

# FICHE D'ARTICLE

<b>Nom</b>	Barolo Lazzarito
<b>Millésime</b>	2016
<b>Potentiel de garde</b>	Jusque fin 2051
<b>Producteur</b>	Vietti
<b>Style de vin</b>	rond, puissant, sec, délicieusement fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, très minéral, tanins puissants, acidité marquée
<b>Appellation</b>	DOCG Barolo
<b>Cépages</b>	100% nebbiolo
<b>Description</b>	<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 Lazzarito a une couleur rouge grenat intense et un nez aux arômes complexes de graphite, sauge, pierres concassées, pétale de rose séchée, menthe, réglisse et orange sanguine. La bouche est dense et très concentrée. Le vin a du punch avec ses ma</p>
<b>Servir sur</b>	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, volaille sauvage (canard...), gibier, fromages doux
<b>Origine</b>	Vignoble Lazzarito à Serralunga d'Alba (2ha). Age moyen : 37 ans. Terrain argilo-calcaire. Exposition sud-ouest.
<b>Rendement</b>	4.500 pieds/ha
<b>Vendange</b>	Octobre
<b>Vinification</b>	La fermentation alcoolique dure 3 semaines en cuves inox avec contact des peaux. Cette période inclut les macérations pré- et post-fermentaires au moyen de la technique ancestrale du chapeau immergé. La malolactique se déroule en barriques. Le vin mûrit ensuite 30 mois en barriques et en grands foudres. Mise en bouteille sans filtration.
<b>Elevage</b>	30 mois en barriques/foudres.
<b>Analytique</b>	Alc: 14,00% - Tot Extract: 30,85?g/l - Tot Acidity: 5,85?g/l - Res Sugar: 1,15?g/l - Sulfite: 83?mg/l - ph-Value: 3,39
<b>Production</b>	5.000 bouteilles 0,75
<b>Recensentscores</b>	Antonio Galloni, Vinous: 98 Robert Parker: 98 Wine Spectator: 95 James Suckling: 94

