LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Barolo Bussia
Millésime	2015
Potentiel de garde	Jusque fin 2033
Producteur	Conterno Aldo
Style de vin	moyennement rond, puissant, sec, beau fruité, peu épicé, notes boisées en équilibre, tanins délicats, acidité marquée
Appellation	DOCG Barolo
Cépages	100% nebbiolo
Alcohol percentage	13,50% vol
Description	Monforte d'Alba se trouve au cœur de la région du Barolo. Non loin du domaine de Domenico Clerico, un autre domaine se signale également par sa quête de finesse, le Poderi Aldo Conterno, créé en1969 par le viticulteur du même nom. La maison majestueuse qui ressemble un peu à un ancien couvent, possède une cave traditionnelle avec plus de foudres slaves que de barriques françaises modernes. Ces dernières ne sont d'ailleurs jamais utilisées pour le Barolo. Et pourtant, le domaine produit des vins modernes, adaptés à la demande actuelle. Pour la vinification, toutes les techniques modernes entrent en considération, ce qui n'était pas le cas dans le domaine de Giacomo Conterno, actuellement dirigé par son frère Giovanni. Mais les techniques modernes ne sont utilisées que pour sublimer le travail dans les vignobles : la sauvegarde du fruité et des caractéristiques uniques du nebbiolo. Une visite du domaine pas comme les autres démontre avec brio que la tradition n'est pas forcément démodée, mais doit servir de base à toute évolution vers la modernité. Le Barolo Gran Bussia a toujours été le favori d'Aldo, qui savait dès son entrée dans le métier en 1969, que ce vignoble avait d'énormes potentialités inexploitées. Un travail extensif dans les vignobles, mais surtout un traitement plus prudent dans les caves pour conserver mieux et plus longtemps le fruité, se sont profilés comme les meilleures solutions pour optimaliser le Barolo. Aldo est décédé en 2012, mais son travail est magnifiquement poursuivi par ses fils Franco, Stefano et Giacomo. Le Barolo a une couleur rouge rubis. Arômes typiques de Barolo : rose, tabac, boîte à cigares et cerises noires. Bouche pleine et souple, tannins souples. Bel équilibre entre élégance et puissance.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Monforte d'Alba, différents vignobles dans la zone Bussia Soprana. Vignobles plantés il y a au moins 20 ans.
Vendange	Octobre
Vinification	Macération sur peaux en cuves inox pendant 15 jours. Fermentation complète en cuves inox et le vin reste encore 4-5 mois dans ces cuves. Il est ensuité transféré en foudres slovènes pendant 26-28 mois.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	26-28 mois en foudres slovènes
Analytique	Alc. 13,5% Acidty5-6.5g/L.
Recensentscores	James Suckling: 96 Robert Parker: 93