LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Darmagi
Millésime	2015
Potentiel de garde	Jusque fin 2035
Producteur	Gaja
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, plutôt minéral, riche en tanins, acidité marquée
Appellation	DOP Langhe
Cépages	2% cabernet franc, 95% cabernet sauvignon, 3% merlot
Alcohol percentage	14,00% vol
Description	La famille Gaja s'est installée dans le Piémont au milieu du XVIIe siècle. En 1859, Giovanni Gaja se lance dans la production de Barbaresco et depuis, 5 générations lui ont déjà succédé. Angelo senior, le fils de Giovanni, représente la deuxième génération. Il est ambitieux et exigeant. En 1905, il épouse Clotilde Rey et se met en quête de nouvelles méthodes de production pour booster la qualité de ses vins. Son fils Giovanni Gaja prend sa succession et se consacre à la production de Barbaresco. Ses vins deviennent très vite la référence de l'appellation. De plus, il agrandit le domaine en lui adjoignant différents sites grands crus comme Sori Tildin, Costa Russi, Sori San Lorenzo et Darmagi tout en continuant à travailler à l'amélioration de la qualité. En 1961, Angelo Gaja (la quatrième génération) poursuit le travail de son père et décide de n'utiliser que les raisins de ses propres vignobles pour ses vins. Angelo a consenti de gros efforts pour faire connaître le Barbaresco à l'étranger. Son épouse Lucia et leurs enfants Gaia et Rossana sont impliqués dans l'entreprise familiale. Ils habitent tous à Barbaresco. Actuellement, la famille Gaja possède 100 ha de vignobles dans le Piémont, dont une partie sert à la production de Barbaresco (Barbaresco et Treiso), et une autre partie à la production de Barolo (Serralunga et La Morra). En 1994, Angelo Gaja achète son premier domaine en Toscane. Le Darmagi a une couleur rouge sombre, presque noire. Le nez est intense sur des fruits noirs, des cerises, des poivrons, du tabac, du cuir et de la truffe. La bouche est ample, riche et compacte, dense avec une imposante trame tannique. L'acidité qui tend le vin et l'élevage luxueux participent à l'équilibre de cette cuvée. Grande persistance. Excellent !
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, volaille sauvage (canard…), gibier
Origine	Le vignoble, situé sur la commune de Barbaresco, a été planté en 1978. Il s'étend sur 2,8 ha, exposition sud, à une altitude moyenne de 300m.
Vinification	La fermentation et la macération ont lieu en cuves inox pendant 10 à 14 jours. La maturation se fait en barriques pour une période de 6 à 8 mois à laquelle s'ajoute un affinement de12 mois en 'botti grande'.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	6 à 8 mois en barriques et 12 mois en 'botti grande'
Recensentscores	Robert Parker: 94