

# *Barolo*

## ROI DES VINS, VIN DES ROIS

MAIS QUELLES SONT LES PARTICULARITÉS DE CE GRAND CRU ? POURQUOI IL Y-A-T-IL EU UNE GUERRE DE BAROLO ?

DÉCOUVREZ LES SECRETS DU BAROLO ET DE SA RÉGION DU PIÉMONT, CONNUE POUR SA TRUFFE BLANCHE ET SES PAYSAGES GRANDIOSES.



A blurred background image showing a group of people in a social setting, likely a wine tasting event. In the foreground, a person is seen from the side, pouring red wine from a bottle into a glass. The scene is dimly lit, with warm tones from the wine and ambient lighting.

## HISTOIRE

### COMMENÇONS AVEC UN PEU D'HISTOIRE...

Jusqu'au milieu du 19<sup>e</sup> siècle, les vins produits dans la région de Barolo étaient plutôt doux. Le climat et la vigueur des hivers empêchaient les fermentations d'être poussées jusqu'au bout, laissant ainsi du sucre résiduel. Dans les années 1830, sous l'impulsion de Camillo Benso, Comte de Cavour et de Giulia Colbert Falletti, dernière Marquise de Barolo, de gros efforts ont été réalisés avec l'aide de conseillers externes afin d'hausser la qualité des vins produits.

Avec ses grandes qualités, le Barolo est rapidement devenu l'ambassadeur du Piémont dans toutes les Cours Royales Européennes. Il devient alors le « **Roi des vins, le vin des Rois** ».

Au milieu du 20<sup>e</sup> siècle, la production était dominée par les grands négociants qui achetaient du raisin et du vin dans la zone et les assemblaient pour en faire un vin plutôt commun. Les petits propriétaires ont alors commencé à produire et mettre en bouteille des vins issus de récoltes parcellaires. Cette approche a abouti à un référencement et classification des divers vignobles et parcelles dans la région. Cette classification a été le résultat d'un long travail qui aura duré plusieurs décennies. Aujourd'hui, le « Consortium di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani » est en charge de la gestion et développement des appellations de la région des Langhe.





## GÉOGRAPHIE ET APPELLATIONS

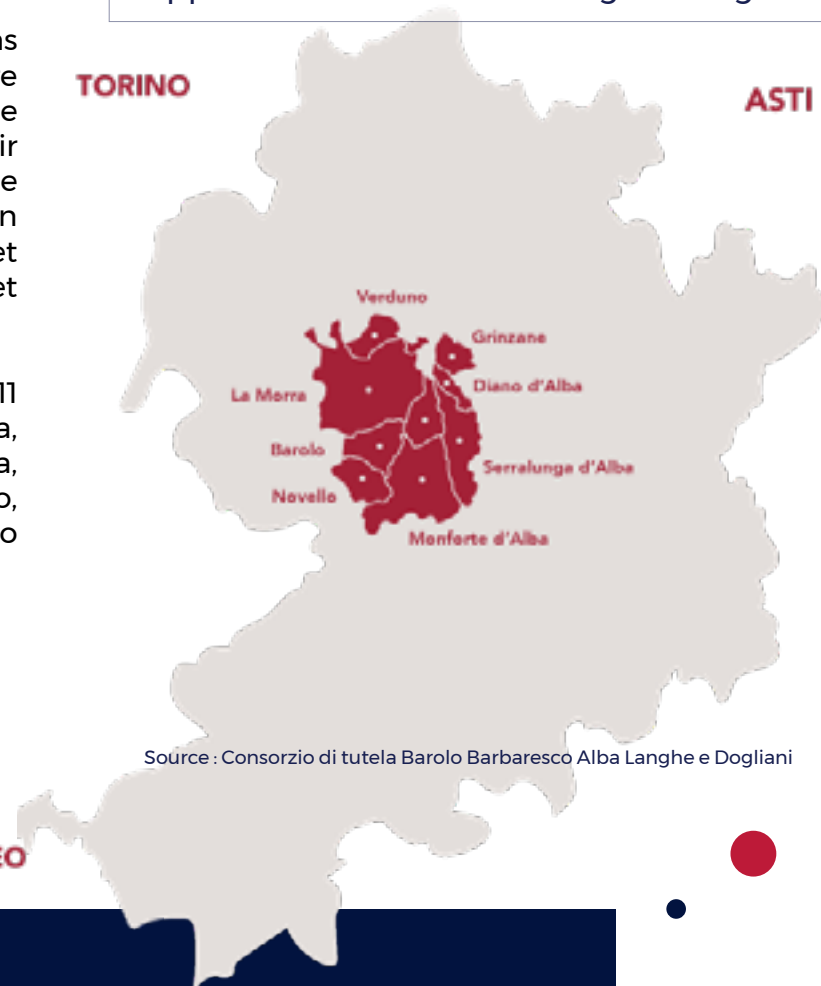
### Appellation Barolo dans la région Langhe

La zone de Barolo est située dans les collines des « Langhe » entre les Alpes et les Apennins. Le nom de Langhe, semble provenir d'un terme d'origine Celtique qui signifie « langue de terre » en faisant référence à la forme et disposition des diverses collines et vallées profondes de la région.

Le Barolo est produit dans les 11 communes de Barolo, La Morra, Monforte, Serralunga d'Alba, Castiglione Falletto, Novello, Grinzane Cavour, Verduno, Diano d'Alba, Cherasco e Roddi.

TORINO

ASTI



Source : Consorzio di tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani

CUNEO

### BON À SAVOIR...

Pour obtenir l'appellation Barolo DOCG, le rendement maximal par hectare est de 56 hectolitres, strictement issu du cépage Nebbiolo, et le vin doit titrer au minimum à 13° d'alcool. L'élevage en bois doit durer au moins 2 ans et au minimum une année en bouteille. Pour les versions Riserva, l'élevage doit durer au moins 5 ans au total dont 3 ans en bois. La mise en vente du vin en bouteille ne peut se faire qu'à partir du 1er janvier qui suit la 4ème année de la vendange, et la sixième année pour les Riserva.

## CÉPAGE NEBBIOLO

Le nom Nebbiolo provient du mot italien Nebbia qui signifie brouillard, tout simplement car le Nebbiolo se vendange relativement tard, quand les premiers brouillards d'automne apparaissent.

Le Nebbiolo exige une bonne exposition sud et le bon terroir, type argile-calcaire. La vigne bourgeonne tôt (mi-avril) et mûrit plus tard que la plupart des autres variétés, soit vers la mi-octobre. Pour une maturation correcte du raisin, une altitude entre 200 et 450 m au-dessus du niveau de la mer et les oscillations de températures importantes entre le jour et la nuit sont un avantage.

Le Nebbiolo donne des vins puissants, tanniques, riche en alcool et avec une bonne acidité. Il a toutes les caractéristiques pour donner aux vins produits un fort potentiel de vieillissement.

### TERROIRS

Des différences importantes existent entre les Barolos provenant de divers terroirs. En simplifiant, deux principaux types de sol se trouvent de chaque côté de la route qui relie Alba à Barolo.

- Le premier type, des marnes calcaires, est relativement compact, avec des terres plus fraîches et plus fertiles, qui caractérisent les villages de Verduno, La Morra, Barolo et Novello, donnent des vins relativement fins, fruités et aromatiques, qui s'assouplissent plus rapidement que leurs voisins du versant opposé ;
- Le deuxième type, des sols de grès et d'argile, moins compacts, plus pauvres et moins fertiles qui composent les villages de Montforte d'Alba et Serralunga d'Alba, produisent des vins structurés et intenses, qui vieillissent plus lentement.
- Le vignoble de Castiglione Falletto quant à lui, fait figure d'arbitre puisqu'il rassemble les caractéristiques de ces deux terroirs.

A black and white photograph of several large wooden wine barrels stacked in a cellar. The barrels are supported by metal stands. In the background, a glass bottle is visible on a shelf. The image is framed by white diagonal lines in the top-left and bottom-right corners.

## LES DEUX ECOLES

### ECOLE MODERNE ET ECOLE TRADITIONNELLE : LA GUERRE DE BAROLO

Dans les années 80, la tendance mondiale pour des vins plus fruités, moins tanniques, accessibles plus jeunes a incité un groupe de producteurs à revoir leur mode de vinification. Les deux grandes « écoles » peuvent être distinguées : « traditionnelle » et « moderne ».

- **L'Ecole traditionnelle** peut se résumer ainsi :

- Une macération de plusieurs semaines, sous bois en grandes cuves tronconiques, ou en béton, avec remontage et pigeage fréquents
- Uniquement des grands contenants (pas d'inox)
- Pas de contrôle de température
- Long élevage en grand foudres de Slavonie

- **L'Ecole moderne**, qui a bousculé les habitudes, s'adapte au marché des années 80 qui favorise les vins fruités, sombres, moins tanniques et buvables plus jeunes. Son approche :

- Macération plus courte : de 2 à 14 jours, en cuves inox
- Contrôle des températures de fermentation
- Remontage automatique et fréquent pour maximiser l'extraction de couleur et minimiser l'extraction de tanins durs.
- Elevage en barrique (env. 225 l.) plutôt qu'en foudre (env. 1000 l.) avec une grande proportion de bois neuf.

Aujourd'hui, beaucoup de producteurs adoptent une approche plus modérée, en revenant à l'école traditionnelle, tout en la modernisant. Ils représentent ainsi le lien entre la tradition et la modernité, essayant de prendre le meilleur de chaque courant afin de produire les vins les plus aboutis et personnalisés possibles, tout en laissant une place pour le terroir et son expression, notamment au vieillissement. Parmi tous les producteurs, quelques-uns méritent d'être mentionnés. Nous les avons classés dans l'une ou l'autre école, même si certains « modernes » peuvent être qualifiés de « modérés » :

**Ecole traditionnelle** : Lorenzo Accomasso, Bartolo Mascarello, Bruno Giacosa, Giacomo Conterno, Angelo Gaja, Giuseppe Rinaldi,

**Ecole moderne** : Aldo Conterno, Elio Altare, Paolo Scavino, Luciano Sandrone, Domenico Clerico, Roberto Voerzio, Elio Grasso,

A black and white photograph of the Cascina del Monastero. In the foreground, a vintage tractor is partially visible. The background shows a large, multi-story stone building with a covered loggia and several windows, set in a rural landscape.

## CASCINA DEL MONASTERO

En 1926, Alessio Grasso, vigneron à Treiso, achète cette vieille propriété située dans le petit village de « Annunziata di La Morra » à quelques kilomètres d'Alba.

Au 18ème siècle, la Cascina del Monastero était un monastère de moines bénédictins. La cave et la bâtisse datent encore de cette époque.

Aujourd'hui, le domaine est géré par le petit-fils d'Alessio, Giuseppe Grasso. Avec son épouse Velda, ils ont développé un charmant agritourisme dans lequel ils accueillent leurs visiteurs.

Les vins produits par la Cascina del Monastero puisent leur générosité et parfums dans les sols argilo-calcaires des vignobles situés plein sud à une altitude moyenne de 250 mètres. Beppe et Velda produisent des vins de grande qualité, tels que leur Barbera, Langhe et divers Barolo parceliaires.

Source des photos : Cascina del Monastero





## LES PARCELLES BRICCO

Les parcelles **Bricco Lucciani** et **Bricco Rocca** sont situées au sud-est de La Morra, terroir de marnes calcaires, terres compactes et fraîches, qui donnent des vins fins, fruités et aromatiques.

**Bricco Luciani** : Il existe une curieuse histoire derrière le nom de cette petite colline. Vers la fin des années 1700, alors que la ferme appartenait encore à des moines bénédictins, elle a été visitée par un prêtre qui devait devenir célèbre plusieurs années plus tard sous le nom de Pape Pie VII.

Il goûta le précieux nectar et fut tellement enchanté par la beauté du lieu et le vin qu'il produisit qu'il s'écria avec délice : « Ah ! Morra! Beau ciel et bon vin!». En mémoire de cet événement, la colline a été connue depuis comme «Bricco Luciani» (de «luce», le mot italien pour la lumière). Et il faut dire que la luminosité de ce vin rouge grenat semble évoquer une longue tradition d'authenticité et de sincérité.

Barolo «Bricco Luciani» est toujours produit selon le « style traditionnel modernisé », avec une fermentation de 10/15 jours et une période de vieillissement répartie à parts égales entre les petits fûts de chêne et les barriques. Il atteint son apogée cependant après plusieurs années de bouteille.

**Bricco Rocca** : sol de marnes calcaire des vignobles situés à une altitude de 300 mètres. La fermentation a lieu en acier et dure 14/20 jours, avec plusieurs remontages.

L'élevage est fait en barriques pendant 12 mois. Il mûrit ensuite pendant plus d'un an en barriques de deuxième, troisième ou quatrième passage, avant de vieillir 24 mois supplémentaires dans des fûts de chêne de 15 hl. Enfin, «Bricco Riund» reste dans la cave après avoir été embouteillé pendant au moins 6 mois avant sa sortie. Le vin est complexe et doté d'une longue garde.





**Perno** : Ce Barolo parcellaire provient d'une colline orientée du sud au sud-est sur des paysages tout à fait uniques à Perno, un vieux quartier isolé périphérique de Monforte d'Alba.

Ici, le sol sablonneux-argileux est formé au fond de couches très compactes de marne grise, alternée avec des couches de grès incorporées dans des dépôts de sable jaune rougeâtre.

La fermentation de style traditionnel dure environ 15-20 jours, et est suivie de 36 mois en fûts de chêne slave de taille moyenne, ceci afin de mettre en valeur l'élégance et de la classe fournie par ce coin très spécial du Langhe.

Le résultat est un vin très ouvert, parfumé, attrayant avec un bouquet puissant, mais bien équilibré.





A black and white photograph of a long, narrow wine cellar. The room is filled with rows of large wooden barrels, creating a sense of depth and perspective. The lighting is dramatic, highlighting the textures of the wood and the stone walls.

## PIO CESARE

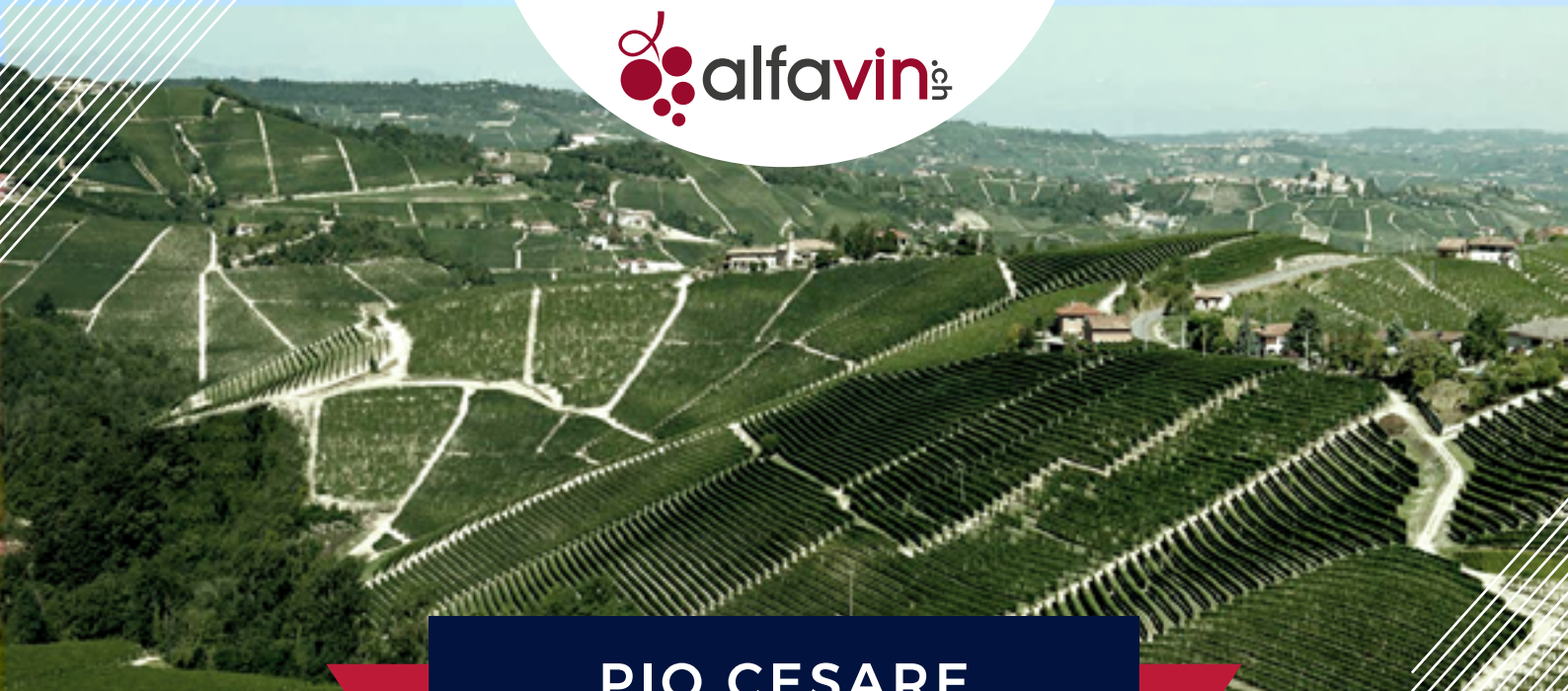
Fondé en 1881, le domaine Pio Cesare est l'œuvre d'un certain Pio Cesare qui fut l'un des premiers producteurs à miser sur le grand potentiel et la qualité des vins tels que le Barolo, le Barbaresco, le Barbera, ainsi que certains autres grands vins du Piémont.

Dès le tout début, cette volonté de travailler les variétés locales alla de pair avec une philosophie dédiée au terroir et à la plus stricte qualité des vins produits. C'est cette vision pionnière qui a conduit jusqu'ici les 5 générations de la famille Pio Cesare à produire avec dévouement et selon la plus pure tradition ses vins dans la cave d'antan située dans le centre du village d'Alba, dans la région du Piémont.

Réparties sur plus de 50 hectares, les vignes sont situées sur les zones les mieux exposées et les mieux cotées des territoires du Barolo et du Barbaresco.

Chaque année, la production est délibérément limitée, de sorte à garantir la meilleure qualité possible aux vins, ce qui leur procure depuis des décennies déjà, une notoriété mondiale et les meilleures notes des plus influents dégustateurs de la planète.





## PIO CESARE

### BAROLO PIO CESARE :

Assemblage de divers vignobles familiaux à Serralunga d'Alba (Ornato, La Serra, Briccolina et Lirano), Grinzane Cavour (Gustava et Garretti), La Morra (Roncaglie), Novello (Ravera). Ces parcelles sont issues de sols des deux principaux types de sols (marnes calcaires donnant des vins fins et fruités, ainsi que des sols de grès et argile, donnant des vins plus concentrés et tanniques).

L'assemblage traditionnel de parcelles est la «formule» classique utilisée par les anciennes familles Barolo pour produire un vin qui embrasse et combine chacune des caractéristiques uniques des différents vignobles et terroirs de la région de Barolo. L'élevage est fait en acier inoxydable avec macération pendant environ 25-30 jours, suivi d'un vieillissement en fût de chêne pendant environ 30 mois, dont une petite quantité en chêne français. Un Barolo de style classique. Excellente structure, harmonie et élégance. Tanins mous et fruits équilibrés. Accessible, mais avec un très long potentiel de vieillissement.

Source des photos : Pio Cesare



## NOTRE SÉLECTION

ALFAVIN.CH PROPOSE UNE VASTE SÉLECTION  
DE VINS D'ITALIE ET D'ESPAGNE!

ET VOUS POUVEZ TOUS LES TROUVER  
SUR NOTRE SITE INTERNET.

Cliquez sur le bouton ci-dessous et cela vous y mènera directement :



ACCÉDEZ AU SITE