



club les
domaines

Cantina Kopp von der Crone Visini, Tessin

La folle passion des grands Merlot

Les Merlot comme les assemblages rouges, élevés avec patience et méticulosité, du duo Anna Barbara Kopp von der Crone et Paolo Visini ont créé un nouveau standard de qualité au Tessin. **Texte: Ursula Geiger**

Il y a de l'ambiance dans cette vallée du Tessin baignée par le soleil généreux du magnifique mois d'août 2015. Les gens se pressent, s'entassent dans leurs voitures et courent comme des fourmis pressées pour faire la chasse aux bonnes affaires dans les centres commerciaux de la plaine de Grancia.

A contrario, il suffit de suivre la route de montagne, pour que, quelques lacets plus haut, le silence règne. Dans le pittoresque village de Barbengo Paese, où vivent à l'année quelques centaines d'habitants, les vignobles et la forêt façonnent le paysage. Au cœur de cette région montagnarde, tout au sud de la Collina d'Oro,

l'amateur de Merlot découvre la cave d'Anna Barbara Kopp von der Crone et de Paolo Visini, enchâssée dans un élégant cube de béton et de bois de châtaignier. Le bâtiment est discrètement adossé à la colline boisée. Aux alentours, rien ne bouge. Seul le bourdonnement assidu des abeilles, qui s'élève de la vigne sau-



vage en fleurs accrochée au mur de l'édifice, trouble le silence. À l'intérieur, bien en évidence, trois trophées sont exposés sur le comptoir. On peut y lire: «Grande médaille d'or», «Meilleur vin du concours» et «Meilleur Merlot suisse». Ces récompenses rappellent que le Balin 2012 a remporté haut la main l'édition 2015 du Mondial du Merlot et assemblages. Lors de l'édition précédente de cette compétition, la Cantina avait déjà décroché le prix «Grand Maestro du Merlot» grâce à la constance de la qualité exceptionnelle des millésimes 2009, 2010 et 2011 de

cette même cuvée. Ce formidable succès de la Cantina Kopp von der Crone Visini représente aussi la confirmation d'une philosophie avisée: des vins rigoureux et complexes, élevés à partir de sélections parcellaires des diverses sous-régions du Tessin. «Tout le village nous a félicités, confie Anna Barbara, un sourire rayonnant aux lèvres: le facteur, la caissière, ainsi que nos clients, du Tessin comme du reste de la Suisse.» Anna Barbara a grandi dans le canton de Zurich. Elle y a suivi des études d'agronomie et s'est spécialisée dans la culture des fruits et de la vigne. Après avoir soutenu sa thèse sur la photosynthèse, elle a effectué un stage dans la région de Chianti Classico en Toscane. Il n'en fallait pas plus pour qu'elle se passionne pour le vin. Mais à l'époque, la région de Zurich ne comptait pas beaucoup de vignobles. Le Tessin en revanche disposait de nombreuses parcelles à l'état sauvage n'attendant que d'être ramenées à la vie.

Roccolo et Panettone

En 1994, elle emménage avec son mari, Ueli Kopp, agronome lui aussi, au Tessin. Ensemble, ils choisissent un vignoble, mettent de l'ordre dans le chaos, soignent les ceps délaissés, en plantent de nouveaux et vendent le raisin à la Cantina Sociale. En 1995, ils vinifient leur premier Ronco Balino dans leur cave de Melide. La première pierre est posée. La nouvelle se répand. La commune de Barbengo demande bientôt au couple s'il envisagerait de planter des vignes sur les pâturages en amont du village. Elle leur permet aussi de construire sur le territoire de la commune un pressoir, une cave et une maison. Le rêve de vivre et de travailler au même endroit semble devenir réalité. Pourtant, en février 2002, un drame survient. Une avalanche emporte Ueli Kopp, bouleversant la vie d'Anna Barbara, de leurs quatre enfants, et gelant rêves et projets. «La vague de solidarité a été énorme. Nous avons été soutenus par la famille, et avons reçu beaucoup d'aide des voisins, de la commune et de nos amis vigneron. Je suis restée. Ne serait-ce que pour les enfants, qui avaient leurs racines ici.»

À cette époque, le Balin du millésime 2000 sommeille encore à la cave, et se révèle très prometteur. Paolo Visini vinifie son premier Merlot à Pedrinatte après avoir suivi une formation de vigneron en parallèle de son travail à mi-temps au lac de Zurich. Il décide de cesser de faire la navette entre le nord et le sud et déménage dans le Tessin où il aide Anna Barba-


ra et la conseille. Paolo fait preuve d'une justesse de vue exceptionnelle pour différencier les sols et détecter le potentiel de chaque parcelle, qu'elle abrite du Merlot ou l'un des autres cépages rouges qui affinent les cuvées. Avant la tragédie, les deux producteurs se connaissaient déjà bien. Ils étaient sur une même longueur d'onde. En 2006, ils réunissent leurs entreprises. Aujourd'hui, les pâturages en amont de Barbengo ont fait place à un vignoble modèle. Sous les filets de protection se cachent Viognier, Chardonnay, Merlot et Cabernet Sauvignon. Grâce à la forêt, le chemin est bordé de datura et de jeunes palmiers. Plus haut, sur les collines dénudées se dresse un ancien roccolo, une tour utilisée pour la chasse aux oiseaux. Son faite offre une vue exceptionnelle sur le lac de Lugano. Une petite colline encore vierge de plantations, qu'Anna Barbara et Paolo surnomment affectueusement «Panettone», s'élève entre les vignes. Barbengo est devenu le cœur et le centre névralgique de la Cantina Kopp von der Crone Visini. Au nord, d'autres parcelles de vignes sont disséminées à Sementina sur les hauteurs

«Le Tessin est hors normes. Il se compose de petits parchets aux terroirs très variés et offre une immense diversité.»

Paolo Visini



qui surplombent la plaine de Magadino. Sans oublier les vignobles nichés à Mendrisiotto. Pour Paolo, la diversité de ces situations géographiques conditionne la qualité de ses vins. Chaque parcelle est récoltée et vinifiée de façon indépendante. Cette dissémination constitue aussi une sécurité: les fréquents orages de grêle de la région sont très localisés. Quand un parchet souffre des affres de la météo, cela n'affecte pas l'intégralité de la récolte.

Le travail en cave se veut minimaliste: manipulation délicate des raisins, macération classique avec foulage et remontage du chapeau de marc, soutirage du jus dans les moûts des couches supérieures pour concentrer l'excellence de la vendange. Tous les vins rouges sont élevés dans des tonneaux de chêne. Les grandes cuvées, à l'image du Balin et de l'Irto, vieillissent dans des barriques neuves ou d'une année. Les vins plus fruités se patinent dans des fûts de chêne de 500 et 600 litres. L'assemblage a lieu en été. Tous les collaborateurs participent à la dégustation. Leur opinion est très importante pour Anna Barbara et Paolo. A cette occasion, le millésime est une nouvelle fois passé en revue. C'est le moment où le travail spécifique sur les sélections parcellaires commence à se percevoir à la dégustation. 



club les domaines

Les membres du Club les Domaines, créé il y a 17 ans, ont régulièrement l'occasion de découvrir des nouveautés et des crus méconnus des quatre coins de la planète vitivinicole. Six fois par an, un paquet découverte de trois flacons différents, sélectionnés auprès de vigneron hors du commun et produisant des vins tout aussi exceptionnels, est livré directement chez vous, accompagné d'informations sur le domaine et ses vins. Laissez-vous surprendre et découvrez nos sélections en souscrivant à notre abonnement à l'essai, sans aucune obligation. Sachez qu'en tant qu'abonné VINUM vous profitez d'un tarif préférentiel pour un an d'affiliation au Club les Domaines.

Pour tout renseignement supplémentaire:

Club les Domaines, General-Wille-Str. 144, 8706 Meilen
Infoline 00800 36 62 46 37, www.clublesdomaines.com

	Cantina Kopp von der Crone Visini, Vigoria 2012	Cantina Kopp von der Crone Visini, Irto 2009	Cantina Kopp von der Crone Visini, Balin 2010
LES VINS DE L'OFFRE DU CLUB	Une fermentation avec une macération brève en cuve suivie d'un élevage en fûts de 500 à 600 litres ainsi qu'en barriques de plusieurs années donnent un Merlot simple, fruité et juteux.	Fermentation et longue macération dans des cuves en inox, élevage pendant 24 mois en barriques neuves ou barriques d'un vin. Cuvée dense et puissante avec du potentiel de garde.	Fermentation et macération longues en cuve d'acier. L'élevage de 18 mois a lieu pour moitié en barriques neuves et pour moitié en barriques d'un vin. Un vin phare de la Cantina très complexe.
	Cépage Merlot	Cépages 50% Merlot, Arinarnoa, Cabernet Sauvignon et Franc, Petit Verdot	Cépages 95% Merlot, 5% Arinarnoa
	Apogée 2015 à 2019	Apogée 2015 à 2022	Apogée 2015 à 2024
	Mariage Assiette de charcuteries avec coppa, pancetta et salami, risotto et luganighe, focaccia aux tomates fraîches, romarin et sel aromatisé aux herbes	Mariage Plats relevés à base de viande comme le rôti de sanglier, le lapin, ou une ratatouille épicée aux aubergines avec beaucoup d'herbes méditerranéennes	Mariage Daube, pot-au-feu, risotto aux champignons frais, fromages mûrs à pâte très dure tels que le Sbrinz et le Parmigiano Reggiano

