

12/03/2013 | Mise à jour : 12 mars 2013 | 21:03

A A Ajuster la taille du texte ▼

Un chianti de Toscane fait par des Québécois

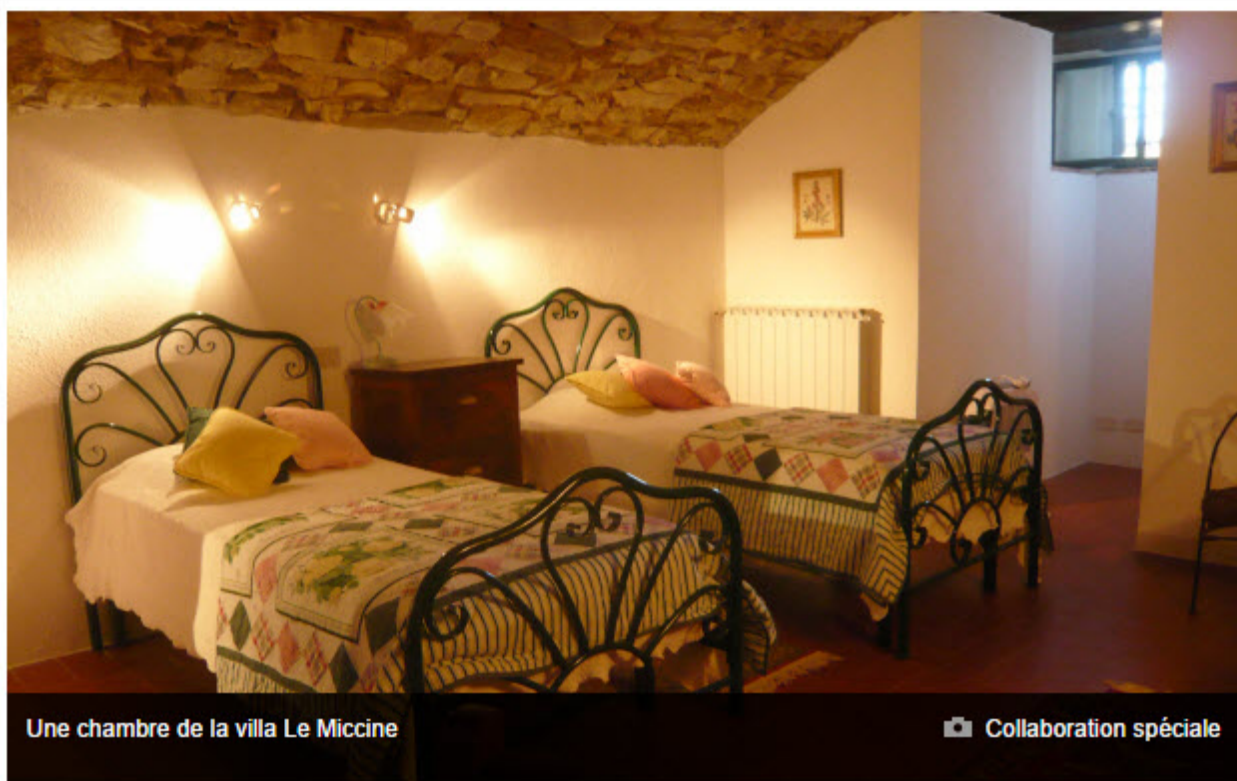

 Par **Roxane Léouzon**
Métro

Partager cet article

25

5

0



Une chambre de la villa Le Miccine

Collaboration spéciale



Le Miccine est un vignoble du Chianti, une région de Toscane. Les visiteurs peuvent y loger, suivre les travaux quotidiens de préparation du vin et rencontrer les propriétaires, qui sont Québécois!

«J'aime recevoir des Québécois chez moi et contribuer à leur expérience de la Toscane, assure Paula Papini Cook, directrice et vigneronne sur le domaine. Je suis toujours sur place pour les accueillir.»

Originaire de Saint-Bruno, sur la rive sud de Montréal, cette jeune femme de 27 ans possède un double diplôme en viticulture et œnologie d'Angers, en France, et de Piacenza, en Italie. Après quelques expériences de stage et de travail, notamment à Bordeaux avec l'œnologue Patrick Léon, Paula est convaincue de vouloir faire carrière en viticulture. Elle décide d'acheter un vignoble et s'associe avec ses parents, Jim Cook et Rita Papini, pour l'acquérir. Après deux ans de recherche, son choix s'arrête en 2010 sur Le Miccine, propriété plusieurs fois centenaire de 12 hectares où l'on retrouve des vignes, des oliviers et de la forêt.

Dès l'acquisition, Paula souhaite ouvrir son domaine et sa villa aux touristes. D'avril à octobre, elle peut héberger jusqu'à 10 personnes en même temps dans deux appartements pour quatre et un studio pour deux. Les invités peuvent profiter de la piscine, flâner entre les vignes et admirer les collines du Chianti. Ils peuvent aussi faire appel à un chef qui ira au marché et cuisinera avec eux des produits locaux. Situé entre Florence et Sienna, le vignoble est à proximité d'attractions touristiques majeures, tout en étant en retrait. «C'est une zone un peu moins touristique de la Toscane. Les restaurants à proximité sont donc fréquentés par les gens du coin», explique Paula.

Les propriétaires aiment donner l'occasion aux visiteurs de participer aux travaux pratiques. «Ces bouteilles ont été étiquetées par des Québécoises», affirme Paula en désignant les bouteilles de Chianti Classico Riserva sur la table à dîner. De la fin septembre au début octobre, on peut faire les vendanges, c'est-à-dire aider à la récolte du vin. Nul besoin, par ailleurs, de séjourner sur place pour fréquenter le vignoble. Les amateurs de vins peuvent s'arrêter une matinée ou un après-midi pour une dégustation ou une visite guidée. «C'est moi qui guide ces visites», précise avec fierté Rita, la mère de Paula. Comme quoi, l'accueil, au Miccine, est vraiment familial.

Du chianti authentique

Paula Papini Cook produit, sur Le Miccine, quatre sortes de vin rouge, un blanc et un rosé concocté à la demande de sa mère. Au total, cela fait à peine 30 000 bouteilles par année. Elle exporte tout de même ses produits dans plusieurs pays, dont la Chine, la Nouvelle-Zélande et les États-Unis. Son vin vedette, le Chianti Classico Riserva 2009, fait de cépage sangiovese, est disponible à la SAQ. Il est biologique et respecte les techniques traditionnelles de vinification propres au chianti.