LICATA

FICHE D'ARTICLE



Nom	Negus
Millésime	2022
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2032
Producteur	Nicola Gatta
Style de vin	moyennement rond, puissant, sec, beau fruité, légèrement épicé, notes boisées très discrètes, belle minéralité, tanins souples, acidité bien intégrée
Appellation	VDI Vino d'Italia
Cépages	50% barbera, 50% marzemino
Pourcentage d'alcool	13,00% vol
Description	Situé à la frontière orientale de la Franciacorta, Nicola Gatta a fait le choix de ne pas proposer ses bulles au sein de l'appellation. Cela résume finalement plutôt bien le caractère entier et sans compromis du personnage. C'est à Gussago que Nicola cultive ses 6 ha de vignes dans le plus pur respect de la nature, la respectant et la soutenant par son savoir-faire et par une approche qui suit les principes de la biodynamie. Les bulles de Nicola Gatta sont élaborées à partir des cépages classiques de la région, le chardonnay et le pinot noir, cultivés à une altitude d'environ 400 mètres sur des collines calcaires. Dans le vignoble, le jeune producteur évite toute forme de produits chimiques impliquant des engrais, des insecticides ou des herbicides, laissant la nature trouver spontanément sa propre voie. Dans la cave, la fermentation est spontanée et catalysée par des levures indigènes, et il n'y a pas de filtration, de clarification ou d'ajout massif d'anhydride sulfureux. En outre, les temps de vieillissement sont mesurés en lunes, selon les principes de la biodynamie, et chaque lune correspond à environ 29 jours. Dans le but de valoriser une zone riche en diversité et de produire des vins qui la représentent pleinement, Nicola a décidé de ne pas adhérer au consortium Franciacorta. Il se libère ainsi des contraintes de l'appellation et laisse au territoire son expression maximale. Nicola possède un total de 6 hectares, dont 60% sont plantés en chardonnay et le reste en pinot noir. L'âge des vignes varie de 25 à 35 ans. Les vins sont tous généreux, intenses, originaux, jamais prévisibles et, surtout, surprenants. Negus est sans doute le rouge le plus personnel de Nicola Gatta. Il naît d'une vieille pergola historique de Gussago, où Barbera et Marzemino plongent depuis plus de soixante ans leurs racines dans les sols calcaires. Sa très longue macération semi-carbonique lui donne un profil étonnamment expressif, mêlant fleurs, fruit frais, épices et énergie. La Barbera apporte tension et fraîcheur, le Marzemino le charme du fruit et du parfum. Un rouge rare, libre et en perpétuel mouvement dans le verre, très loin des codes du rouge italien puissant et démonstratif.
Servir sur	charcuterie, pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, viande rouge sans sauce et grillade, volaille sauvage (canard…), fromages doux
Origine	Vignoble historique sur les coteaux de Gussago, sur sols calcaires. Vieille pergola bresciane de plus de 60 ans, conservant encore ses poteaux en châtaignier et ses fils de fer d'origine.
Vendange	Vendange manuelle et tardive, à pleine maturité phénolique.
Vinification	Très longue macération semi-carbonique des grappes entières, en absence d'oxygène. Fermentation spontanée avec levures indigènes. Nicola Gatta indique pour les vinifications récentes environ 6,5 à 7 mois de contact avec les peaux.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	Après la longue macération, Nicola Gatta indique environ 10 mois de repos en tonneaux avant la mise en bouteille pour les vinifications récentes. Les millésimes plus anciens ont pu connaître un élevage différent.
Analytique	Alc.:13,00 % Vol
Production	375 bouteilles