

Nom	Barolo Cerequio
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2043
Producteur	Vietti
Appellation	DOCG Barolo
Cépages	100% nebbiolo

Description

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'arnei 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.

Vietti est devenu l'un des principaux domaines d'Italie et se distingue par des vins de caractère identitaires. La qualité est phénoménale et constante sur l'ensemble de la gamme. Dans une région de premier plan comme le Piémont prévaut plus que nul part ailleurs la loi du plus fort : un domaine est valorisé en fonction de la position de ses vignobles. Au fil des années, la famille Curado/Vietti a su construire un patrimoine exceptionnel des meilleurs vignobles du Barolo. Vietti est aussi le seul producteur à posséder des vignobles dans les onze villages autorisés à produire du Barolo et il a été le pionnier de la mise en bouteille de Barolo "single vineyard". En étant l'un des premiers domaines viticoles à exporter aux États-Unis, Vietti est rapidement devenu un grand nom dans le monde entier.

Le Barolo a une couleur rouge rubis intense. Nez généreux aux arômes de fruits rouges mûrs avec des notes épicées. La bouche est intense, assez riche mais très élégante et bien équilibrée. Les tannins sont présents, mais très bien intégrés dans la structure fruitée du vin. Longue finale avec une bonne fraîcheur.

Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard...), gibier
Origine	Cru historique du vignoble Cerequio dans la région de Barolo. Orientation sud à une altitude de 300m au-dessus du niveau de la mer. Sol calcaire et argileux.
Rendement	4.600 pieds/ha.
Vendange	5 octobre, récolte manuelle.
Vinification	Les raisins sont égrappés et légèrement meurtris avant d'être transférés dans des cuves en inox pour la fermentation alcoolique. Macération pendant 3 semaines. La fermentation malolactique a lieu dans des fûts de chêne.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	32 mois en grands fûts de chêne et en barriques.
Analytique	Extrait sec: 30,36 g/l - acidité totale: 6,14 g/l - sucre résiduel: 1,05 g/l - sulfites: 77 mg/l - pH: 3,45
Notes des critiques	Vinous: 97 robertparker.com: 96 jamessuckling.com: 92

