LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Barolo Colonello
Millésime	2014
Potentiel de garde	Jusque fin 2037
Producteur	Conterno Aldo
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, légèrement épicé, bouche clairement boisée, belle minéralité, riche en tanins, 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 Vigna Colonello a une couleur rouge rubis. Arômes complexes de prunes et de baies noires, avec une note de fleurs. Bouche pleine, tannins fins, belle acidité. Finale souple.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, volaille sauvage (canard…), gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Monforte d'Alba, vignoble Colonello dans la zone de Bussia Soprana. Age moyen des vignes : 40 ans (replantées régulièrement)
Vendange	Octobre
Vinification	Macération des peaux en cuves inox. Le moût reste au contact des peaux pendant 15 jours, période durant laquelle s'achève complètement la fermentation alcoolique avant le décuvage. Le vin reste alors pendant 3-5 mois en cuves en acier et est périodiquement transvasé. Ensuite il est transféré en gros tonneaux traditionnels en chêne de slavonie où il est elevè pendant 28-30 mois avant d'être mis en bouteilles.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	28-30 mois en foudres slovènes.
Analytique	Alc. 13,5% Acidty5-6.5g/L.
Recensentscores	James Suckling: 93 Robert Parker: 91