

Barolo du domaine COMM. G.B. BURLOTTO

Session du Vendredi 27 Février 2015



La dégustation, offerte et animée par Fabio Alessandria, est commentée par Maxime France.

Quelques commentaires de contexte :

Toutes les bouteilles proviennent directement du domaine, hormis Cannubi 2009 et 2010 ainsi que Monvigliero 1998 issus de la cave de Maxime.

Cette dégustation s'est déroulée en une seule séance, le soir, au cours d'un repas organisé pour l'occasion.

Les vins sont dégustés sans présentation à l'aveugle.

Les verres utilisés sont les « Expert » de Spiegelau.

DS : Didier Sanchez - PC : Pierre Citerne - LG : Laurent Gibet - PR : Philippe Ricard - CDC : Cécile Debroas Castaing - MS : Miguel Sennoun - MF : Maxime France - FM : François Martinez

Mise en page de Philippe Ricard

INDEX

Page 1	Présentation
Page 2	Index
Page 3	Barème IVV
Pages 4-12	Dégustation
Pages 13-14	Conclusion



BAREME DE NOTATION IVV

La notation sur 20 s'effectue en "valeur absolue" et non relative. Elle a pour fonction de situer les qualités perçues de chaque vin sans tenir compte d'autres critères (prix, réputation, origines, millésimes, etc...). Elle a pour objectifs de fixer la mémoire de nos dégustations et de mettre en perspective les commentaires descriptifs, sans volonté de hiérarchisation ou de comparatisme intrinsèque.

Niveaux inférieurs

Niveau 1 : inférieur à 11

Vin à éviter : pour son manque de goût et/ou sa saveur désagréable et/ou son défaut.

Niveau 2 : 11 - 11,9

Vin sans intérêt : présente des défauts toutefois non rédhibitoires (amertume, alcool, tanins secs, acidité, manque de fruit). Vin très simple et très court.

Niveau 3 : 12 - 12,9

Vin moyen : souffre encore de quelques défauts mais mineurs. Vin simple et court offrant un soupçon d'intérêt.

Niveau 4 : 13 - 14,9

Assez bon vin : sans défaut, plaisant, de qualité tout à fait correcte, techniquement irréprochable.

Niveaux supérieurs

Niveau 5 : 15 - 15,9

Bon vin : équilibré, mais manquant encore un peu de caractère, de volume et de complexité.

Niveau 6 : 16 - 16,9

Très bon vin : équilibré, le caractère, le volume et la complexité sont présents à des degrés divers.

Niveau 7 : 17 - 17,9

Excellent vin : du caractère, de la complexité, de l'équilibre, avec du volume en plus.

Niveau 8 : 18 - 18,9

Grand vin : un caractère affirmé, une belle complexité, un grand volume, une race de classe et un équilibre parfait.

Niveau 9 : 19 - 19,9

Vin exceptionnel : vin vieux parfait qui a confirmé (ou transcendé) ses potentialités, ou vin jeune ou moyennement âgé, parfait, dont les qualités de base et le caractère paraissent extraordinaires.

Niveau 10 : 20

Vin mythique : vin à son apogée, unique, admirable, légendaire, historique qui procure une émotion rare de plénitude.

La différence d'un demi-point à l'intérieur d'un niveau est secondaire. Un vin qui a 15,5/20, n'est pas forcément meilleur qu'un vin ayant 15/20, mais ce jour là, nous lui avons trouvé un petit quelque chose de plus...

Barolo 2011

Dès le premier nez la pureté du fruit transparait au travers de juvéniles senteurs fruitées évoquant la confiture de fraise complétées, à l'aération, d'une note fumée. La bouche se déploie sur une sensation de fraîcheur en attaque avec un rappel aromatique sur la fraise, la finale montre une pointe plus chaleureuse signant ainsi le millésime solaire.

DS15,5 - PC15,5 - LG15 - PR15,5/16
- CDC16 - MS15,5 - FM15 - MF15,5



Barolo "Acclivi" 2011

L'olfaction se montre ici plus retenue de prime abord, plus suggérée que démonstrative, mais l'on y perçoit d'élégants effluves floraux et épicés. En bouche le vin ne trahit pas ce qui sera, tout au long de la dégustation, la "patte" du domaine : une grande pureté de fruit et une fraîcheur jamais prise en défaut ! Néanmoins, cet Acclivi de beau potentiel ne semble pas encore totalement prêt, le vin terminant sur des amers pas tout à fait "en place" à ce stade.

DS16 - PC16 - LG16 - PR16/16,5+ -
CDC16,5 - MS16,5 - FM16 - MF16



Barolo "Monvigliero" 2011

Le nez de ce Monvigliero se montre immédiatement magnifique d'intensité, de subtilité aussi... Il s'exprime aromatiquement au travers de fragrances de fraise (comme un leitmotiv dans les vins du domaine), de rose, d'épices douces et une note qui rappellera à certains la banane flambée. Le vin présente un grain tannique d'une insigne finesse, une grande élégance, et procure dès son plus jeune âge un plaisir immense !

DS17,5 - PC18 - LG17 - PR17/17,5 -
CDC18 - MS17,5 - FM17 - MF17,5

Barolo "Cannubi" 2011

La robe se présente plus sombre. Le nez est moins tourbillonnant que celui du Monvigliero mais passée la légère pointe de réduction initiale, il laisse parler sa classe au travers de senteurs nobles rappelant la grenade, le cuir, le havane. La bouche est serrée, dense, d'une présence et d'une intensité remarquables. Ce vin encore juvénile, à attendre assurément, montre beaucoup de personnalité et termine sur une longue et savoureuse sensation réglissée qui lui confère une persistance superlative.

DS17 - PC17 - LG17+ - PR17+ -
CDC17,5 - MS17 - FM16,5 - MF17



Barolo "Cannubi" 2010

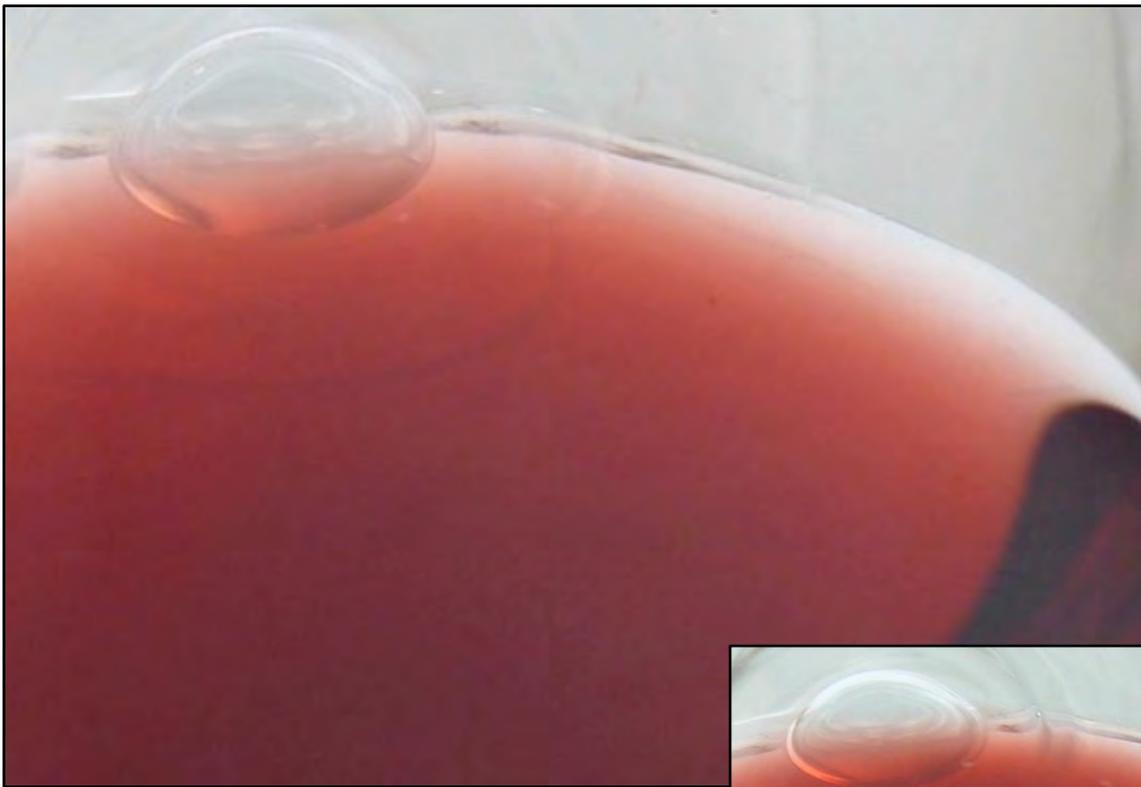
Le nez est plus retenu mais d'une profondeur vertigineuse ! Encore très jeune, il exprime des senteurs lactiques au départ pour laisser place à des arômes sanguins et balsamiques. En bouche le vin déploie énergie et dynamisme structurés autour d'une trame tannique présente mais de (très) grande qualité. D'un profil plus large qu'effilé, il réussit le tour de force de rester élégant malgré la puissante déferlante qu'il déploie littéralement en bouche ! Ici encore nous sommes face, de toute évidence, à un grand vin auquel il faudra laisser du temps afin qu'il daigne nous livrer toute la subtilité de son message...

DS17,5+ - PC17 - LG17,5+ - PR18+ -
 CDC16,5 - MS17,5 - FM16 - MF17,5

Barolo "Monvigliero" 2010

Le nez me frappe d'emblée par son intensité et sa profondeur, même si la définition aromatique se montre moins précise à ce stade que sur 2011. Le vin semble, en outre, s'être refermé depuis l'automne mais l'on perçoit tout de même les superbes effluves de fraise, de rhubarbe, d'épices ainsi qu'une nuance terreuse (ou terrienne ?) en "sourdisse austère", plaidant pour un léger replis du vin. La bouche, séveuse et intense, brille par sa classe ! Le potentiel est énorme et ce Monvigliero sera très probablement anthologique ; mais il est désormais urgent de l'oublier !

DS17,5/18 - PC(17) - LG17+ - PR18,5
 - CDC17 - MS18 - FM18 - MF18



Barolo "Monvigliero" 2009

Le nez se montre plus solaire sans rien renier à l'élégance caractéristique du cru. Il se structure autour d'odeurs luxuriantes rappelant la confiture de fraise et le thé fumé. La bouche, de structure sphérique et aux accents balsamiques, se montre très accessible, charmeuse en diable, avec, néanmoins, suffisamment de sève et de longueur pour en faire, selon les dires de son géniteur, "un grand Monvigliero" !

DS17 - PC17,5 - LG17 - PR17,5 -
 CDC17,5 - MS17,5 - FM17,5 - MF17,5

Barolo "Cannubi" 2009

Le nez plus "noir", profond, exhale des saveurs de pain grillé, d'eucalyptus, d'encens, de cuir. Le charme opère également dans un style différent mais non sans personnalité. En bouche, la trame tannique est patinée, comme domptée par la rondeur du millésime mais le vin coule avec sa fougue caractéristique, séveux, sapide, appelant irrémédiablement la table ! Très beau également !

DS17,5 - PC17 - LG17,5 - PR18 -
 CDC17 - MS17 - FM16 - MF17



Barolo "Monvigliero" 2008

Le bouquet se déploie avec intensité et précision en un tourbillon d'effluves rappelant tour à tour la fraise des bois, la truffe, le havane. La classe et l'hédonisme de ce nez changeant, polymorphe, nous projetant directement dans l'univers des plus grands vins du monde ! La bouche n'est pas en reste, fraîche, épicée, d'un équilibre et d'une longueur superlatifs ! Elle allie avec maestria finesse et gourmandise pour ce vin que l'on ne se lasserait jamais de boire... parce que c'est bien de cela dont il s'agit : on a envie de le boire, pas juste de le déguster du bout des lèvres !!! Un très grand vin assurément, les comparaisons entendues autour de la table évoquaient ce qui se fait de plus prestigieux dans le vignoble mondial... Mais ce vin brille avant tout par sa singularité, sa personnalité ainsi que par l'intelligence et la sensibilité de l'interprétation de ce cru prestigieux de Verduno. Bravissimo Fabio !!!

DS17,5 - PC18,5 - LG18,5 - PR17,5/18 - CDC19 - MS18,5 - FM18 - MF18,5+



Barolo "Cannubi" 2008

Le nez est plus en retenue avec comme souvent sur cette cuvée une pointe de réduction initiale qui s'estompera rapidement à l'aération, laissant place à de beaux arômes de melanosporum, de tabac et d'agrumes. La bouche est dense, serrée, corsetée par un grain tannique d'une qualité remarquable ! L'énergie et la dynamique du cru sont là, vous emportant les papilles entre fougue et élégance durant de longues secondes... Nous sommes, une nouvelle fois, face à un très grand vin, de profil différent mais s'inscrivant dans une même approche stylistique. Il réussit, par ailleurs, à faire mieux qu'exister après son fantastique prédécesseur, il est là, présent, pour lui-même...

DS17 - PC17,5 - LG18 - PR17 - CDC18 - MS17,5 - FM18 - MF18



Barolo "Acclivi" 2008

L'olfaction se fait plutôt discrète au premier abord mais, petit à petit, se livrent avec beaucoup de profondeur et de distinction des notes florales et épicées. La bouche est très fine mais prégnante, de grande longueur, bâtie autour d'une sève profonde et réglissée.

DS16,5 - PC17 - LG17 - PR16,5/17 - CDC17 - MS17 - FM16 - MF17,5





Barolo "Acclivi" 2006

Nez plus "noir", profond mais recroquevillé, ne se livrant pas encore tout à fait. En bouche le vin paraît très jeune, très compact, séveux, mais encore cadennassé. Le vin est d'ores et déjà superbe, le potentiel est bel et bien présent car tous les éléments sont là, mais il faut encore lui laisser du temps afin qu'il nous dévoile un message plus nuancé...

DS16 - PC16,5 - LG16,5 - PR16 -
 CDC16 - MS16,5 - FM16,5 - MF17



Barolo "Monvigliero" 2006

Le nez est ici aussi sur des tonalités plus sombres que celles perçues jusqu'alors. Il dévoile des notes de fruits noirs (prunelle), d'épices, de tabac, moins en nuances et subtilité que les millésimes précédent mais avec tout autant de profondeur ! La bouche est serrée, dense, on perçoit moins le côté aérien du Monvigliero si ce n'est dans la race indéniable de ce vin savoureux que l'on désire accompagné de nourriture !

DS17 - PC18 - LG17,5/18 - PR17/17,5+
 - CDC18 - MS17,5 - FM17,5 - MF18



Barolo "Cannubi" 2006

Le nez arbore un profil plus "solaire" au travers d'effluves rappelant la torréfaction avec des notes de moka notamment. Il est, à l'instar de ses "frères de cave", lui aussi fermé ! La bouche présente un profil tannique plus marqué, plus "classique" de Barolo, elle n'est cependant pas agressive car la chair du vin vient garantir l'équilibre d'ensemble de cette superbe bouteille.

DS16,5 - PC16,5 - LG17 - PR16,5/17+
 - CDC17 - MS16,5/17 - FM16 - MF17





Barolo "Monvigliero" 2004

L'intensité des parfums saisit d'emblée par sa précision avec les désormais "classiques" fragrances de fraise et de rose fanée. Le vin se déploie en bouche avec beaucoup de fraîcheur et une grande finesse de texture. Ce jus vibrant, encore très jeune, est également frappé du sceau de l'élégance dans ce millésime de grande réputation dont le domaine nous livre ici une interprétation subtile et sensible.

DS17 - PC18 - LG16,5/17 - PR17,5/18
- CDC18,5 - MS17 - FM16,5 - MF17,5



Barolo "Monvigliero" 2001

La gamme aromatique montre des accents plus évoluée au travers de senteurs de tabac, et de sous-bois notamment. La bouche apparait très fraîche mais le vin semble, dans un premier temps, plus évolué que son âge. Il reprend du corps et de l'énergie à l'aération en se parant au passage d'une belle complexité de parfums. Au final un très joli vin, peut-être pas tout à fait au niveau attendu en terme de densité de matière...

DS16 - PC16,5 - LG15,5/16 - PR16,5 -
CDC15,5 - MS16 - FM15,5 - MF16



Barolo "Monvigliero" 1999

Echantillon légèrement bouchonné. Dommage car la structure semblait être au rendez-vous...

DSED - PCED - LGED - PRED -
CDCED - MSED - FMED - MFED





Barolo "Monvigliero" 1998

La bouteille (la seule ne venant pas directement du domaine) se présente avec un niveau "bas goulot" et ne plait pas à Fabio qui juge celui-ci anormal. Le nez n'est pas déviant mais ne revêt pas la magie que l'on a pu rencontrer sur d'autres millésimes. Des signes d'évolution logiques s'expriment au travers d'arômes rappelant la confiture de fraise, le tabac et le cuir. La bouche quant à elle se montre plutôt fraîche, le vin conservant éclat et finesse. Cette bouteille ne parvient tout de même pas à convaincre Fabio qui pense qu'elle n'apparaît pas à son niveau normal...

DS16 - PC17 - LG16 - PR16,5 -
 CDC16 - MS16 - FM16 - MF16



Barolo "Monvigliero" 1997

Le nez marqué par une maturité importante exprime des senteurs évoquant principalement les épices et le tabac. Malheureusement la bouche ne parvient pas à me convaincre car (à mon sens) un léger voile, une "coquetterie", un faux goût de carton mouillé ou de serpillère qui ne permet pas d'apprécier pleinement ce vin.

DS? - PC(?) - LG(15) - PR(15,5) - CDC?
 - MS? - FM(?) - MF(?)







CONCLUSION

Autant le dire tout de suite, ce parcours en terre piémontaise au travers des vins du Domaine Comm.G.B Burlotto en présence de Fabio Alessandria, désormais aux commandes avec l'aide de ses parents, s'est révélé de très haut niveau. On passera sur les problèmes d'échantillons sur les trois millésimes plus anciens tant les autres vins se sont révélés magnifiques !

Toute la gamme des Baroli est d'un niveau superbe, dès la cuvée "classique", assemblage des différentes parcelles du domaine dans la pure tradition piémontaise, le plaisir est au rendez-vous ! L'Acclivi, sélection des meilleurs lots et parcelles de l'assemblage semble être la cuvée la plus sur la retenue en vin jeune. Mais sa finesse, son fond, et son équilibre général, quels que soient les millésimes, en font un vin au fort potentiel de vieillissement mais à oublier quelques années en cave après le mise sur le marché. Suivent ensuite les crus : "Cannubi" et "Monvigliero". Le premier représente l'un des terroirs le plus mythiques de Barolo. Sis sur cette commune, il s'exprime chez Burlotto en une version précise, intense, dotée d'une grande énergie. Le vin se présente souvent avec une légère réduction initiale qui s'estompe vite à l'aération. Son profil apparait plus "carré" que longiligne mais toujours avec élégance et une qualité tannique irréprochable. Sur les millésimes dégustés, c'est quasiment toujours un grand vin, qui, avec sa personnalité, n'est jamais très loin de son "frère de cave", le "Monvigliero" ! Ce dernier, véritable joyau du domaine, situé sur la commune de Verduno réputée pour enfanter les vins les plus fins de l'appellation, est travaillé avec une grande sensibilité et beaucoup d'intelligence...avec la quête esthétique d'une certaine idée du grand vin aussi...Vinifié en grappes entières, foulé au pied, le "Monvigliero" présente un charme aromatique unique, couplé à une structure en dentelle, vibrante, aérienne, qui en font, dans les meilleurs millésimes, un rival des plus beaux vins de la planète, de ceux qui jouent dans la cours de l'élégance, de la finesse et du raffinement aromatique...

Il est intéressant de constater la forte personnalité de chaque cuvée. Bien qu'unis par cette même vision esthétique les vins ne se ressemblent pas et transcrivent avec précision, année après année, les caractéristiques propres à chaque millésime. Les millésimes 2011 et 2009, plutôt solaires, accessibles mais pas faciles, dotés d'une merveilleuse "chatoyance" aromatique, ne cèdent jamais à une quelconque lourdeur en sachant toujours préserver fraîcheur et finesse tannique. Les millésimes 2010 et 2006 sont complets, denses, très jeunes. 2010 paraît aujourd'hui refermé et il semble sage de l'attendre tranquillement afin qu'il ne sorte de sa torpeur passagère pour livrer à nouveau le merveilleux message aromatique entraperçu à l'automne 2014...le 2006 apparaît, lui, à l'aube de sa vie. Ce millésime "noir", très dense, à la structure tannique affirmée doit être encore attendu, à moins que ce caractère propre ne demeure sa marque de fabrique et qu'il ne reste, malgré les années, sur ce "quant à soi" plus austère qui trouvera, sans nul doute, sa place à table, avec la nourriture... 2004, millésime de grande réputation en piémont, souvent présenté comme "austère", est interprété par le Domaine (sur le "Monvigliero" tout du moins) en mode gracile et de grand raffinement aromatique. Et puis il y a 2008, millésime n'ayant pas forcément défrayé la chronique lors de sa sortie mais qui offre ici des expressions fraîches, lumineuses, à l'équilibre quasi parfait et qui font des Baroli de Burlotto de très grands vins en tous points de vue ! De ces vins que l'on ne cesserait d'humer, de sentir, de ressentir, de goûter, de regoûter, mais surtout...de boire et de reboire, à grandes lampées, sans modération et, si possible, à table !!!

On l'aura compris, les vins du domaine ne laissent pas indifférents ! Au contraire, ils brillent par la sensibilité et l'intelligence de leur interprétation, toute en nuances et en subtilité. Ici tout est suggéré plus qu'imposé, avec douceur mais sans mollesse, jamais...Des vins raffinés oui bien sûr, des vins d'esthètes? Peut-être...ou pas...car ils ont aussi cette évidence dans la pureté du fruit, dans l'élégance de leur texture qui en font des vins capables d'être aimés par le plus grand nombre sans jamais céder à la facilité, capables de "plaire universellement sans concept", sans qu'il soit besoin de chercher à trop les définir (et pourtant !!). Ils séduisent sans en rajouter, par leur esthétique naturelle et c'est suffisamment rare pour s'en réjouir en pensant avec envie à la prochaine fois où nous croiserons leur route...



Vignes sur Monvigliero