

FICHE D'ARTICLE

Nom	Barolo Castiglione
Millésime	2016
Potentiel de garde	Jusque fin 2041
Producteur	Vietti
Style de vin	moyennement rond, puissant, sec, délicieusement fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, plutôt minéral, tanins puissants, acidité marquée
Appellation	DOCG Barolo
Cépages	100% nebbiolo
Description	<p>Situé au coeur des Langhe, dans le village de Castiglione Falletto, le domaine Vietti fut fondé dès 1800 par Carlo Vietti, mais prit vraiment son envol dans les années 1960, en étant notamment à la base du concept de cru dans le Barolo.</p> <p>Les années '60 constituent un tournant dans l'histoire du domaine avec le mariage de Luciana Vietti et d'Alfredo Curado, œnologue de profession et grand amateur d'art. Les intuitions de ce dernier seront à la base du domaine que l'on connaît aujourd'hui, grâce notamment à la création d'un des premiers cru de Barolo (Rocche di Castiglione - 1961), de la vinification de l'arneis en monocépage (1967) ou de l'invention des Etiquettes d'Auteur (1974). Entre-temps devenu l'un des domaines les plus reconnus d'Italie, le domaine fut racheté en 2016 par un fond d'investissement américain, bien que toujours aux mains de la famille Vietti.</p> <p>Le domaine Vietti n'a cessé de se démarquer en proposant des vins de caractère identitaires. Pour cela, les rendements sont limités. En cave, de longues macérations qui varient en fonction des millésimes, un élevage de seize mois en barriques françaises et en fûts de chêne de Slavonie, ainsi qu'une mise en bouteille sans collage ni filtration sont privilégiées afin de conférer aux vins une grande concentration et, surtout, une longévité exceptionnelle. Si le Nebbiolo reste bien évidemment la marque de fabrique du domaine avec ses crus de Barolo et son Barbaresco, ils n'en font pas moins la part belle aux cépages Barbera et Arneis. Petit dernier de la famille, un Timorasso qui en surprendra plus d'un.</p> <p>Le Barolo Castiglione a une couleur rouge rubi fantastique. Le nez est fin et intense sur des arômes de cerises, d'épices, de feuilles de thé et de pétales de rose. Les tannins sont présents mais très beaux. Barolo masculin qui démontre un grand potentiel</p>
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, volaille sauvage (canard...), gibier, fromages doux
Origine	Meilleures parcelles de Bricco Boschis, Liste, Brunella, Roccettevino, Pernanno, Ravera di Monforte et Scarrone. L'âge moyen des vignes est de 35 ans. Toutes les parcelles vieillissent séparément. Terrain argilo-calcaire. Guyot.
Rendement	4.500 pieds/ha
Vendange	Octobre
Vinification	La fermentation alcoolique dure 3 à 4 semaines à une température de 38° -32°C. La malolactique suit en cuves inox et/ou barriques. Maturation de 18 à 30 mois en barriques et en foudres. Tous les crus sont vinifiés séparément.
Elevage	30 mois en barriques/foudres.
Analytique	Alc: 14% - Tot Extract: 30,45g/l - Tot Acidity: 6,35g/l - Res Sugar: 0,95g/l - Sulfite: 86mg/l - ph-Value: 3,48
Production	50.000 bouteilles 0,75
Recensentscores	Robert Parker: 94 Wine Spectator: 93 James Suckling: 95

