

Nom	Barolo Bussia Romirasco
Millésime	2021
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2046
Producteur	Conterno Aldo
Style de vin	beau fruité, légèrement épicé, bouche clairement boisée, subtilement minéral, riche en tanins, acidité marquée
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 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 Barolo Romirasco a une couleur rouge rubis brillante. Le nez développe des arômes épicés et herbacés, un beau fruit et une très belle minéralité. La bouche est soyeuse bien que puissante. Un vin tout en équilibre et le plus épicé des trois crus.

Servir sur viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier, fromages puissants ou vieillis

Origine Monforte d'Alba, vignoble Romirasco. Age moyen des vignes : 45-50 ans.

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.

Fermeture de bouteille bouchon synthétique

Elevage 36 mois en grands foudres slavoniens.

Notes des critiques Ian D'Agata, IWineReview: 99
jamessuckling.com: 96
Antonio Galloni, Vinous: 96
Michaela Morris, Decanter: 95

