LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Bussiador
Millésime	2016
Potentiel de garde	Jusque fin 2026
Producteur	Conterno Aldo
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, peu épicé, bouche clairement boisée, belle minéralité, peu de tanins, acidité bien intégrée
Appellation	DOP Alba
Cépages	100% chardonnay
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 Chardonnay Bussiador a une couleur dorée. Le bouquet développe des arômes de fleurs, d'ananas, de miel, avec un côté minéral. Bouche pleine, complexe, souple et minérale. Finale équilibrée.
Servir sur	crustacés et coquillages, poissons avec sauce, volaille sans sauce, volaille avec de la sauce, viande blanche sans sauce, viande blanche avec de la sauce
Origine	Monforte d'Alba, différents vignobles dans la zone Bussia Soprana.
Vendange	Septembre
Vinification	Le vin reste 3-4 jours en cuves inox dans lesquelles démarera la fermentation. Le vin est ensuite transféré en barriques. Après cela, le vin est clarifié et mûrit 12 mois en barriques neuves.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	12 mois en barriques neuves
Analytique	Alc: 13% Vol.
Production	4.000 bouteilles 0,75