LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Barolo Bussia Riserva Gran Bussia
Millésime	2016
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2036
Producteur	Conterno Aldo
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, bouche clairement boisée, plutôt minéral, riche en tanins, acidité bien intégrée
Appellation	DOCG Barolo
Cépages	100% nebbiolo
Pourcentage d'alcool	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 Gran Bussia est un grand classique, avec une couleur rouge grenat et des arômes très fins de prunes, de bois de cèdre, de baies et de canelle. Bouche pleine, tannins très souples. Superbe vin à la finale complexe. Grand potentiel de garde.

Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard…), gibier
Origine	Monforte d'Alba, sélection des meilleurs raisins des vignobles Romirasco, Cicala et Colonello, respectivement 70%, 15% et 15%, mais dépendant du millésime.
Vendange	Octobre.
Vinification	Macération des peaux en cuves inox. Le moût reste au contact des peaux pendant 15 jours, période durant laquelle s'opère la fermentation alcoolique complète, arrive ensuite le décuvage. Le vin reste 3 à 5 mois en cuves inox où il est transvasé plus d'une fois avant d'être mis dans de gros tonneaux traditionnels en chêne de slavonie dans lesquels il est élevé pendant 36 mois.
Elevage	36 mois en grands foudres slavoniens.
Production	3.000 bouteilles 0,75
Notes des critiques	IWineReview: 100 Veronelli: 100 Michaela Morris, Decanter: 98

nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · **www.licata.be**

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)