



**Producteur :** Le More Bianche

**Couleur :** Rouge

**Unité :** 6

**Format :** 750ml

**Prix :** 38.48 \$

---

**Appellation :** Barbera d'Alba

**Type de produit :** Origine Québec

**Pays :** Italie

**Région viticole :** Piémont

**Nom du propriétaire :** Alessandro Bovio

**Géologie du sol :** argile, le calcaire et marne.

---

**Vinification :** par pied de cuve / extraction par remontage

**Élevage :** foudres, amphores, oeufs béton

---

**Aspect visuel :** Présente une couleur rouge rubis brillant.

**Aspect gustatif :** Un vin frais, nettement acidulé ; tanins bien présents. Très bonne correspondance nez-bouche.

**Aspect olfactif :** Au nez, le bouquet s'exprime par des notes de fruits rouges, de fleurs roses, de violettes, de cerises et d'épices douces.

---

---

### Le domaine :

Un mûrier centenaire est la source d'inspiration et de tranquillité pour le vigneron Alessandro Bovio, qui après près de 20 ans de service conseil auprès des autres viticulteurs, se pose sur les terres familiales de Roero pour y faire SON vin. Il est facile de comprendre l'importance de cet arbre imposant dans la perspective du vignoble de poche – tout juste 2,3ha – qu'exploite Alessandro depuis 2015; il en a même fait le symbole et l'image de son entreprise.

Bien que dans le cadre de son activité de consultant il ait depuis longtemps préconisé une approche plus naturelle de l'agriculture et de la vinification, ce n'est qu'avec la naissance de sa fille en 2013 qu'Alessandro a remis au cœur de ses priorités la protection de l'environnement, revenant à des méthodes traditionnelles qui excluent les pesticides et les produits de synthèse chimique. Il lui est même arrivé certaines années de ne pas traiter du tout ses vignes!

Il prend soin de planter chaque année des herbes et des plantes qui attirent une faune auxiliaire constitué de pollinisateurs ou prédateurs naturels aux insectes nuisibles; « En trois ans, tout a changé : la terre est plus molle, moins compacte et tout le vignoble s'est peuplé d'insectes que je n'avais jamais vus auparavant. Même les grillons qui n'étaient qu'un lointain souvenir de mon enfance ont recommencé à sauter et à creuser des tunnels dans le sol. »

À la cave, sous le regard bien veillant de son ami Renato Vezza, un vigneron très en vue (Ernesto Bricco), il se laisse aller de plus en plus à son intuition, au détriment de la technique, et pour permettre aux vins qu'il

---

crée d'exprimer le mieux possible leurs origines respectives. Des pieds de cuve agissant comme levain permettent de bien conduire les fermentations lesquelles seront activées au besoin par des remontages; et les extractions se font en douceur, même que le mot infusion serait plus approprié.

Une des particularités du travail d'Alessandro réside dans l'élevage dans divers types de contenant et de diverses tailles qui ont tous en commun d'être neutre afin de préserver l'identité originelle du vin. Cuves béton, foudres, œufs de ciment, amphore et acier inoxydable sont autant de contenants d'élevage donnant autant de vin d'expressions et de patines différentes; l'assemblage de ceux-ci donne la signature du domaine.

Malgré une production confidentielle de 5000 bouteilles, Le More Bianchi constitue quand même le trio de tête pour la qualité.