

# FICHE D'ARTICLE

<b>Nom</b>	Langhe Cabernet Sauvignon Darmagi
<b>Millésime</b>	2018
<b>Potentiel de garde</b>	Jusque fin 2038
<b>Producteur</b>	Gaja
<b>Style de vin</b>	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, plutôt minéral, riche en tanins, acidité marquée
<b>Appellation</b>	DOC Langhe
<b>Cépages</b>	100% cabernet sauvignon
<b>Description</b>	<p>La famille Gaja s'est installée dans le Piémont au milieu du XVIIe siècle. En 1859, Giovanni Gaja se lance dans la production de Barbaresco et depuis, 5 générations lui ont déjà succédé. Angelo senior, le fils de Giovanni, représente la deuxième génération. Il est ambitieux et exigeant. En 1905, il épouse Clotilde Rey et se met en quête de nouvelles méthodes de production pour booster la qualité de ses vins.</p> <p>Son fils Giovanni Gaja prend sa succession et se consacre à la production de Barbaresco. Ses vins deviennent très vite la référence de l'appellation. De plus, il agrandit le domaine en lui adjoignant différents sites grands crus comme Sori Tildin, Costa Russi, Sori San Lorenzo et Darmagi tout en continuant à travailler à l'amélioration de la qualité.</p> <p>En 1961, Angelo Gaja (la quatrième génération) poursuit le travail de son père et décide de n'utiliser que les raisins de ses propres vignobles pour ses vins. Angelo a consenti de gros efforts pour faire connaître le Barbaresco à l'étranger. Son épouse Lucia et leurs enfants Gaia et Rossana sont impliqués dans l'entreprise familiale. Ils habitent tous à Barbaresco.</p> <p>Actuellement, la famille Gaja possède 100 ha de vignobles dans le Piémont, dont une partie sert à la production de Barbaresco (Barbaresco et Treiso), et une autre partie à la production de Barolo (Serralunga et La Morra). En 1994, Angelo Gaja achète son premier domaine en Toscane.</p> <p>Le Darmagi a une couleur rouge sombre, presque noire. Le nez est intense sur des fruits noirs, des cerises, des poivrons, du tabac, du cuir et de la truffe. La bouche est ample, riche et compacte, dense avec une imposante trame tannique.</p>
<b>Servir sur</b>	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, volaille sauvage (canard...), gibier
<b>Origine</b>	Le vignoble, situé sur la commune de Barbaresco, a été planté en 1978. Il s'étend sur 2,8 ha, exposition sud, à une altitude moyenne de 300m.
<b>Vinification</b>	La fermentation et la macération ont lieu en cuves inox pendant une vingtaine de jours.
<b>Fermeture de bouteille</b>	bouchon en liège
<b>Elevage</b>	12 mois en barriques et 12 mois en 'botti grande'.
<b>Recensmentscores</b>	Antonio Galloni, Vinous: 93

