



Unfranciacorta pour fêter le Canada



C'est sans doute le meilleur mousseux du monde, même s'il est méconnu. Venant tout juste d'arriver à la SAQ, notre chroniqueur vous le propose pour célébrer en grand les 150 ans du Canada... Par GUÉNAËL REVEL



Méconnue du grand public, la petite appellation Franciacorta, située au cœur de la Lombardie, en Italie, élabore sans doute le meilleur mousseux du monde. Pourquoi personne ne le sait? Parce que 88 % de sa production est consommée en Italie! Et que cette production est bien modeste: 17 millions de bouteilles, à peine 5 % de la production de champagne! Le vin est élaboré comme ce dernier, en méthode traditionnelle avec les cépages chardonnay, pinot noir et pinot blanc. L'appellation élabore également du rosé, très rare, ainsi qu'une catégorie, propre à elle, appelée Satèn: seuls le chardonnay et le pinot blanc sont employés, et la particularité de ce vin réside dans l'adjonction modeste de sucre et de levures pour créer une effervescence en bouteille beaucoup plus onctueuse. C'est cette catégorie Satèn, élaborée par la maison Curbastro, que je vous propose de découvrir ce week-end. Ce vin vient tout juste d'arriver en SAQ, il y en a peu. Réservez-le auprès de votre conseiller en vin.

Franciacorta Satèn Brut

Tout est blond dans cette cuvée. De la robe aux parfums, qui rappellent les fruits printaniers jaunes, la croûte d'une baguette fraîche et ce soupçon de malt après quelques minutes d'aération dans le verre. L'effervescence soignée et crémeuse transporte les mêmes saveurs en bouche, enveloppées d'une fraîcheur typique de la catégorie Satèn.

Aucun rancio d'évolution en vue ici; cette cuvée est encore jeune, elle devrait s'étirer en cave jusqu'en 2022, si vous êtes patient.

Ne la manquez pas, elle est au Québec depuis peu, en modeste quantité.

C'est un Franciacorta davantage tourné vers l'acidité des fruits jaunes que celle d'éléments salins, ce qui permet une association multiple à table, des huîtres à la viande blanche, préférablement cuite, par ailleurs, en papillote que grillée.

Je vous laisse puiser dans vos recettes personnelles pour fêter au mieux le Canada au Franciacorta!

Franciacorta Satèn Brut, Ricardo Ricci Curbastro, Italie, 45 \$ à la SAQ (13335109)

Le saviez-vous?

Les sémiologues ne sont pas tous d'accord avec la même version étymologique du nom «Franciacorta». La première affirme qu'il viendrait des termes Francae Curtes, nom qui fut donné aux communautés de moines bénédictins français venus s'installer dans la région au Moyen Âge et qui avaient été exemptées des taxes princières en échange de leurs bons et loyaux travaux de vinification.

En fait, littéralement, Francae Curtes signifie «franc de taxes», c'est-à-dire libre de taxes. On notera qu'aujourd'hui on parle de «port franc» lorsqu'on distingue les pays qui n'appliquent pas de taxes sur les produits. Les moines d'alors ne possédaient pas les terres; elles étaient allouées et appartenaient à la cour dirigeante de la région. L'Italie sous sa forme actuelle n'existait pas encore, les régions étaient des comtés appartenant à une aristocratie locale qui nouait des liens avec le clergé.

VOUS POUVEZ SUIVRE GUÉNAËL REVEL SUR SON BLOGUE À MONSIEURBULLES.COM

GRACIEUSEMENT SHUTTERSTOCK