

Nom Barbera d'Alba Conca Tre Pile

Millésime 2020

Potentiel de garde Jusqu'à fin 2028

Producteur Conterno Aldo

Style de vin moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, notes boisées subtiles, tanins délicats, acidité marquée

Appellation DOC Barbera d'Alba

Cépages 100% barbera

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 en 1969 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 optimiser le Barolo. Aldo est décédé en 2012, mais son travail est magnifiquement poursuivi par ses fils Franco, Stefano et Giacomo.

Le Barbera d'Alba Conca Tre Pile a une couleur rouge grenat et des arômes de baies, de champignons avec un côté sous-bois. La bouche est également dominée par le fruit et un caractère minéral. Excellente concentration, souple, finale agréable.

Servir sur viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, volaille sauvage (canard...), gibier, fromages puissants ou vieillis

Origine La Conca Tre Pile est un versant de colline de la Bussia Soprana voué principalement au Barbera avec des vignes pouvant avoir jusqu'à 45 ans.

Vendange Début octobre

Vinification Macération sur peaux en cuves inox pendant 10 jours. Après la fermentation, le vin reste encore 4 mois en cuves inox.

Fermeture de bouteille bouchon en liège

Elevage 12 mois en barriques françaises.

Production 20.000 bouteilles 0,75

