

# LICATA

FICHE D'ARTICLE

<b>Nom</b>	Langhe Chardonnay Bussiador
<b>Millésime</b>	2020
<b>Potentiel de garde</b>	Jusqu'à fin 2030
<b>Producteur</b>	Conterno Aldo
<b>Style de vin</b>	rond, puissant, sec, beau fruité, peu épicé, bouche clairement boisée, belle minéralité, peu de tanins, acidité bien intégrée
<b>Appellation</b>	DOC Langhe
<b>Cépages</b>	100% chardonnay
<b>Description</b>	<p>Monforte d'Alba se trouve au cœur de la région du Barolo. Non loin du domaine de Domenico Clerico, un autre domaine se signale également par sa quête de finesse, le Poderi Aldo Conterno, créé en 1969 par le viticulteur du même nom. La maison majestueuse qui ressemble un peu à un ancien couvent, possède une cave traditionnelle avec plus de foudres slaves que de barriques françaises modernes. Ces dernières ne sont d'ailleurs jamais utilisées pour le Barolo.</p> <p>Et pourtant, le domaine produit des vins modernes, adaptés à la demande actuelle. Pour la vinification, toutes les techniques modernes entrent en considération, ce qui n'était pas le cas dans le domaine de Giacomo Conterno, actuellement dirigé par son frère Giovanni. Mais les techniques modernes ne sont utilisées que pour sublimer le travail dans les vignobles : la sauvegarde du fruité et des caractéristiques uniques du nebbiolo.</p> <p>Une visite du domaine pas comme les autres démontre avec brio que la tradition n'est pas forcément démodée, mais doit servir de base à toute évolution vers la modernité. Le Barolo Gran Bussia a toujours été le favori d'Aldo, qui savait dès son entrée dans le métier en 1969, que ce vignoble avait d'énormes potentialités inexploitées.</p> <p>Un travail extensif dans les vignobles, mais surtout un traitement plus prudent dans les caves pour conserver mieux et plus longtemps le fruité, se sont profilés comme les meilleures solutions pour optimiser le Barolo. Aldo est décédé en 2012, mais son travail est magnifiquement poursuivi par ses fils Franco, Stefano et Giacomo.</p> <p>Le Chardonnay Bussiador a une couleur dorée. Le bouquet développe des arômes de fleurs, d'ananas, de miel, avec un côté minéral. Bouche pleine, complexe, souple et minérale. Finale équilibrée.</p>
<b>Servir sur</b>	crustacés et coquillages, poissons avec sauce, volaille sans sauce, volaille avec de la sauce, viande blanche sans sauce, viande blanche avec de la sauce
<b>Origine</b>	Monforte d'Alba, différents vignobles dans la zone Bussia Soprana.
<b>Vendange</b>	Septembre
<b>Vinification</b>	Le vin reste 3-4 jours en cuves inox dans lesquelles démarera la fermentation. Le vin est ensuite transféré en barriques. Après cela, le vin est clarifié et mûrit 12 mois en barriques neuves.
<b>Fermeture de bouteille</b>	diam
<b>Elevage</b>	12 mois en barriques neuves
<b>Analytique</b>	Alc: 13% Vol.
<b>Production</b>	4.000 bouteilles 0,75



nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 Vr 9u00 - 17u00 Za 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)