

Nom	Barolo Bussia Vigna Fantini
Millésime	2022
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2042
Producteur	Scavino Paolo
Style de vin	rond, puissant, sec, délicieusement fruité, très épicé, notes boisées subtiles, très minéral, riche en tanins, acidité marquée
Appellation	DOCG Barolo
Cépages	100% nebbiolo
Pourcentage d'alcool	15,00% vol
Description	Ce domaine de Castiglione Falletto a été fondé en 1921 par Lorenzo Scavino et son fils Paolo. Aujourd'hui, c'est Enrico, petit-fils de Lorenzo, qui est aux commandes avec ses deux filles Elisa et Enrica. Le nom d'Enrico est souvent associé à celui d'Elio Altare et au groupe des modernistes rebelles des années 80. Même si les deux viticulteurs sont aussi modernes l'un que l'autre, ils ont cependant une personnalité et une originalité qui leur sont propres. Enrico se concentre sur le fruité, Elio sur l'harmonie. Scavino ne travaille qu'avec ses propres vignobles, 23 ha en tout, ce qui lui apporte une garantie de qualité à long terme qu'il ne trouverait pas dans d'éventuels vignobles affermés. Scavino dispose de non moins de 19 crus historiques, répartis sur 6 des 11 villages du territoire du Barolo. Ce qui lui permet d'exploiter pleinement la diversité de la nature et de la transformer chaque année en assemblages ultimes, mais aussi en vins d'exception à partir de vignobles individuels, comme le Cannubi (dans le Barolo), le Bric del Fiasc (à Castiglione Falletto) et le Rocche dell'Annunziata (à La Morra). Les vins du domaine se parent d'une concentration fruitée unique et de belles potentialités de garde. L'élevage en grands foudres et en petites barriques françaises souligne encore la complexité. Outre les cépages traditionnels comme le nebbiolo, barbera et dolcetto, Scavino travaille encore avec des cépages internationaux comme le merlot (pour son vin de base), le sauvignon, le chardonnay et le viognier. Le Barolo Bussia Vigna Fantini 2021 est un vin élégant et puissant, avec un nez frais de rose, iris, cassis, pastèque, eucalyptus, menthol et une touche d'épices. En bouche, il est ample et équilibré, offrant des saveurs de cerise rouge, prune, compote de framboise, griottes, réglisse et vanille. Une acidité fraîche et des tanins souples mais fermes assurent un bel équilibre. La finale est longue, sèche et complexe, avec une note saline et une belle minéralité.
Servir sur	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, pot au feu, viande rouge sans sauce et grillade, gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Bussia-Fantini, vignoble d'altitude (370 m) bénéficiant d'un climat frais et d'une exposition sud-ouest ; les sols sont rocheux et sableux.
Vendange	Récolte manuelle, mi-octobre.
Vinification	Macération avec chapeau immergé (en moyenne 10–12 jours) dans un fermenteur rotatif en acier inoxydable, suivie d'une fermentation avec levures indigènes (en moyenne 20–30 jours) dans des cuves en acier inoxydable.
Elevage	20 mois en grands fûts de chêne puis 3 mois en cuves inox.
Production	350 caisses
Notes des critiques	James Suckling, jamesuckling.com: 98 Michaela Morris, Decanter: 95 Monica Lerner, robertparker.com: 92 Antonio Galloni, Vinous: 90

