



Nos vins sont issus d'une méticuleuse sélection dans les vignes, lors des vendanges réalisées par du personnel hautement formé. Seules des grappes nettoyées de tout grain imparfait arrivent en cave. Cela nous permet de produire des vins les plus naturels possibles, guidés par notre goût et notre sensibilité pour les détails afin de garantir équilibre, harmonie et grand potentiel.



BOCA DOC

Le "BOCA DOC", issu de Nebbiolo (85%) et de Vespolina (15%), exige un long vieillissement. Son caractère affirmé évolue après 3-4 ans en foudres. La minéralité du sol volcanique et la structure unique de ces cépages se conjuguent pour faire du "Boca" un vin plein et expressif. Une expressivité qui se déploie en arômes de violette, de fruits des bois mûrs et de grenadine, jusqu'à des notes balsamiques, d'agrumes et de tabac. En bouche, puissance et élégance de la soie se combinent dans un jeu fascinant pour conclure tout en longueur et sur une touche légèrement sèche. Sa grande complexité dévoile à chaque fois de nouvelles nuances.

Potentiel de garde : plus de 10 ans. Degré alc. 12.5-14.0% Vol.



"PIANE" Vino Rosso

Le cépage Croatina, sous-estimé par beaucoup, atteint à Boca un niveau de qualité excellent. Cet état de fait nous a poussé à sélectionner les meilleurs raisins, provenant des anciens vignobles (100 ans) situés sur les versants historiques de Montalbano, Traversagna et Santuario. La Croatina, riche en tannins, s'adoucit pendant deux ans en petits et grands foudres. Des arômes de baies noires, de cerise, de tabac et de fruits mûrs se conjuguent en bouche en une finale veloutée. Ce vin porte le nom de l'entreprise et se veut notre contribution à la revalorisation d'un cépage toujours présent et peu considéré.

Potentiel de garde : 5-10 ans. Degré alc. 13.0-14.0% Vol.



"MIMMO" Vino rosso

Le « Mimmo » est un hommage à une personne très chère, qui a marqué de son empreinte l'évolution qualitative de ces dernières années. Certaines parts du BOCA DOC arrivant à maturation avant les autres, sans en perdre les caractéristiques essentielles, elles sont assemblées après deux ans passés en foudres à 30% de Croatina pour donner naissance au « Mimmo ». Ce vin est pour nous une porte d'entrée au « BOCA DOC », étant d'une approche plus rapide, moins complexe et économiquement plus abordable. Des parfums de fleurs et de fruits se marient à une bouche élégante et veloutée.

Potentiel de garde : 3-6 ans. Degré alc. 12.5-13.5% Vol.



"MAGGIORINA" Vino rosso

Ce vin plus léger est produit avec de la Croatina, du Nebbiolo et 10 autres cépages autochtones récoltés dans les vieux vignobles plantés en « Maggiorina » (petite production de raisin de qualité élevée), puis vinifiés ensemble. Après une année en cuve métallique, il est mis en bouteille pour donner un vin fruité, minéral et épicié.

Potentiel de garde : 2-4 ans. Degré alc. 11.5-12.5% Vol.

Quand j'ai découvert la région viticole de Boca, j'ai su immédiatement que cette terre était unique pour la qualité de ses vins et la beauté de ses paysages, nichés dans les forêts du « Parc naturel Monte Fenera ».

Ma rencontre avec l'un des derniers vignerons locaux, Antonio Cerri, a ancré en moi la conviction de relancer ici un domaine viticole de très haute qualité, afin de retrouver et de développer des vins d'un terroir précieux et unique en son genre. Les premiers résultats n'ont fait que renforcer ma passion et mon amour pour ce merveilleux terroir.

Mon défi permanent est de produire des vins qui reflètent toute la complexité de son caractère et de son goût, sa finesse et son élégance, et qui perdurent et se développent dans le temps.

Christoph Künzli



Via Cerri, 10 - 28010 Boca - Italia

T +39 348 3354185
F + 39 0322 1958027

info@bocapiane.com
www.bocapiane.com





Santuario di Boca vignobles année 1930



Santuario di Boca vignobles année 1994



Santuario di Boca vignobles année 2007



Situation et histoire

Boca est la zone viticole la plus au nord-est et la plus haute du Piémont (420-520m d'altitude), dans la province de Novara. Elle est située entre la Vallée de la Sesia et le lac d'Orta, dans les collines préalpines. A l'image de tout le Piémont septentrional, Boca s'appuie sur une riche et ancienne tradition viticole. Ce Piémont du nord était la région la plus vaste et la plus développée d'Italie (40'000 hectares au 19e siècle - 700 hectares aujourd'hui), d'où partaient d'importantes impulsions pour l'essor d'une culture du vin moderne en Europe.

Au début du siècle dernier, la rapide industrialisation de cette région préalpine, confortée par le succès de l'industrie textile et de la robinetterie, a imposé de nouvelles priorités: aussi bien la main-d'œuvre que les investissements se sont transférés sur ces pôles plus rentables.

Dans les années 50, la majeure partie des vignes de Boca s'est transformée en forêt, et dans les années 90 – avec moins de 10 hectares – Boca a frôlé la disparition et l'oubli.



Renaissance

Au début des années 90, avec mon ami œnologue Alexander Trolf, nous avons visité à plusieurs reprises cette région et avons été enthousiasmés par sa beauté. Nous avons fait la connaissance d'Antonio Cerri qui, du haut de ses 80 ans, était l'un des derniers producteurs en activité. Il nous a convaincu avec ses vignes et ses vieux vins de continuer son aventure. Nous lui avons acheté ce qui aujourd'hui encore constitue le cœur de Le Piane et poursuivons les acquisitions de forêts, parcelle après parcelle, pour créer des vignobles d'au moins un hectare et demi positionnés aux meilleurs endroits de la région « BOCA DOC ». Aujourd'hui, le domaine Le Piane s'appuie sur 8

hectares de vignobles, entre anciens et nouveaux, tous productifs.

Peu après la naissance du domaine, un tragique accident en 1998 a empêché Alexander de voir notre projet se réaliser. Mais ses idées et ses rêves continuent de vivre à travers le nouveau vignoble « Meridiana ». La Casa Gialla, bâtisse emblématique située au milieu du vignoble, représente la marque de l'entreprise et symbolise cette renaissance.

Un groupe international de personnes passionnées par le vin a financé le projet à long terme.

Terroir

La combinaison entre terre et microclimat est le trésor de la région du BOCA DOC. Le sol de porphyre d'origine volcanique, couvert de gravier, est unique en son genre en Italie. Le climat doux des Préalpes, caractérisé par des automnes chauds et sans brume, beaucoup de soleil grâce à l'exposition au sud et d'importantes variations

de températures, constitue une base optimale pour la maturation du raisin. Les collines situées au nord bloquent l'arrivée des vents froids. Des rendements limités favorisent un raisin sain et mûr. Toutes les vignes sont immergées dans les forêts d'un parc naturel riche en faune et flore.



Maggiorina: un heritage historique

Nous sommes fiers de pérenniser cet héritage millénaire de plantation. Pratiquée dans la viticulture novarese, elle date probablement d'avant l'époque romaine. La "Naturalis Historia" de Pline l'Ancien (23-79 ap. J-C) en fait déjà référence. Durant des centaines d'années, le système traditionnel dit "Maggiorina" a été l'unique façon de cultiver les vignes à Boca : trois ceps se développent vers les quatre points cardinaux pour former un carré appelé « Maggiorino ». Différentes modifications ont été apportées au cours des siècles, dont la dernière, destinée à augmenter la résistance aux conditions climatiques, remonte à Antonelli. On

doit à cet architecte natif de Maggiora, l'une des communes du BOCA DOC, la Mole Antonelliana et le Sanctuaire de Boca. Toutes les vignes qui ont survécu à la crise sans précédent des années 50 ont été plantées entre 1910 et 1920 (après le phylloxera) et sont aujourd'hui toutes productives et en bonne santé. La quantité de fruits, certes faible, est de très grande qualité. Cette technique de plantation a été perfectionnée par de nombreuses petites touches pour faciliter le travail à la main. Aujourd'hui, si l'on veut atteindre une très grande qualité, l'expérience montre que l'héritage historique de nos prédécesseurs conserve toute sa valeur.

Vespolina: un important cepage

Selon son cahier des charges, le BOCA DOC est composé de plusieurs cépages : le roi Nebbiolo (85%) qui, dans cette région déploie tout son potentiel, et la Vespolina (15%) qui, comme parent proche, l'accompagne magnifiquement dans son vieillissement. La Vespolina est un cépage difficile : sensible à l'humidité et aux maladies, il génère de faibles rendements.

Ces défauts ne nous empêchent pas de le cultiver, car la Vespolina assure à nos vins leur goût épicé, leur confère du gras, des parfums de fleurs qui font penser au miel et soutient, sans la couvrir, la structure du Nebbiolo. La tradition nous enseigne que la Vespolina est fondamentale à Boca, ce que nous confirmons par notre expérience.

