

Nom	Langhe Rosso La Villa
Millésime	2023
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2038
Producteur	Altare Elio
Style de vin	rond, moyennement intense, sec, beau fruité, légèrement épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, riche en tanins, acidité marquée
Appellation	DOC Langhe
Cépages	60% barbera, 40% nebbiolo
Pourcentage d'alcool	15,00% vol

Description

Le domaine d'Elio Altare est superbement situé, au milieu des coteaux, juste sous La Morra, et entouré des vignobles d'Arborina. Dans les années 80, ce rebelle a été très impliqué dans la révolution du Barolo. Son père Giovanni était un vrai traditionaliste qui travaillait avec de grands fûts et nourrissait une sérieuse aversion à l'encontre des barriques françaises. Après quelques voyages en France dans le courant des années 70, Elio décide de renverser la tendance. Grosse dispute dans la famille, le père et le fils s'opposent, et Elio n'a pu remettre les pieds au domaine qu'après le décès de son père. Mais à partir de ce jour-là, la qualité des vins du domaine a fait un formidable bond en avant.

Elio a un talent inné pour allier l'authenticité du nebbiolo, barbera et dolcetto aux souhaits de l'amateur de vins moderne. Soutenu par sa famille, il crée chaque année à nouveau, des vins typés à l'extrême par le terroir. L'Arborina est sans doute son meilleur vignoble et sa plus belle bouteille. Un vin très masculin dans sa jeunesse, mais en même temps empreint d'une grande finesse qui ne fait que s'affirmer en vieillissant. Ses vins 'Larigi' et 'La Villa', commercialisés sous l'appellation Langhe, donc pas sous le statut de DOCG, sont sublimes et vieillissent en beauté.

La Villa a une couleur profonde rouge grenat et un nez de prunes mûres, d'airelles, d'eucalyptus et de rhubarbe. Bouche complexe et raffinée. Harmonieux, pur et une longue finale.

Servir sur

viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier, fromages puissants ou vieilliss

Origine

Monforte d'Alba (Castelletto). Les vignobles se situent à 250-280m d'altitude, orientation sud-est. Age moyen des vignes : 35 ans.

Rendement

3000 kg par ha (0,8 ha au total).

Vendange

Octobre.

Vinification

La macération sur peaux se déroule durant 3-4 jours dans des cuves rotatives à température contrôlée. Le vin vieillit 18 mois en barriques françaises neuves. Ensuite le vin passe 8 mois en bouteille. La vinification des deux cépages se fait séparément. Le vin est assemblé juste avant l'embouteillage. Le vin n'est pas filtré.

Elevage

18 mois en barriques françaises neuves.

Production

2.000 flessen

Notes des critiques

Antonio Galloni, Vinous: 95
Monica Lerner, robertparker.com: 93

