



BAROLO CANNUBI 2013 L'INTÉGRALE

LUNDI 4 DÉCEMBRE 2023 | 17H00

Le Millésime 2013 à Barolo

"L'année 2013 a commencé avec des températures douces en janvier. En février et mars, la température a atteint -10°C et il y a eu des chutes de neige assez abondantes. Le mois d'avril s'est poursuivi avec de fréquentes averses entraînant un retard dans le cycle végétatif de la vigne et dans les travaux agronomiques. Vers le milieu du mois, les températures sont remontées et le débourrement a commencé avec un retard de deux semaines par rapport à la moyenne des années précédentes.

À la fin du mois d'avril, il y a eu des orages qui se sont poursuivis pendant la majeure partie du mois de mai. La floraison du Nebbiolo a commencé début juin. Le mois de juin a été doux, avec des matinées et des soirées fraîches.

Le mois de juillet a été chaud et humide tandis que le mois d'août a été à nouveau doux avec une bonne variation de température entre le jour et la nuit et pluvieux vers la fin du mois. Le mois de septembre s'est déroulé avec des journées plutôt nuageuses et fraîches entrecoupées de journées ensoleillées. Au cours de la troisième semaine de septembre, les vendanges ont commencé avec le Dolcetto et les cépages blancs. Plusieurs jours de pluies douces mais persistantes début octobre ont apporté une nouvelle énergie à la vigne et ont été très positives pour que Nebbiolo termine la maturation. Les vendanges du Nebbiolo ont débuté vers la mi-octobre. Les raisins étaient à parfaite maturité avec un équilibre optimal entre sucres et acidité. Les tanins étaient doux et les pépins croquants et mûrs. La fermentation s'est poursuivie lentement, forgeant des vins Barolo de structure classique et de très haute qualité." Enrico Scavino

Série 1 : Cannubi Muscatel

1. Barolo Cannubi 2013, Marchesi di Barolo, Barolo

Cave : C'est une cave située au cœur du village de Barolo, une des caves historiques du Barolo. Elle prétend d'ailleurs avoir produit la première bouteille de Barolo dans la première moitié du 19^{ème} siècle. C'est à Juliette Colbert, arrière-petite-fille du ministre des finances de Louis XIV, Jean-Baptiste Colbert, exilée après la révolution et épouse Carlo Tancredi Falletti, Marquis de Barolo et Chambellan de Napoléon, que l'on attribue le mérite d'avoir "inventé" le Barolo en améliorant la vinification du Nebbiolo.

C'est aujourd'hui Ernesto Abbona, dont la famille a racheté la cave en 1929, qui dirige l'entreprise avec ses enfants Davide et Valentina. C'est lui qui s'est battu seul contre la plupart des producteurs historiques de Cannubi pour pouvoir étiqueter ses bouteilles "Cannubi" et non "Cannubi Muscatel".

La cave a produit dans le passé, sur certains millésimes, un Barolo Cannubi "10 Anni".

Vin : 14%. Produit essentiellement dans le secteur "Muscatel" sur une parcelle d'environ 5 ha. Vignes d'environ 55 ans. Vendange égrappée, délicatement foulée, première fermentation pendant 10 jours en cuves inox à température contrôlée avec remontages périodiques, fermentation malolactique dans des cuves en ciment vitrifiées avec isolation liège. Élevage de 18 mois au moins dans des barriques et tonneaux de contenance variable selon les millésimes.

2. Barolo Cannubi Muscatel 2013, Cascina Bruciata, Barbaresco

La Cascina Bruciata a été achetée par Ernesto Abbona en 2016 et ce Barolo n'est plus produit depuis 2015. C'est une cave située à Barbaresco, dans le village de Tre Stelle qui se concentre aujourd'hui sur la production de Barbaresco sous la direction du fils d'Ernesto, Davide.

Vin : 14%. Env. 4000 m2 aujourd'hui intégrés au vignoble de Marchesi di Barolo. Égrappage doux des raisins fraîchement récoltés, fermentation spontanée à une température de 28° C avec macération sur

les peaux pendant environ 15-20 jours. Fermentation malolactique spontanée en acier. Élevage en petits fûts de chêne français pendant 24 mois et 12 mois supplémentaires en bouteille.

Série 2 : Cannubi Valletta | Cannubi San Lorenzo | Cannubi

3. Barolo Cannubi 2013, Damilano, La Morra

Cave : La cave a été fondée en 1890 par Giuseppe Borgogno, l'arrière-grand-père des propriétaires actuels, Mario, Paolo et Guido Damilano. La cave est située à l'extrémité sud-est de la colline de Cannubi. C'est une des plus grandes caves du secteur qui produit 8 Baroli (sur Cannubi, Brunate, Cerequio, Liste et Raviole) et une douzaine d'autres vins de cépages. Outre le Barolo Cannubi que nous dégusterons aujourd'hui, Damilano produit depuis 2008 un Barolo Cannubi "1752" Riserva.

Vin : 14%. 10 ha. essentiellement dans le secteur Valletta. La fermentation alcoolique a lieu dans des cuves inox à température contrôlée, levures indigènes, macérations assez longue (20 à 25 jours), dans des cuves à chapeau immergé (immersion totale des peaux dans le vin). Le vin est ensuite élevé dans des foudres de 50 et 100 hl pendant 24/36 mois.

4. Barolo Cannubi San Lorenzo 2013, Camerano 1875, Barolo

Cave : Cave historique fondée en 1875 à Barolo produit du Nebbiolo sans interruption depuis bientôt 150 ans. Dans les années 1970, la cave s'est installée Via Roma et, depuis 1992, c'est Vittorio Camerano qui a repris la direction de l'entreprise familiale.

Vin : 14%. Fermentation de 20 à 22 jours en cuves ciment. Élevage en foudres de grande taille pendant 18 à 24 mois.

5. Barolo Cannubi 2013, Giacomo Borgogno & Figli, Barolo

Cave : C'est la grande cave du centre du village de Barolo, fondée en 1761 par Bartolomeo Borgogno. En 1920, Cesare Borgogno reprend la direction de l'entreprise. Il commence à exporter ses vins, notamment vers l'Argentine, l'Europe et les Etats-Unis, et décide de garder en cave la moitié de sa production de Barolo Riserva pour les vendre 20 ans après. La cave reste dans les mains de la famille jusqu'à son rachat en 2008 par la famille Farinetti (qui achète, la même année, une autre grande cave de la région, Fontanafredda). Sur ses 31 hectares de vignes, Borgogno cultive aujourd'hui principalement du Nebbiolo (60%), mais également du Dolcetto, de la Barbera et de la Freisa. On y trouve également deux cépages blancs, du Riesling et, plus récemment, du Timorasso (5 ha. de vignes achetées en 2020 à Valbona, dans la commune de Berzano di Tortona). Outre son Barolo Cannubi, Borgogno produit, dans quelques millésimes (mais pas 2013), un Barolo Cannubi Riserva.

Vin : 14%. Vignes situées sur Cannubi San Lorenzo et Cannubi. En 2013, la première fermentation a duré 12 jours avec des températures allant de 22 °C à 29 °C, suivie d'une macération dans des cuves à chapeau immergé pendant 30 jours à une température de 29 °C. Après soutirage, la fermentation malolactique a encore duré 15 jours à une température constante de 22 °C. Le vin a ensuite été mis dans des fûts de chêne de Slavonie de 4500 litres pour y vieillir pendant 4 ans, avant d'être élevé en bouteille pendant 6 mois avant sa commercialisation.

Série 3 : Cannubi Boschis

6. Barolo Cannubi Boschis 2013, Virna Borgogno, Barolo

Cave : Première femme en Italie à obtenir un diplôme d'œnologie, Virna rejoint son père Lodovico Borgogno en 1988 pour reprendre la direction de la cave quelques années plus tard. Installée au pied de la colline de Cannubi, la cave, rebaptisée Virna Borgogno en 2001, possède 10 hectares sur quelques-

uns des plus beaux terroirs de Barolo, Cannubi Boschis, que nous dégustons aujourd'hui, mais également Saramassa ou Preda à Barolo et San Giovanni à Monforte d'Alba.

Vin : 14%. Vignes situées sur Cannubi Boschis, en face de la cave. Vendange égrappée, macération avec les peaux pendant environ 10 jours à une température maximale de 29-31°C. Après soutirage, le vin est élevé en barriques pendant environ 18 mois. La maturation s'achève en acier inoxydable avant la mise en bouteille, sans filtration. A noter que depuis 2015, l'étiquette ne mentionne plus que "Cannubi" même s'il s'agit toujours de Cannubi Boschis.

7. Barolo Cannubi 2013, Giacomo Fenocchio, Monforte d'Alba

Cave : Fondée en 1864, la cave est aujourd'hui dirigée par Claudio Fenocchio. "Je dois tout à mon père (Giacomo) qui m'a transmis ses connaissances et sa passion pour la vigne et la terre". Chez Fenocchio, aucun raccourci n'est permis dans la production du Barolo, un travail sélectif qui commence dans le vignoble et se poursuit dans la cave avec une fermentation entièrement naturelle, des levures indigènes et des températures qui ne sont maintenues constantes que par des remontages quotidiens. Les Barolos prennent leur temps, mûrissent lentement mais sûrement. "Notre Barolo reste cinq mois dans des cuves en acier inoxydable et deux ans dans des fûts de chêne de Slavonie de 25 à 50 hl, avant d'être affiné en bouteille pendant un an. Les passages en barriques, qui seraient excessivement aromatisants, sont exclus afin de préserver au on ne plaisante pas avec la tradition.

Vin : 14%. Vignes intégralement situées sur Cannubi Boschis. Vinification traditionnelle, macération longue, fermentation naturelle sans levures ajoutées pendant 40 jours dans des cuves en acier inoxydable. Élevage de 6 mois en cuves inox, puis 30 mois en fûts de chêne de Slavonie (20-25 hl) avant mise en bouteille.

Série 4 : Cannubi

8. Barolo Cannubi 2013, Tenuta Carretta, Piobesi d'Alba

Cave : La Tenuta Carretta est située à Piobesi d'Alba, dans le Roero. C'est une cave chargée d'histoire, l'une des plus anciennes d'Italie, dont les premiers documents authentifiés datent de 1467. En 1985, le domaine est racheté par la famille Miroglio, propriétaire du groupe textile du même nom. Au total, la Tenuta Carretta cultive 80 hectares de vignes, dont 35 ha., d'un seul tenant, en amphithéâtre autour de la cave. Elle possède également des vignes dans la région d'Alba, en Alta Langa, à Barbaresco et à Barolo, sur la colline de Cannubi. C'est ainsi l'un des seuls domaines à posséder des vignobles dans les trois principales zones de production des grands vins à base de Nebbiolo : Barolo, Barbaresco et Roero. Sur les 2.6 ha. qu'elle possède à Cannubi, la Tenuta Carretta produit un Barolo Cannubi et un Barolo Cannubi Riserva.

Vin : 14%. Fermentation dans des cuves à chapeau immergé pendant 15-20 jours à température contrôlée à 28°C. Élevage en fûts de chêne pendant quelques mois, puis, dans de grands foudres pendant au moins 24 mois.

9. Barolo Cannubi 2013, Poderi Luigi Einaudi, Dogliani

Cave : Fondée par Luigi Einaudi qui fut aussi le premier Président de la République démocratiquement élu, la cave est aujourd'hui dirigée par son arrière-petit-fils, Matteo Sardagna, architecte de formation. 13 exploitations composent, sur les communes de Dogliani, Neive, Barolo, Monforte, Castiglione Falletto et Verduno, les Poderi Luigi Einaudi. Elles représentent au total 150 hectares de terres dont 70 sont plantés de vignes. A Cannubi, Einaudi possède 2 ha. de vignes acquises en 1997 par Roberto Einaudi, le fils de Luigi. Il achevait ainsi une opération entamée 50 ans plus tôt par son père. A l'époque, la vente

avait échoué en raison d'une augmentation soudaine du prix, imposée par le propriétaire de l'époque lorsqu'il avait appris que Luigi Einaudi avait été élu Président de la République.

Vin : 14%. Vinification en cuves acier et ciment, avec contrôle de la température de fermentation (29° C-31°C), macération post-fermentaire et soutirage après 22-25 jours, puis fermentation malolactique. Élevage en barriques.

10. Barolo Cannubi 2013, Giacomo Brezza e Figli, Barolo

Cave : L'Azienda Agricola Brezza, propriétaire de vignobles à Barolo depuis 1885, tient son nom de Giacomo Brezza qui, avec son père Antonio, fut le premier à mettre du vin en bouteille vers 1910. La cave est située à deux pas du centre de Barolo, à l'extrémité nord-ouest de la colline de Cannubi. Le domaine couvre une superficie de 31 hectares, dont 20 hectares de vignes.

Vin : 14%. Vendange totalement égrappée. La fermentation alcoolique dure 7 à 8 jours avec des températures ne dépassant jamais 26°C. Pendant cette phase, la macération se fait avec chapeau flottant et remontages fréquents. Elle est ensuite prolongée, selon les cas, de 10 à 15 jours avec le chapeau immergé. Après soutirage, le vin encore trouble est conservé à 18°C pour faciliter la fermentation malolactique sans attendre les chaleurs printanières. Une fois cette seconde fermentation achevée, le vin est élevé dans des fûts de chêne de Slavonie d'une capacité moyenne de 15 à 30 hl pendant 24 mois au-moins.

Série 5 : Cannubi

11. Barolo Cannubi 2013, Cascina Adelaide, Barolo

Cave : Cascina Adelaide est née d'un rêve : celui d'Amabile Drocco qui, pour l'an 2000, à 60 ans, a laissé à ses deux fils l'entreprise de mécanique qu'il avait fondée à Alba en 1962 pour se consacrer à sa passion. Aujourd'hui, Cascina Adelaide possède 12 hectares de vignes, dont 10 de Nebbiolo de Barolo.

Vin : 14%. 5000 m2. La fermentation s'effectue à température contrôlée, environ 30 °C, avec des remontages répétés et délicats. La macération dure environ 15 jours. Le vin est ensuite mis en barriques où a lieu la fermentation malolactique. Il est affiné en barriques pendant environ 24 mois.

12. Barolo Cannubi 2013, Fratelli Barale (Sergio Barale), Barolo

Cave : Les origines de l'Azienda Agricola Barale remontent à 1870, lorsque le vin Barolo venait de faire son apparition dans les Langhe, sous l'impulsion des Marchesi Falletti et de Camillo Benso, comte de Cavour. Francesco Barale, l'arrière-grand-père de Sergio Barale, actuel propriétaire, a été l'un des pionniers de la production de ce vin. En 2012, Diego et Damiano Barale, les fils du frère de Sergio, Carlo, décédé en 1985, décident de fonder leur propre cave et de reprendre progressivement les parcelles qu'ils louaient à leur oncle depuis 1985. Parmi ces parcelles, la vigne de Cannubi qu'ils reprennent en 2016. Le dernier Barolo Cannubi des Fratelli Barale a donc été produit en 2015. Depuis 2018, c'est Diego et Damiano Barale qui produisent à nouveau du Barolo Cannubi à partir de cette même parcelle.

Vin : Raisins égrappés, fermentation en fûts de chêne avec des levures indigènes sélectionnées, macération d'environ 30 jours avec arrosage fréquent des peaux. Élevage de 3 ans en fûts de chêne français de taille moyenne (15-30 hl) avec le minimum de soutirage nécessaire. Pas de filtration ni de stabilisation chimique avant la mise en bouteille.

13. Barolo Cannubi 2013, Michele Chiarlo, Calamandrana

Cave : C'est dans les années 1930 que le père de Michele, Pietro Chiarlo, achète avec son frère Felice, à Calamandrana, un petit domaine agricole. Pietro décide d'y planter quelques vignes qui existent encore aujourd'hui. En 1958, Michele, formé à l'école d'œnologie d'Alba, met en bouteille son premier

millésime de Barolo. Il cultive aujourd'hui 110 hectares de vignes entre les Langhe, le Monferrato et Gavi.

Vin : Fermentation en cuve de chêne de 55 hl, 20 jours de macération au contact des peaux et mouillage du chapeau avec un système de "douche", température contrôlée entre 27° et 30°C. Vieillessement de 2 ans en tonneaux de chêne de taille moyenne.

Série 6 : Cannubi | Cannubi Boschis (Riserva)

14. Barolo Cannubi Riserva 2013, Fratelli Serio e Battista Borgogno, Barolo

Cave : C'est au milieu du XIXe siècle que Francesco Borgogno a commencé à produire et à vendre son propre vin dans la petite taverne de sa femme dans la ville de Barolo. Ses vignes étaient situées au plein cœur de Cannubi, sommet de la colline, et c'est là que ses petits-fils, Serio et Battista Borgogno décident d'installer leur entreprise, dirigée aujourd'hui par la cinquième génération de la famille Borgogno. Depuis toujours ici, on travaille dans le respect de la tradition : "La tradition, c'est les racines de la plante, l'innovation, les feuilles. Les deux sont importants, mais sans les racines, la plante meurt."

Vin : Macération de 30 à 40 jours en cuves bois avec le chapeau émergé avec des remontages fréquents. Fermentation malolactique spontanée en cuve inox. Élevage d'environ 52 mois en fûts de chêne de Slavonie de 25 à 50 hl.

15. Barolo Cannubi Riserva 2013, Francesco Rinaldi & Figli, Barolo

Cave : C'est Giovanni Rinaldi qui, au XIXe siècle, achète une ferme sur la colline de Cannubi. La cave est reprise par son quatrième fils, Francesco, qui lui donnera son nom, en 1922. Dans les années 60, Luciano et Michele, les fils de Francesco, ont poursuivi l'aventure et ce sont aujourd'hui les filles de Michele, Paola et Piera, qui dirigent l'entreprise familiale dans le respect de la tradition.

Vin : Produit exclusivement dans les meilleurs millésimes, les grappes sont sélectionnées avec soin dans la partie la plus haute du vignoble. La fermentation lente de 25 à 30 jours précède l'élevage de trois ans en fûts de chêne traditionnels de Slavonie. Avant d'être mis sur le marché, il est affiné jusqu'à la sixième année suivant la récolte.

16. Barolo Cannubi Riserva 2013, L'Astemia Pentita, Barolo

Cave : Dernière cave construite sur la colline de Cannubi, on ne peut pas la manquer lorsqu'on monte vers Barolo. Deux caisses de bois posées l'une sur l'autre comme en attente d'être proprement rangées dans la cave. C'est l'entrepreneur piémontaise Sandra Vezza, présidente d'entreprises leaders dans les secteurs alimentaire et pharmaceutique et de Gufram, la célèbre marque de design qui a ici réalisé son rêve en revenant à ses origines, lorsque son grand-père se promenait avec elle dans les vignobles de Levice, en Alta Langa. Le premier millésime est vinifié en 2010 dans cette cave ultra moderne qui s'étend sur plusieurs niveaux sous la colline de Cannubi.

Vin : Macération de 30 à 35 jours, vieillissement de 36 mois en foudre de Slavonie, puis 24 mois en bouteille avant d'être mis sur le marché.

Série 7 : Cannubi | Cannubi Boschis (Sandrone, Scavino, Chiara Boschis)

17. Barolo Cannubi 2013, Paolo Scavino, Castiglione Falletto

Cave : Paolo Scavino est un domaine viticole historique fondé en 1921 à Castiglione Falletto par Lorenzo Scavino et son fils Paolo. C'est aujourd'hui Enrico Scavino et ses filles Enrica et Elisa, quatrième génération, qui dirigent le domaine familial. En 1951, Enrico a commencé à travailler à plein temps dans la cave. Il était alors âgé de 10 ans. À travers plus de 60 ans d'expérience, son objectif a été d'investir

dans d'importants crus de Nebbiolo pour montrer le caractère unique de chaque terroir. Il possède ou loue des vignes dans 20 crus sur 7 communes différentes. 6 d'entre eux sont aujourd'hui commercialisés comme crus, Bric del Fiasc à Castiglione, Rocche dell'Annunziata à La Morra, Bricco Ambrogio à Roddi, Monvigliero à Verduno, Ravera à Novello et Prapò à Serralunga. Il a produit son dernier millésime de Cannubi en 2018, la vigne qu'il louait sur la colline ayant été vendue à un autre producteur.

Vin : 14%. 5500 m2. Macération et fermentation alcoolique de 10 à 12 jours à température contrôlée en cuves rotatives horizontales, élevage de 10 à 12 mois en barriques, puis, de 10 à 12 mois également, en grands foudres.

18. Barolo Cannubi 2013, Chiara Boschis (E. Pira e Figli), Barolo

Cave : A la fin des années 1980, Franco et Ida Boschis, alors propriétaires de la grande maison Borgogno, rachètent la cave E. Pira & Fils pour leur fille Chiara. Rapidement, avec Giorgio Rivetti, elle modifie complètement la manière de faire de cette cave jusque-là farouchement traditionaliste. Inspirée par les Barolo Boys, elle soigne tout particulièrement le travail à la vigne, réduit les rendements, raccourcit les durées de macérations dont elle contrôle strictement la température et élève ses vins en barriques. En 2010, après la vente de la cave Borgogno à la famille Farinetti, son frère Giorgio la rejoint. L'exploitation est certifiée bio depuis 2014.

Vin : Fermentation alcoolique dans des cuves inox avec contrôle de la température, avec des remontages et pigeages fréquents. Elevage en bois de chêne, pour moitié en barriques neuves à 30%, avec une chauffe très légère et pour moitié en foudres de 2000 litres. Les vins sont mis en bouteilles sans aucune filtration.

19. Barolo Aleste 2013, Luciano Sandrone, Barolo

Cave : Luciano Sandrone est décédé le 5 janvier dernier. Il a été l'un des plus grands artistes du Barolo de ces 50 dernières années. Un vigneron discret mais concret, toujours fidèle à ses idées et à son terroir. C'est en 1978, après avoir travaillé chez Borgogno puis chez Marchesi di Barolo, qu'il produit son premier Barolo Cannubi Boschis dont il vendra presque l'intégralité de la production en quatre jours à Vinitaly. Sa trajectoire est stratosphérique puisque ce jeune producteur atteint la consécration suprême à peine 12 ans plus tard, en 1994, lorsque le critique faiseur de rois, Robert Parker, lui attribue la note parfaite de 100/100 pour son Barolo Cannubi Boschis 1990. Depuis, la cave s'est développée et c'est désormais sa fille Barbara qui la dirige, avec l'aide de Luca, le frère de Luciano.

Vin : Macération et fermentation alcoolique en cuves ouvertes. Fermentation malolactique et élévation en fûts de chêne français de 500 litres. Aleste est, depuis 2013, le nouveau nom du Barolo Cannubi Boschis, dénommé ainsi en l'honneur des petits-enfants de Luciano, ALEssia et STEfano.

Série 8 : Cannubi | Cannubi Valletta (Altare, Burlotto)

20. Barolo Cannubi 2013, Elio Altare, La Morra

Cave : C'est le porte-drapeau, l'icône des "Barolo Boys" qui ont mené la révolution dans les vignobles des Langhe et conduit à l'incontestable amélioration des vins produits dans la région. En 1976, désespéré de voir que les vins de la cave familiale ne se vendent pas, Elio Altare décide de se rendre en Bourgogne pour voir comment ces vignerons font pour produire des vins qui se négocient à des prix sans comparaison avec ceux des Barolos. Il y rencontre Philippe Engel et en revient convaincu de la nécessité de changer la façon de cultiver la vigne et de vinifier ses vins. Il reprend la cave familiale et transforme pour toujours, avec d'autres vignerons de sa génération, l'image du Piémont et de ses vins. Aujourd'hui, il a remis les clés de la cave à sa fille aînée Silvia et est parti dans les Cinque Terre pour reprendre là-bas une révolution similaire à celle qu'il avait menée, il y a plus de 40 ans, dans les Langhe.

Vin : Macération sur les peaux dans des fermenteurs rotatifs à température contrôlée pendant 4 à 5 jours, élevage en barriques françaises (30 % neuves) pendant 24 mois.

21. Barolo Cannubi 2013, Comm. G. B. Burlotto, Verduno

Cave : La cave porte toujours le nom de son fondateur, Giovan Battista Burlotto, qui a commencé à produire du vin à Verduno à partir des années 1850. Dans les années qui suivent il Cavaliere "GiBi" Burlotto devient le fournisseur officiel de la Maison Royale de Savoie (qui le nommera Commendatore) et remporte de nombreux prix dans des foires et expositions organisées des deux côtés de l'Atlantique. Aujourd'hui, c'est, avec Fabio et Cristina Alessandria, la cinquième génération qui assure la continuité d'une cave qui a toujours travaillé de manière traditionnelle.

Vin : Les raisins sont égrappés et le moût est acheminé par gravité dans des cuves ouvertes en chêne français où a lieu la fermentation alcoolique. Pendant la macération, des remontages et des pigeages doux sont effectués quotidiennement. Contrôle de la température en cas de hausse excessive. La fermentation malolactique et l'élevage ultérieur en grands fûts de chêne français pendant une période de 20 à 36 mois selon le millésime. La mise en bouteille est généralement effectuée en été, sans clarification ni filtration, et le vin repose ensuite en cave pendant au moins 9 mois avant d'être commercialisé.

Série 9 : Barolo Classico (Bartolo Mascarello, Giuseppe Rinaldi)

22. Barolo Tre Tine 2013, Giuseppe Rinaldi, Barolo

Cave : Les vins de Giuseppe (Beppe) Rinaldi atteignent aujourd'hui des sommets en termes de prix. Beppe faisait partie des plus traditionalistes des grands producteurs de Barolo et ses vins sont des monuments en la matière, puissamment structurés, d'évolution très lente et sans aucune concession à la mode actuelle. Aujourd'hui, c'est sa fille, Marta Rinaldi, qui vinifie dans la droite ligne de la tradition familiale des Barolos peut-être un petit peu plus civilisés mais tout aussi séduisants.

Vin : Tre Tine est un assemblage de trois crus, Ravera (env. 60%), Cannubi San Lorenzo (env. 30%) et Le Coste (env. 10%). Macération et fermentation en bois (chapeau immergé) pendant 25 à 30 jours et sans contrôle de température, élevage en grands foudres de chêne pendant environ 30 mois.

23. Barolo 2013, Bartolo Mascarello, Barolo

Cave : Bartolo Mascarello, c'est LE traditionaliste des traditionalistes, le porte-drapeau des opposants à l'intrusion des barriques dans les caves des Langhe. Volontiers affublé du titre de dernier des Mohicans, avec ses amis Beppe Rinaldi et Baldo Cappellano, Bartolo a passé la majeure partie de sa vie à s'occuper de quatre petits vignobles situés dans des endroits privilégiés : Cannubi, San Lorenzo et Rué à Barolo, et Rocche à La Morra. Il est resté fidèle toute sa vie à la pratique ancestrale consistant à vinifier ensemble les raisins de ces quatre parcelles, rejetant le style moderne des crus. Il disait d'ailleurs : "Nous n'avons même pas un mot, en italien, pour désigner un "cru". Nous avons dû l'importer de France...". Aujourd'hui, c'est sa fille, Maria-Teresa, qui a repris le flambeau et qui vinifie des vins juste magiques.

Vin : Le seul Barolo du domaine, assemblage de 4 crus, Cannubi, San Lorenzo et Rué à Barolo, et Rocche à La Morra. "La production des quatre vignobles est co-fermentée dans 3-4 grandes cuves en béton. La cuve n'a pas de système de contrôle de la température interne, mais les températures de fermentation sont surveillées quotidiennement et le moût est refroidi avec un échangeur de chaleur à eau froide s'il dépasse 31 °C. Nous ne séparons pas les raisins de chaque vignoble pendant la fermentation ; ils sont mélangés au fur et à mesure qu'ils arrivent à la cantine. Aucun Barolo « cru » d'un seul vignoble n'est fabriqué. La fermentation se produit généralement à partir de levures indigènes, mais nous ajouterons de la levure si nécessaire. Les remontages sont effectués deux fois par jour. Une fois la fermentation terminée (généralement 15 à 18 jours), le vin est laissé à macérer sur les peaux (chapeau immergé)

pendant quelques semaines supplémentaires. La durée totale de macération (y compris le temps de fermentation) est de 30 à 50 jours, et est généralement la seule variable dans la vinification du Barolo d'une année sur l'autre et repose entièrement sur le caractère qualitatif du millésime. La cantine utilise une presse à panier hydraulique douce." Maria-Teresa Mascarello. Ensuite, les vins sont transvasés dans de grands foudres de chêne de Slavonie de 25 à 50 hl pour 24 à 30 mois avant d'être mis en bouteilles.

Série 10 : Cannubi San Lorenzo 2003 (Ceretto)

24. Barolo Cannubi San Lorenzo 2003, Ceretto, Castiglione Falletto

Cave : La cave Ceretto a été fondée dans les années 30. Riccardo Ceretto ne possédait que des vignes de Dolcetto et ne produisait que ce vin. Avec l'arrivée de ses fils Bruno et Marcello, les choses ont changé. En 1969, ils achètent, en s'endettant et contre l'avis de leur père, une parcelle à Bricco Asili et y construisent leur cave de Barbaresco. Après la construction, en 1976, de la cave de la cave de Santo Stefano Belbo, pour la vinification de leur Moscato d'Asti, ils achètent en 1978 leur premier vignoble de Barolo à Castiglione Falletto, Bricco Rocche, où ils construiront également une cave. Ils achèteront ensuite plusieurs vignobles dans différents crus de Barolo et Barbaresco, ce qui leur permet de produire aujourd'hui 6 Crus de Barolo et 3 Crus de Barbaresco. La parcelle de Cannubi San Lorenzo a été acquise en 2003 (avec la vendange). C'est donc le premier millésime de ce vin que nous dégustons aujourd'hui.

Vin : La fermentation, a lieu dans une cuve en acier pendant environ 15 jours suivis d'une macération de 2 à 3 semaines. La fermentation malolactique est induite par une légère augmentation de la température, puis le vin est soutiré dans des fûts de chêne de 300 litres pendant une première période, puis dans des fûts légèrement plus grands. Selon les millésimes, l'ensemble du processus d'élevage sous bois dure entre 24 et 30 mois. Ce Barolo, commercialisé uniquement en magnums, n'est vendu qu'onze ans après les vendanges.

Martigny, le 4 décembre 2023