LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Barolo Cicala
Millésime	2015
Potentiel de garde	Jusque fin 2040
Producteur	Conterno Aldo
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, légèrement épicé, une forte dominance de bois, belle minéralité, riche en tanins, acidité marquée
Appellation	DOCG Barolo
Cépages	100% nebbiolo
Alcohol percentage	99,99% 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 Cicala a une couleur rouge rubis. Le nez complexe développe des arômes de prunes, de baies, de liqueur, avec de légères touches boisées. Vin très compact et riche, tannins fermes. Ce vin a besoin de temps.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, gibier
Origine	Monforte d'Alba, vignoble Cicala dans la zone de Bussia Soprana. Age moyen des vignes : 50 ans (replantées régulièrement).
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	diam
Elevage	26-28 mois en foudres slovènes
Analytique	Alc. 13,5% Acidty5-6.5g/L.
Recensentscores	James Suckling: 96 Robert Parker: 95