

*Le Barolo et le Barbaresco:
les vins des rois, les rois des vins.*

21 mars 2015

Egidio Canciani et Fabio Marini

« Tu es jeune, Pablo, et tu ne sais pas que trois nez sont ce qu'il faut pour boire le Barolo. »

Cesare Pavese

Le Barbaresco est prince, pas roi ..., cependant, il a l'avantage à mes yeux et mon palais d'avoir des mousses plus douces, même un peu frivoles, dans tant d'austérité corps »

Gianni Brera

Le « Nebbiolo »



Le cépage le plus vénéré du Piémont, et, et selon maintes connaisseurs, d'Italie; très ancienne variété capable de produire, vins de garde parfumés, expressifs et d'une grande beauté.

Jancis Robinson

Les vins à base de Nebbiolo

- Couleur: Grenât clair → orange avec l'âge;
- Acidité et tannins élevés;
- Palette aromatique possible: goudron, cordite, terreau de feuilles, cerises séchées, réglisse, violette, roses...



Le Piémont

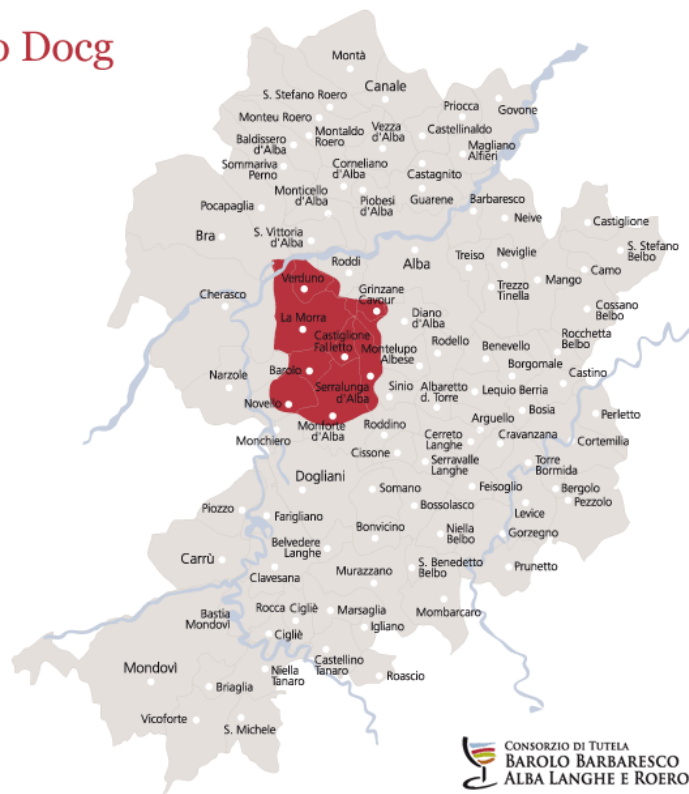


Les zones vinicoles



Zoom sur les terroirs

Barolo Docg



Barbaresco Docg



Le Langhe en photos



Le climat

■ Continental

Étés chaudes

Automnes secs

Hivers froids avec neige

Les Sols

- collines 200/400 mètres
- argileux, très calcaire avec vaines de sables
- Très riche en nourissants

Barolo: un peu d'histoire



1751 – On parle pour la première fois du “Barol” –
Apprécié par Thomas Jefferson.

1838 – Juliette Colbert Falletti appelle l’œnologue
Français Louis Oudart pour appliquer en Piémont les
techniques Bordolaises.

... - Carlo Alberto Roi de Sardaigne demande les vins. Il
en reçoit 325 tonneau. Un par jours de l’an (hors
carême).

1844 – Le Comte de Cavour appelle Oudart à travailler
chez lui – Le Barolo, jusqu’à là un vin doux, devient
sec.

1927 – Délimitation de la zone de production et
zonage.

Le Barolo: Règles de base

- Cepage: 100% Nebbiolo.
- Zone de production: Communs de **Barolo, Castiglione Falletto e Serralunga d'Alba** et, en partie **La Morra, Novello, Monforte d'Alba**, Roddi, Verduno, Cherasco, Diano d'Alba, Novello e Grinzane Cavour in provincia di Cuneo.
- En colline, entre 170 et 540 mètres. Exposition adapté.
- Rendements: 8 tons/hectare (7,2 dans les crus).
- Typologies: « Barolo » et « Barolo Riserva ». Les deux peuvent avoir la mention de cru ou vigna.
- Commercialisation: A partir du 1 janvier de la quatrième année après la vendage. + deux ans pour la Riserva.

Le Barbaresco: Règles de base

- Cépage: 100% Nebbiolo.
- Zone de production: Barbaresco, Neive, et Treiso;
- En colline max 550 s.l.m.; jamais au fond des vallées et au nord
- Rendements: 8 tons/hectare (7,2 dans les crus).
- Typologies: « Barbaresco » et « Barbaresco Riserva ». Les deux peuvent avoir la mention de cru ou vigna.
- Commercialisation: A partir du 1 janvier de la troisième année après la vendage. (+ deux ans pour la Riserva).

Les Grandes Différences

■ Histoire

Barolo 1850 - Barbaresco 1894

■ Terroir

A Barbaresco: sols plus riches et nourrissants, un peu plus chaud;

■ Vendange

Les premiers 3 semaines d'Octobre. Barbaresco toujours quelques jours plutôt que le Barolo

■ Elevage

Barolo 3 ans - Barbaresco 2 ans

■ En Bouche

Barolo: masculin → plus puissant et concentré;

Barbaresco: féminin → plus léger et élégant;

Traditionalistes et modernistes



Barbaresco Rio Sordo Cascina delle Rose



- Millésime : 2011
- Appellation : Barbaresco
- Producteur : Cascina delle Rose
- Encépagement : 100% Nebbiolo
- Provenance : Barbaresco
- Conditionnement : fermentation malolactique en fûts de chêne
- L'élevage en inox et bouteilles 8 mois
- Temps de garde : 10 ans

Le Terroir et la Production

- Vigne de 30 ans, à Barbaresco
- Terroir calcaire avec bandes de sables riches de sels minéraux et eau. Le domaine compte environ 3 ha de vignobles. La culture se fait à environ 270 m. d'altitude, en guyot.
- Vinification simple et très peu élaborée. Fermentation spontanée via levures indigènes pendant 7-8 jours en roto fermentateurs. Pressurage doux. Elevage long en fûts de chêne de Slavonie. Vin non filtré. Vieillissement en Inox pendant 2 mois et en bouteilles pendant 6 mois avant commercialisation.

Barolo Riserva Cascina Disa



- Millésime : 2007
- Appellation : Barolo Riserva
- Producteur : Casina Disa – A.A. Elio Sandri
- Encépagement : 100% Nebbiolo
- Provenance : Monforte d'Alba
- Conditionnement : processus naturel et intervention minimal en vignoble et en cave
- Elevage: Grands fûts de chêne de Slavonie
- Temps de garde : 15-20 ans

Le Terroir et la Production

- Monforte d'Alba → calcaire, marnes grises, sable → vins fins, structurés, élégants, de longue garde.
- Vignoble planté en 1937 a Surì Disa, en colline, à 300 mètres au dessus du niveau de la mer, face au sud.
- Nebbiolo variété Lampia (80%) et Michet (20%). 3700 souches de ces plantes produisent 3500 bouteilles de Barolo.
- Elevage en grands fûts de chêne.
- L'âge de ce vignoble et sa position ensoleillé donne un Barolo costaud et complexe, mais extrêmement équilibrée.

Barbaresco Riserva Montefico



- Millésime : 2007
- Appellation : Barbaresco
- Producteur :Produttori del Barbaresco
- Encépagement : 100% Nebbiolo
- Provenance : Montefico
- Conditionnement : fermentation en inox 28 jours et malolactique en fûts de chêne de 25 à 50 hl 36 mois.
- L'élevage en bouteilles 6 mois
- Temps de garde : 20 ans

Les Producteurs

- Produttori del Barbaresco est une coopérative viticole qui a été fondée en 1894 par Domizio Cavazza (9 membres à l'époque aujourd'hui 56 membres).
- Produttori a 100 hectares de Nebbiolo dans le Barbaresco appellation, 1/6 de la superficie. Chaque producteur effectue ses propres décisions en ce qui concerne la culture du raisin.
- La production est à partir de raisins Nebbiolo, Barbaresco DOCG, un mélange de raisins provenant de différentes exploitations viticoles et Langhe Nebbiolo doc

Le Terroir et la Production

- L'ensemble de ces vignobles ont fondamentalement les mêmes sols sablonneux et calcaires . La seule différence est dans l'exposition.
- Les raisins sont récoltés à la main. Ils ont également procédé à la vinification de la même manière.
- La fermentation se déroule traditionnelles avec 18 à 20 jours en contact avec les peaux et le vin vieilli pendant 36 mois en fûts de chêne de 25 à 50 hl et 8 mois en bouteilles avant la diffusion.

Teobaldo Cappellano



Asmara 1944 – Serralunga d'Alba
2009

En 1983, j'ai demandé au journaliste Sheldon Wasserman de ne pas publier le score de mes vins. ... il à aussi écrit que je demande de ne pas faire partie de classements où la comparaison, faite dogme par les paresseux, est désagrégeant terme numérique et non pas effort humain partagé.

Je ne ai pas changé mon esprit ...

C'est un rêve? Permettez-le moi.

Barolo Otin Fiorin – Pié Rupestris Nebioli



- Millésime : 2007
- Appellation : Barolo
- Producteur : Cappellano
- Encépagement : 100% Nebbiolo – greffé sur pied de vigne américaine (pié-rupestris)
- Provenance : Serralunga d'Alba – Cru Gabutti
- Fermentation avec levures naturels, malolactique spontanée, pas de filtration
- L'élevage en futs de chêne et cuves de béton.
- Temps de garde : 20 ans et plus

Barbaresco Gallina – La Spinetta



- Millésime : 2005
- Appellation : Barbaresco
- Producteur : La Spinetta
- Encépagement : 100% Nebbiolo
- Provenance : Neive
- Conditionnement : fermentation malolactique en barriques 22 mois.
- L'élevage en container Inox 3 mois et en bouteille 12 mois
- Temps de garde : 25-30 ans
- Style de vin : Vins de garde

Le Terroir et la Production

- Vigne de 35/40 ans, à Neive
- Sol calcaire. Le domaine compte environ 5 ha de Nebbiolo. La culture se fait à environ 270 m. d'altitude, en guyot avec une orientation vers le sud. Il n'y a pas d'irrigation, culture biologique à 75%.
- Fermentation spontanée via levures indigènes pendant 7-8 jours en roto fermentateurs. Pressurage doux. Elevage long en barriques françaises. Vin non filtré. Vieillessement en Inox pendant 3 mois et en bouteilles pendant 12 mois avant commercialisation après trois ans de la récolte.

Barolo Bricco Boschis Vigna San Giuseppe



- Millésime : 2005.
- Appellation : Barolo.
- Producteur : Cavallotto.
- Encépagement : 100% Nebbiolo.
- Provenance : Castiglione Falletto.
- Fermentation avec levures naturels, macération 22-38 jours a chapeau semi-submergé.
- Elevage en grand fûts de chêne de Slavonie de 4 à 5 ans. Puis un an en bouteille.
- Temps de garde : 20 ans et plus.

Cavallotto



- 25 Hectares sur le Bricco Boschis.
- 5,000 plantes/hectare.
- Marnes blancs et bleus pour vin alcoolisés, structurés, de grande garde.
- Culture biologique (pas de pesticides depuis 1976).
- Vinification plutôt traditionnelle (levures naturels, longues macérations) mais avec des aspects plus modernes (control de la température, foulage mécanique ...)

Combien et où ...

1. Barbaresco Rio Sordo 2011 – Cascina delle Rose € 37,8 – Cantucci – Halle
2. Barolo Riserva 2007 – Elio Sandri - € 37 - Finoteca
3. Barbaresco Riserva Montefico 2007 – Produttori del Barbaresco - € 35 – Leuvin – Leuven
4. Barolo Pié Rupestris 2007 – Cappellano - € 64,7 – Caffé al Dente
5. Barbaresco Gallina 2005 - La Spinetta - € 89,90 - Licata Vini
6. Barolo Riserva Bricco Boschis « Vigna San Giuseppe » 2005 - Cavallotto - € 80,67 - Uvinum (online)

Sommelitaly

Vous donne rendez vous à samedi 18 Avril
pour la prochaine dégustation:

Lazio: un terroir à découvrir