

L'Azienda Agricola Barbacarlo : Oltrepo Pavese Rosso

Sessions du Vendredi 18 Mars 2016



La dégustation est proposée puis commentée par Maxime France (La Commedia del Vino) pour les 2 séances.

Quelques commentaires de contexte

Toutes les bouteilles ont été récemment achetées directement au domaine par Maxime France (importateur de vins italiens - La Commedia del Vino), puis stockées dans des conditions optimales ; pour les besoins de la dégustation, elles ont été placées dans une cave de service, à température adaptée, verticalement, 6 jours avant notre rendez-vous.

Cette dégustation s'est déroulée en deux séances : l'après-midi à 14h15 puis le soir à 19h30.

Ce compte-rendu détaille les impressions sur l'ensemble des séances, Maxime ayant dégusté les vins à l'ouverture puis après aération.

Entre autres causes, cette aération de 5 heures (dans la bouteille rebouchée en position verticale) peut expliquer les variations dans les appréciations.

Les vins sont dégustés sans présentation à l'aveugle.

Les verres utilisés sont les « Expert » de Spiegelau.

DS : Didier Sanchez - LG : Laurent Gibet - PR : Philippe Ricard - CDC : Cécile Debroas Castaigns - MS : Miguel Sennoun - FM : François Martinez - PS : Pierre Simon - MF : Maxime France.

Mise en page de Philippe Ricard

INDEX

Page 1	Présentation
Page 2	Index
Page 3	Barème IVV
Pages 7-11	Dégustation
Pages 12-14	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.

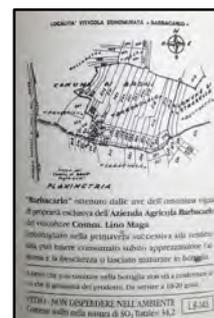
Niveau 9 : 19 - 19,9

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...



**Provincia Di Pavia Rosso
"Barbacarlo" 2005**

**Provincia Di Pavia Rosso
"Barbacarlo" 2010**

Le nez s'ouvre sur des notes juvéniles mais déjà complexes de fruits noirs (mûre, cassis), de poivre, de fleurs ainsi qu'une pointe mentholée. La bouche présente un léger pétilllement mais conserve cette spontanéité fruitée pressentie à l'olfaction. Le vin se montre très puissant, résonnant, malgré un grain tannique un poil rustique à ce stade. Ce 2010 semble encore en gestation mais pourrait faire une très belle bouteille d'ici une vingtaine d'années !! Il ne variera pas de façon notable entre les deux séances.

A l'ouverture :
DS16,5+ - PR16,5+ - PS14 - MF16,5

Après aération :
DS16,5+ - LG16 - CDC15,5 - MS16,5+ -
FM15 - MF16

**Provincia Di Pavia Rosso
"Barbacarlo" 2007**

Le nez se montre plus confit, presque surmûr, avec une légère pointe animale. La bouche présente un caractère doucereux lié à la présence nette de sucres résiduels. Elle manque quelque peu de ressort et de dynamisme et cette lascivité exacerbée ne confère pas au vin un équilibre très satisfaisant. Le soir, le vin apparaît plus dissocié qu'à l'ouverture, celui-ci terminant sur une note amère décalée. Un équilibre d'ensemble qui ne convainc pas sur ce millésime visiblement très solaire.

A l'ouverture :
DS14,5/15 - PR14,5/15 - PS12 - MF14

Après aération :
DS14,5 - LG14,5 - CDC14 - MS13,5/14 -
FM14 - MF14

Le nez, un peu réduit au départ, s'ouvre rapidement sur des fragrances florales rappelant la rose, la pivoine, mais le spectre aromatique ne s'arrête pas là et l'on sent poindre d'élégantes senteurs d'agrumes, de cuir et de tapenade d'une grande complexité. La bouche se développe en un sillage élané et frais dans lequel nous retrouvons les agrumes. La trame tannique est bien là, présente, peut-être encore un peu saillante à ce stade. Le vin ne présentera pas d'évolution notable entre l'après midi et le soir. Une belle bouteille au caractère aromatique déjà envoûtant et qui devrait gagner en élégance à l'évolution.

A l'ouverture :
DS16 - PR15,5/16+ - PS13 - MF16

Après aération :
DS16,5 - LG16 - CDC16,5 - MS16,5 -
FM16 - MF16,5



Oltrepo Pavese Rosso "Vigna Montebuono" 2004

Olfaction animale à l'ouverture qui s'épure à l'aération pour développer des notes de fruits noirs. Le soir les parfums prendront une nouvelle dimension pour lorgner vers les herbes aromatiques (estragon notamment). En bouche le vin est porté par une trame tannique très présente, presque rustique à ce stade. Le vin possède néanmoins beaucoup de fond et la dégustation du soir viendra le confirmer, celui-ci semblant s'être détendu à l'aération pour devenir superbe de jeunesse.

A l'ouverture :
DS15 - PR14,5 - PS14 - MF15

Après aération :
DS16,5 - LG16,5 - CDC15,5 - MS17 - FM16 - MF16,5



Oltrepo Pavese Rosso "Vigna Montebuono" 2002

Nez désagréable évoquant la fourrure et marqué par la présence d'une (trop) forte acidité volatile. Le soir l'olfaction laissera poindre un côté poussiéreux "inquiétant". En bouche le vin est marqué par une acidité stridente, devenant en plus sèche et dure le soir. Une bouteille qui semble pervertie par une "volatile" décalée...pas de plaisir en l'état.

A l'ouverture :
DS13 - PR(13) - PS12 - MF(13)

Après aération :
DS13 - LG14,5 - CDC13 - MS13,5 - FM13,5 - MF(13)



Oltrepo Pavese Rosso "Vina Barbacarlo" 2002

La robe se pare d'une teinte orangée dépouillée. Le nez est pur, sur des senteurs de fruits frais et d'épices. Il ne se départira pas de ce caractère séducteur à l'aération. La bouche est très fine, équilibrée, tant l'après-midi que le soir. Soutenue par des tannins subtils, elle s'étire longuement avec une grande élégance. Un très beau vin alliant magistralement charme et finesse.

A l'ouverture :
DS16,5 - PR16 - PS15 - MF16,5

Après aération :
DS17 - LG17 - CDC17 - MS16,5 - FM16,5 - MF17



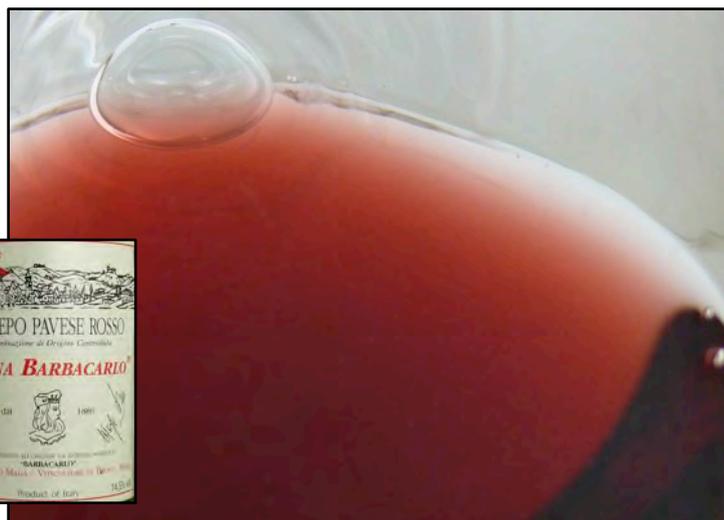
CERTIFICATO DI ANALISI DEL 15-05-2002
Grado distillazione = 13,49% V - Zuccheri rid. = 0,67 gr% - Complessivo = 13,89 - Acidità Totale = 6,07 gr%
OT - PH = 3,18 uph - Ac. Volatile corr. = 0,57 acet. - gr%SO₂ totale = 28,9 mg/l

**Oltrepo Pavese Rosso
"Vigna Montebuono" 2001**

L'olfaction s'ouvre sur des effluves complexes rappelant la cerise, la framboise mais aussi le poivre, le quinquina, les aiguilles de pins. Le vin gagnera encore un supplément de complexité à l'aération. En bouche ; une fois passé le léger "frizzante" initial qui peut surprendre les palais non initiés ; la pureté et la fraîcheur préservée du fruit soutenues par une fine acidité poudrée de tannins subtils, rendent ce vin émouvant en diable ! Une belle réussite qui, tout en se laissant approcher, semble encore à l'aube de sa vie.

A l'ouverture :
DS15,5 - PR15,5 - PS15,5 - MF16

Après aération :
DS16 - LG16,5 - CDC16 - MS15,5/16 -
FM16,5 - MF16



Oltrepo Pavese Rosso "Vina Barbacarlo" 2001

Nez très pur, complexe, à la fois floral et balsamique, envoûtant par son éclat et sa jouvence. La bouche se déploie sur un registre d'une insigne finesse et de grande élégance. Portée par des goûts très "naturels" d'écorce d'orange et de réglisse, ils prolongent le vin en un sillage touchant de sincérité et d'évidence! Magnifique!

A l'ouverture :
DS16,5 - PR16,5/17 - PS14 - MF16,5/17

Après aération :
DS16,5 - LG16 - CDC16,5 - MS16 - FM17 -
MF17



Oltrepo Pavese Rosso "Vigna Montebuono" 2000

Le nez revêt un profil évolué et solaire sur des notes rappelant le laurier et la résine. On descend de plusieurs crans en terme de complexité et de finesse ! En bouche, le vin apparaît très marqué par le côté "frizzante" et très mûr (à la limite de la surmaturité). Le gaz vient toutefois rafraîchir et équilibrer quelque peu la présence de sucres résiduels. Il sera estompé le soir rendant, par la même, le vin moins intéressant. Un profil décalé, décadent, déroutant mais pas convaincant au final.

A l'ouverture :
DS14 - PR14 - PS13 - MF13,5/14

Après aération :
DS13 - LG12 - CDC13 - MSED? - FM13,5 - MF13



**Oltrepo Pavese Rosso
"Montebuono" 1997**

Le nez apparait très jeune, au caractère presque ligérien, évoquant la feuille de cassis et le "bouillon d'escargot" des plus beaux vins de Chinon ! La bouche est fraîche, dotée d'une belle qualité tannique, vivante et énergique en diable ! Peu de variations entre après-midi et soir pour une très belle bouteille encore pleine de jeunesse et à l'avenir prometteur.

A l'ouverture :
DS16,5 - PR16,5 - PS16 - MF16,5/17

Après aération :
DS17 - LG16,5/17 - CDC16,5 - MS17 -
FM16,5 - MF17

**Oltrepo Pavese Rosso
"Barbacarlo" 1997**

Olfaction prématurément évoluée. La bouche apparaît usée et manquant étonnamment de relief. L'échantillon surprend et semble probablement défectueux.

A l'ouverture :
DSED - PR(non noté) - PSED - MFED

Après aération :
DSED - LG14 - CDCED - MSED - FM13 -
MFED

**Oltrepo Pavese Rosso
"Ronchetto" 1996**

Nez peu exubérant mais net et frais, rappelant les fruits noirs (mûre, cassis) ainsi qu'une note d'écorce d'orange. La bouche est portée par une acidité présente et des tannins de grande qualité. Le vin, bien que limité en termes de puissance et densité, devrait avantageusement faire son office à table avec une nourriture adaptée : un filet de chevreuil sauce "grand veneur" par exemple...

A l'ouverture :
DS14,5 - PR15 - PS13 - MF15

Après aération :
DS14 - LG14 - CDC14 - MS13,5 - FM13,5 -
MF14



Oltrepo Pavese Rosso "Barbacarolo" 1996

Le bouquet s'ouvre sur des senteurs très purs de feuilles de cassis et de rose fraîche. Une nouvelle fois nous sommes surpris par le caractère juvénile de ces parfums. La bouche porte la marque fraîche du millésime, les goûts sont "froids" (réglisse, groseille, framboise) mais le fruit est là, devant, présent, vivant !

A l'ouverture :
DS15,5 - PR16 - PS14 - MF16

Après aération :
DS15,5 - LG14,5 - CDC14,5 - MS16 - FM14,5 - MF16

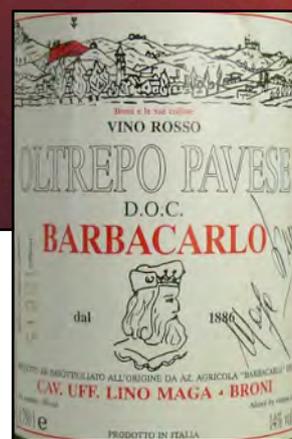
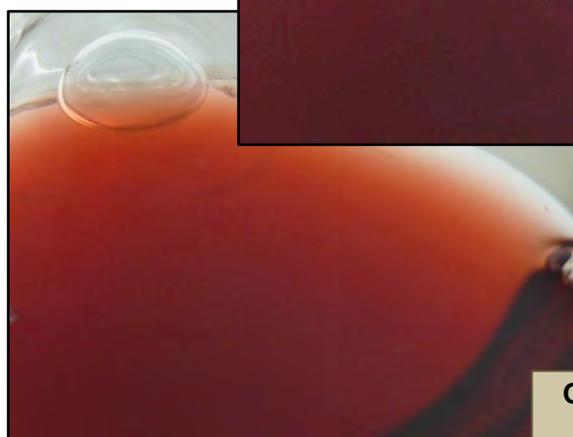
**Oltrepo Pavese Rosso
"Barbacarolo" 1994**

Le nez de ce vin nous emporte immédiatement dans un tourbillon complexe d'effluves variés rappelant les épices orientales, le cuir, le cigare, le quinquina, le foin. En bouche, le vin est très présent, imprégnant mais tout en subtilité, jamais "rentre dedans" ! Il se présente à la fois élégant et suave, engageant, nous suggérant malicieusement de nous resservir une lampée ! Un vin envoûtant et hédoniste, irrésistible !

A l'ouverture :
DS17 - PR17 - PS17 - MF17

Après aération :
DS17 - LG16 - CDC16,5 - MS17
FM15,5 - MF17





**Oltrepo Pavese Rosso
"Barbacarolo" 1990**

**Oltrepo Pavese Rosso
"Montebuono" 1991**

Le bouquet se montre instantanément plein d'éclat, pénétrant, avec des notes fumées, organiques, non sans rappeler certains des plus beaux vins de Pessac-Léognan ! La bouche est très racée, séveuse, dense. Son équilibre est inébranlable, campé sur une trame tannique magistrale et une jeunesse insolente! Un grand vin complet et intense...

A l'ouverture :
DS17,5/18 - PR17,5 - PS16 - MF17,5

Après aération :
DS17,5 - LG16,5 - CDC16 -
MS17,5 - FM16,5 - MF17

**Oltrepo Pavese Rosso
"Montebuono" 1990**

Le nez revêt à nouveau ce caractère organique complété par des notes de tabac et de cuir. La bouche est, elle aussi, très racée avec des saveurs rappelant le thé fumé. L'équilibre est lui aussi magnifique avec, peut-être, un tout petit peu moins de densité que son cadet, mais on chipote ! Encore un superbe vin fascinant de jeunesse.

A l'ouverture :
DS16 - PR16,5/17 - PS13,5 - MF17

Après aération :
DS16 - LG16 - CDC16 -
MS16,5/17 - FM17 - MF16,5

Nez plus baroque sur les épices orientales, le tabac et le camphre. La bouche est encore légèrement "frizzante" à l'ouverture mais le fruit et la fraîcheur sont vraiment en avant. Le vin revêt un caractère suave, langoureux, souligné par une fine présence tannique. Un profil qui tranche avec les "Montebuono", plus hédoniste sûrement mais moins de fond également ... Ce Barbacarolo ne laisse cependant pas indifférent et possède de séduisants atouts.

A l'ouverture :
DS16,5 - PR17 - PS15 - MF17

Après aération :
DS16 - LG15 - CDC14,5 - MS16 -
FM16 - MF16



**Oltrepo Pavese Rosso
"Barbacarolo" 1989**

L'initiale olfaction musquée et animale s'estompe au profit de senteurs de fraise et de tabac. La bouche est encore marquée par la présence de gaz, on y retrouve néanmoins la suavité du cru même si le soir le vin apparaîtra plus incertain que l'après-midi nous amenant à nous interroger sur la netteté de l'échantillon.

A l'ouverture :
DS15,5/16 - PR16 - PS15 - MF16

Après aération :
DS15 - LG13 - CDC14 - MS14,5 - FM13 - MF(14)



Oltrepo Pavese Rosso "Montebuono" 1989

Le profil olfactif est à nouveau plus noir, plus en retenue, plus "janséniste" dans son caractère organique et végétal/résiné rappelant l'aiguille de pins et le basilic. La bouche se présente plus en "demi-corps" que celle de ses cadets mais ne se départit pas de sa finesse tannique et de son équilibre d'ensemble. Un vin qui sera, sans aucun doute, mis en valeur à table...

A l'ouverture :
DS16 - PR16 - PS17 - MF16

Après aération :
DS16 - LG15 - CDC15 - MS16,5 - FM16,5 - MF16



Oltrepo Pavese Rosso "Montebuono" 1986

Bouquet discret rappelant la viande boucanée, la cendre, l'âtre froid. La bouche est marquée par une acidité soutenue, presque mordante, avec une structure en "demi-corps". Je lui adjointrais bien un plat en sauce, pourquoi pas un osso bucco (c'est original !), pour sublimer sa fine trame tannique et sa fausse fragilité.

A l'ouverture :
DS15 - PR15,5 - PS16 - MF15

Après aération :
DS15 - LG16 - CDC16 - MS15,5 - FM16 - MF15,5

**Oltrepo Pavese Rosso
"Barbacarolo" 1983**

Bouquet floral rappelant les fleurs séchées, le "pot-pourri" mais aussi le cumin en résonance orientale ... La bouche est marquée par la présence d'un sucre résiduel qui peut déconcerter mais qui, au delà du caractère langoureux et décadent qu'il confère au vin, lui donne aussi un côté attachant pour peu que l'on lâche prise pour se laisser embarquer par son message singulier...

A l'ouverture :
DS16 - PR16,5/17 - PS13 - MF16

Après aération :
DS15,5 - LG13 - CDC14 - MS16 - FM14,5 - MF16



A l'ouverture :
DS16 - PR16/16,5 - PS15 - MF16,5

Après aération :
DS16 - LG15,5 - CDC16 - MS15,5 - FM15,5 - MF16,5



Oltrepo Pavese Rosso "Ronchetto di Maga" 1979

Le nez est encore très jeune et finalement peu nuancé au vu de son âge ! La bouche est à l'avenant, très (trop?) jeune quand on attendait plus de patine et de complexité. Un vin plus simple aromatiquement et structurellement mais qui est apparu plus intéressant le soir que l'après-midi.

A l'ouverture :
DS15 - PR14,5/15 - PS16 - MF15

Après aération :
DS15,5 - LG15,5 - CDC14 - MS14 - FM16,5 - MF15,5

CONCLUSION

L'idée d'une dégustation de ce domaine historique de l'Oltrepo Pavese, région viticole moins médiatique, risquait de constituer une expérience intéressante. En effet, l'Azienda Agricola "Barbcarlo", du nom de son vin éponyme, apparaît comme une rareté, voire une curiosité ! Comment parler de "Barbcarlo" sans évoquer Lino Maga, "Il Commendatore", qui à plus de 80 printemps est toujours à la barre du domaine, épaulé désormais par son fils Giuseppe. Le bonhomme est espiègle et son œil vif et malicieux nous donne à penser qu'il se doute que ce qu'il va nous faire déguster risque de nous surprendre! Le personnage est intemporel, il fut l'ami d'une grande figure (et très grande plume) du monde viticole italien en la personne de Luigi Veronelli qui adorait "Barbcarlo" et l'a toujours soutenu dans sa quête singulière d'une certaine idée du grand vin. Cette conception est d'ailleurs au final relativement simple, "genuina e contadina" (naturelle et paysanne), mais comme toutes les choses d'apparence simples, elles exigent savoir-faire, expérience et... talent pour être réussies.



Lino Maga produit des vins originaux, qui peuvent surprendre, que l'on peut ne pas aimer mais qui ont le mérite de ne pas laisser indifférent l'amateur ou le buveur lambda qui croisera leur route. Il faut reconnaître que les vins qui questionnent, interpellent, aiguisent la curiosité ne sont finalement pas si nombreux que cela...

Et les vins justement...ils sont sincères, directs, élaborés dans le souci de ne jamais trahir le consommateur en essayant d'être, chaque année, le reflet de ce que la nature a bien voulu donner. Aussi, ils peuvent se montrer très différents d'une année sur l'autre, plus ou moins "frizzante", avec parfois des sucres résiduels ou totalement secs, comme on vous le disait, ils ouvrent un nouvel univers vinique à l'amateur (français) peu habitué à ces équilibres !



Le Barbacarlo est produit à partir des cépages Croatina, Uva rara et Vespolina (appelée Ughetta dans l'Oltrepo Pavese). Montebuono est du même assemblage complété par une touche subtile (5% environ) de Barbera. Ils sont mis en bouteille très rapidement, plus précisément au printemps suivant la vendange, ce qui va participer à la singularité de leur caractère. En effet, cette mise rapide se fait, parfois, alors que les sucres ne sont pas tout à fait terminés. Les vins peuvent alors légèrement refermenter en bouteille et présenter une légère écume à l'ouverture, sans que ce caractère ne soit, cependant, systématique. Comme nous le disions, ces vins peuvent décontenancer (surtout dans leur jeune âge) mais se révèlent souvent de vraies belles surprises au vieillissement. Il est d'ailleurs intéressant de noter que les "élevages courts" peuvent aussi générer des vins à (très) fort potentiel de vieillissement et à l'éclat fruité inusable !

Les 3 crus présentés lors de cette dégustation présentent des profils très différents. Le Ronchetto, qui n'est plus produit depuis le millésime 1996 car la parcelle était trop difficile à travailler (et peut-être pas la plus qualitative?), n'apparaît que deux fois (1996 et 1979). Nous focaliserons donc plus en détails sur Barbacarlo et Montebuono qui sont aujourd'hui les emblèmes de l'Azienda. Tous deux présentent des profils très différents. Barbacarlo se montre "baroque", luxuriant, parfois décadent quand Montebuono apparaît plus austère, un brin plus rustique en jeunesse mais doté d'un potentiel de vieillissement incroyable! Aussi, avec l'âge, les différences se gomment et la race "froide" de Montebuono se révèle enfin !

Parmi les réussites majeures, on mettra en avant Barbacarlo sur les millésimes 2002, 2001 et 1994 et Montebuono en 1997 (au profil très ligérien!), 1991 très racé et d'une jeunesse folle et 1990. De très belles réussites encore pour Barbacarlo en 2010, 2005 et 1990 et Montebuono en 2004, 2001 et 1989. Les réelles grosses déceptions sont relativement peu nombreuses au final. Pour Barbacarlo on citera 1997 et 1989 et pour Montebuono 2002 et 2000. La dégustation s'est globalement montrée d'un très bon niveau, le plaisir étant souvent au rendez-vous.



Le voyage dans la galaxie "Barbaccarlo" s'est donc révélé particulièrement intéressant et instructif. Il a permis de découvrir, d'appivoiser et parfois d'aimer ces vins attachants, sans concessions et dotés d'une forte personnalité. Leur naturel ingénu ainsi que leur caractère "noblement paysan" ont ceci de rares qu'ils permettent à l'amateur de découvrir un univers nouveau. Ils font bouger les lignes de nos repères conventionnels, nous interpellent et, pour peu que l'on sache accepter leur singulier message, nous apprennent à revenir en vin comme l'on reviendrait en enfance : vierges de toutes références connues. L'âme de ces vins réside aussi dans leurs imperfections, mais il en va des vins comme des hommes, ce sont elles qui les font exister dans leur originalité. Ne changez rien Signori Maga !!!