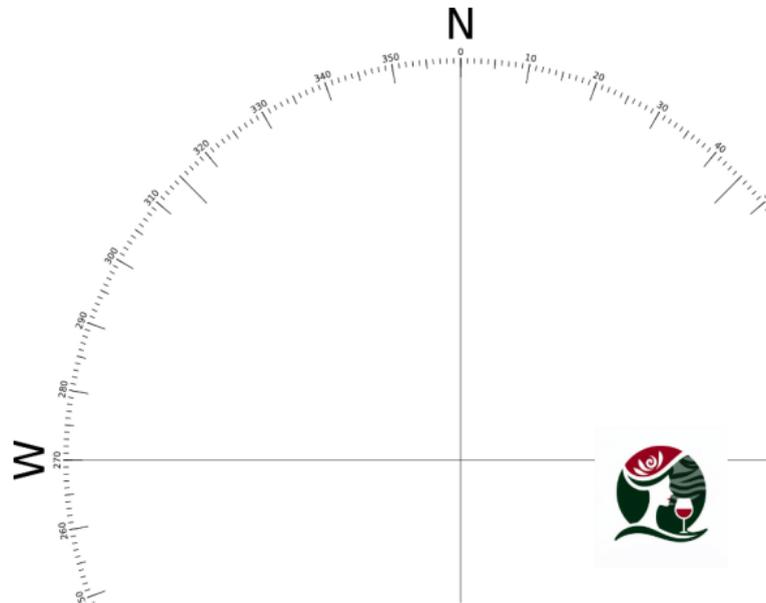
CADGAL comprend deux magnifiques domaines dans le Piémont : Tenuta Valdivilla, qui tire son nom du hameau de Santo Stefano Belbo dans la région des Langhe, et Tenuta La Cova à Calamandrana, au cœur du Monferrato Astigiano. "Le vin et l'hospitalité s'unissent dans une expérience unique, expression authentique du territoire



**CADGAL a été fondée en 1989 avec pour mission principale de redéfinir les frontières identitaires du Moscato d'Asti.**

Tout le travail est axé sur le cépage, mettant en valeur sa personnalité liée au terroir et le traduisant en d'importants vins doux qui bénéficient du passage du temps. Le premier d'entre eux est le **Moscato d'Asti Vigna Vecchia**, produit en quantités très limitées, qui est affiné pendant 60 mois immergé dans le sable : un caractère unique de la méthode qui a conduit à des résultats surprenants en termes de richesse, finesse et longévité.

L'année 2024 a marqué une étape importante, en lançant un nouveau projet qui prévoit d'ajouter au **Moscato d'Asti** un axe parallèle sur le **Barbera d'Asti**, ainsi que sur certains cépages internationaux tels que le **Chardonnay**, le **Sauvignon Blanc** et le **Pinot Noir**, expression du territoire qui unit les Langhe et le Monferrato.





TENUTE  
**SELLA**  
1671



# 1436

les premières traces

La date figurant sur l'acte d'achat d'un vignoble à Lessona par la famille 'de Bulgaro, situées dans un lieu appelé «al Zoppo», qui fait toujours partie de la Tenuta Sella



**Au cœur des Alpes Biellaises, Tenuta Sella représente l'une des réalités vitivinicoles les plus historiques du Haut-Piémont.**

Fondée en 1671 par Comino Sella, la Tenuta est aujourd'hui une référence pour la production de vins élégants et de longue garde, fruit d'un équilibre entre tradition et innovation.

Depuis plus de 350 ans, l'entreprise cultive la vigne avec une attention méticuleuse, préservant un patrimoine œnologique unique.

**Les vignobles, qui s'étendent sur 23 hectares dans les appellations Lessona, Bramaterra et Coste della Sesia, se développent sur des sols d'origine très ancienne. Le Nebbiolo est le cépage vedette, capable d'interpréter au mieux l'essence du territoire, aux côtés d'autres variétés autochtones qui enrichissent sa complexité.**

La transformation des raisins se fait avec un grand soin : de la vendange manuelle à la vinification, jusqu'à l'élevage en bois dans les caves historiques de la **Tenuta**.

L'entreprise a réalisé une identité solide, enracinée dans les valeurs de la viticulture du Haut-Piémont, alliant le respect de l'héritage historique à une approche innovante et durable.





PODERI MORETTI

*Viticoltori dal 1630*



## L'union de deux familles, Moretti et Occhetti, dédiées depuis toujours au soin de la terre.

Notre entreprise a des racines profondes, comme nos vignes. Elle est née de l'union de deux familles historiques de Monforte Roero, la famille Moretti et la famille Occhetti, qui cultivent la terre depuis le début des années 1600 et transmettent leurs connaissances de génération en génération.

Elle est actuellement gérée par Francesco Moretti et ses enfants, Alessandra et Riccardo, qui prennent soin des 40 hectares de l'entreprise dans le plus grand respect de la nature et de l'environnement qui les entoure



PODERI MORETTI

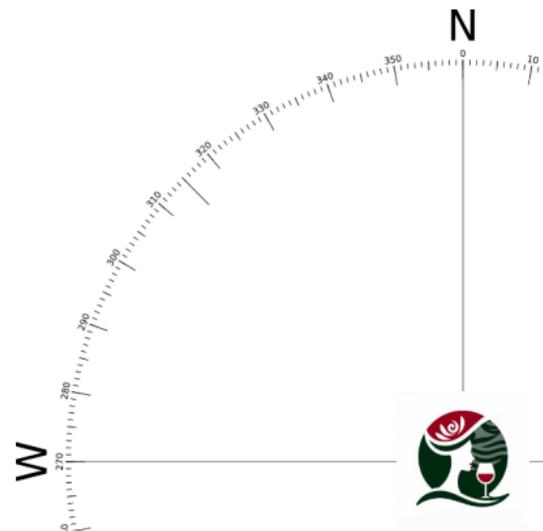
*Viticultori dal 1630*

*C'est avec le temps que le vin peut exprimer tout son potentiel."*

Moretti Francesco

**De longues rangées ordonnées courent légèrement le long de collines escarpées, alternant avec des bois et des vergers, formant des paysages ravissants.**

Nos vignes sont situées sur différentes collines de la région de Langa et Roero, caractérisées par des sols et des expositions différents qui donnent des goûts et des parfums différents à chaque vin. Nos vignobles les plus étendus sont situés dans les CRU San Michele di Santo Stefano Roero, Occhetti di Monforte Roero et Trinità di Govone, mais nous cultivons également des vignobles plus petits situés sur de nombreuses autres collines de la région. Nous cultivons uniquement des variétés autochtones du territoire, Nebbiolo, Arneis, Barbera et Dolcetto.





Depuis 1907, Bersano a une vision : préserver le meilleur de la culture viticole et conviviale des Langhe et du Monferrato et la diffuser dans le monde. C'est un objectif ambitieux : pour beaucoup, une mission impossible – pour nous, une promesse à tenir, jour après jour.



**BERSANO®**

## *Avec Bersano, retrouvez l'âme du vignoble*

**Notre patrimoine viticole privé est le plus vaste et le plus prestigieux du Piémont.** Cela signifie que, grâce aux soins attentifs apportés à nos 230 hectares de vignes, nous pouvons toujours sélectionner les meilleures grappes, ce qui nous garantit d'offrir toujours et uniquement le meilleur du Piémont. Nos vins sont le reflet de cet engagement : une qualité constante, sans concession

**La plupart de nos vignobles s'étendent d'un seul tenant autour des grands domaines (Cascine)** situés au sommet des collines (bricchi), comme c'était le cas il y a des siècles, témoins d'une longue tradition viticole piémontaise. L'uniformité des sols et la cohérence des microclimats respectifs font des Cascine Bersano des véritables repères territoriaux et viticoles, dont le terroir unique s'exprime pleinement dans le caractère de nos vins

**"Les Musées Bersano sont un authentique rempart pour la défense de la culture rurale du Piémont, l'acte d'amour de Bersano envers la plus grande terre viticole au monde : le Piémont**

Visiter les Musées Bersano, c'est une immersion stupéfiante dans l'histoire quotidienne et matérielle de ceux qui ont vécu le vin et la campagne, à la découverte d'un univers où des traditions millénaires ont inspiré des évolutions techniques miraculeuses. C'est un plongeon dans un passé qui n'est plus, et pourtant, il a beaucoup à nous apprendre



# Les Vins du Piémont

En vente chez .dolceVino.

**DIVINUM**  
DES TERRES, DES VIGNES, **UNE HISTOIRE**



[www.dolcevino.ch](http://www.dolcevino.ch)

Estapp di Luigi Mussa  
Chemin Du Bel Air 8,  
1470 Estavayer le Lac  
0041 79 910 66 20



Pour la protection de la jeunesse,  
la loi **interdit** la vente de

vin, bière et cidre  
aux jeunes de moins de **16 ans**

spiritueux, apéritifs et alco pops  
aux jeunes de moins de **18 ans**

Le personnel peut exiger une pièce d'identité.



Ensemble, protégeons la jeunesse!