

Découverte de l'autre grand cru piémontais : Barbaresco

Session du Vendredi 6 Avril 2018



La dégustation a été préparée et proposée par Maxime France

Contexte de dégustation...

Régulièrement, nous confions à Maxime la responsabilité d'un montage ambitieux dans le vignoble transalpin. Passionné par l'Italie depuis quelques années, ayant même monté sa propre activité d'import de vins ultra sélectionnés ([La Commedia del Vino](#)), il nous offre l'accès à des dégustations exceptionnelles comme ont pu l'être dans un passé récent la découverte des domaines Burlotto, Giuseppe Mascarello ou encore Barbacarlo. Cette année, il a fait pour nous cette sélection de 25 bouteilles collectées directement sur place, soit dans les domaines concernés, soit chez des cavistes spécialisés.

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

Les vins sont dégustés sans présentation à l'aveugle.

Les verres utilisés sont les "Expert" de Spiegelau.

Dégustateur l'après-midi : DS : Didier Sanchez - PR : Philippe Ricard - MF : Maxime France - CDC : Cécile Debroas Castaigns

Dégustateurs le soir : DS : Didier Sanchez - MF : Maxime France LG : Laurent Gibet - FM : François Martinez - MS : Miguel Sennoun

Compte rendu, photos et mise en page de Philippe Ricard

INDEX

Page 1	Présentation
Page 2	Index
Page 3	Barème IVV
Page 4	Présentation de Barbaresco
Page 5	Millésimes présentés
Pages 6 -18	Dégustation
Page 18	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...

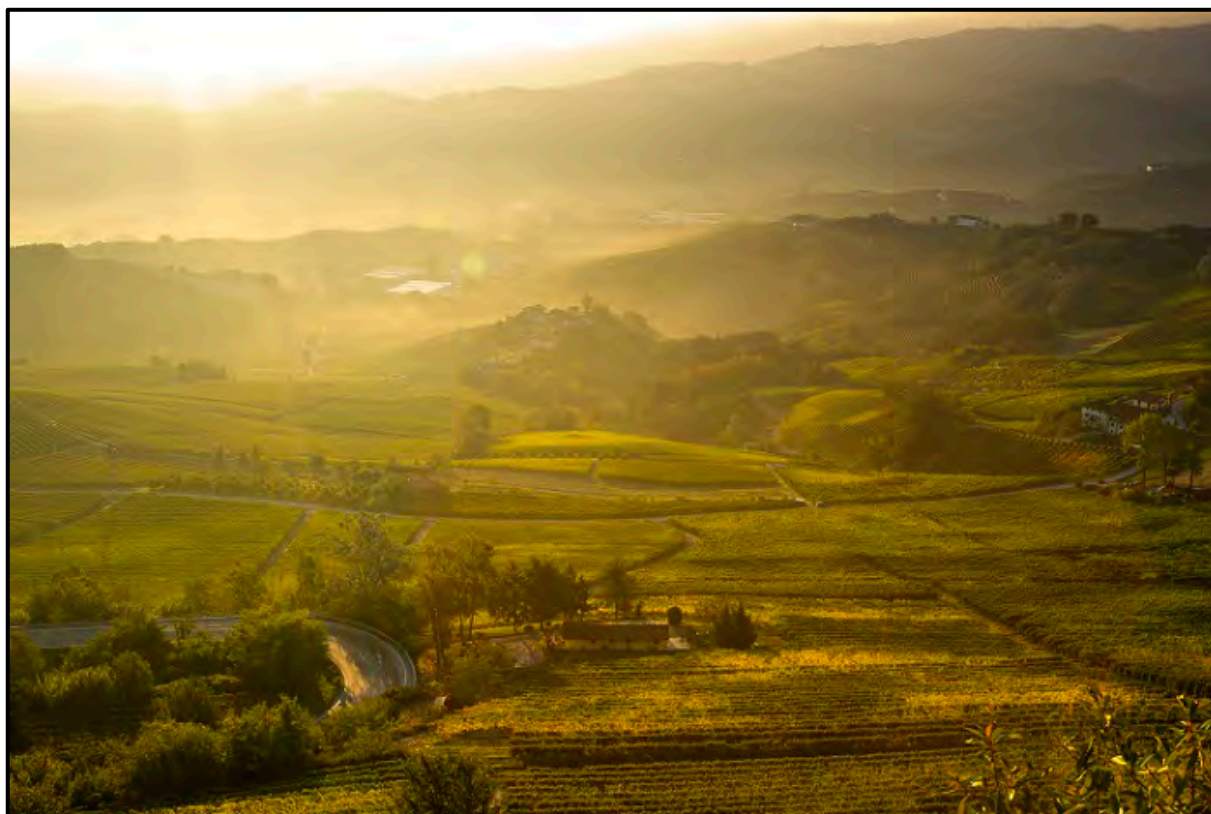
Barbaresco, vignoble des Langhe, se situe au nord-est de Barolo. Même cépage, forte proximité géographique, mais une superficie moitié moindre (500 ha), un vignoble plus bas et plus chaud que chez le célèbre voisin. Une composition des sols plus homogènes également, globalement marno-calcaires. Une appellation restée longtemps dans l'ombre de Barolo, notamment pour des raisons sociales, les producteurs locaux n'ayant pas d'origines aristocratiques aussi prestigieuses... Il fallut ainsi attendre les années 60, les familles Gaja et Giacosa, pour que Barbaresco accède à un début d'ambition, 20 ans plus tard pour asseoir une relative renommée...

Pour les plus curieux, je ne peux que recommander la lecture archi-complète du vignoble faite par Nicolas Herbin sur le site Vin Terre Net (<http://www.vin-terre-net.com/terroirs-et-vignobles/italie/vignoble-de-barbaresco-langhe?18c730a3bda349aafdf7b941503575bb=e3a85aa8bf5b3cb418f9be40a1683121>) : Barbaresco n'aura plus de secrets pour vous !



Millésimes présentés

- 2014** : millésime très modeste à Barolo, mieux réussi à Barbaresco
2013 : grand millésime, équilibré et structuré ; à attendre
2012 : millésime intermédiaire, frais, peu puissant mais avec de jolis vins
2011 : millésime solaire, très accessible, immédiat
2010 : millésime très structuré, de grande garde
2009 : millésime solaire
2008 : millésime frais, classique, joli
2007 : millésime intermédiaire, sans grande puissance mais à maturité aujourd'hui
2005 : millésime moyen aux yeux de la presse internationale mais qui se révèle avec surprise aujourd'hui
2003 : millésime caniculaire



Dégustation



Enoteca del Borgo di Neive (Italo Farinetti) : DOCG Barbaresco 2014

Un des derniers millésimes de ce vigneron/caviste qui vient d'arrêter son activité...

Modeste, serré, révélé avec austérité sur des tonalités discrètes, fraîches, voire ligneuses (groseille, guigne, fleurs, rafles), un vin assez rustique mais sincère.

A l'ouverture :
DS13,5/14 - MF12 - PR13,5 - CDC13,5

Après aération :
MF14 - LG16 - MS15,5



Azienda Agricola Cascina delle Rose : DOCG Barbaresco Tre Stelle 2014

Pas encore dévoilé, jeune, mais bien en place : jus tonique (belle acidité du millésime, sur les agrumes), salivant, épicé, fin, précis, aux odeurs pures et gourmandes de cerise, fraise, framboise, fleurs d'oranger, avec une pointe de rouille qui rappelle le Haut-Piémont. Profil longiligne, élancé, persistant ; bien né.

A l'ouverture :
DS15 - MF15,5 - PR15,5 - CDC15

Après aération :
MF16,5 - LG16,5 - MS16

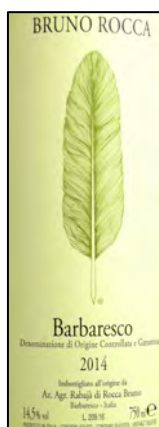


Produttori del Barbaresco : DOCG Barbaresco 2014

Encore revêche, tannique, pas forcément flatteur mais sérieusement constitué, énergique, dans un registre très mûr, presque confituré, aux intonations lactiques, fumées, voire de café. Pas facile.

A l'ouverture :
DS14,5 - MF14,5 - PR14,5 - CDC14,5

Après aération :
MF14,5 - LG15 - MS14



Azienda Agricola Rabajà di Rocca Bruno : DOCG Barbaresco 2014

Vin nettement plus "travaillé", œuvre œnologique de grande maîtrise (finesse tactile, densité de matière, équilibre) qui signe un vin résolument ambitieux mais tout autant impersonnel, dominé par ses excès d'élevage (bois, crème, vanille, goudron, finale sèche) ; on s'éloigne bien inutilement du Piémont...

A l'ouverture :
DS(12-16) - MF15 - PR(14) - CDC(15)

Après aération :
MF15 - LG(15) - MS(14,5)



Azienda Agricola La Ca' Növa : DOCG Barbaresco Montestefano 2014

Profil plus humble et épuré mais surtout plus "libre", direct, juteux, proche du fruit (orange, cerise, fraise, groseille, rose, menthol, épices), livré avec élan, droiture, non sans une touche de suavité. Sonne juste.

A l'ouverture :
DS15 - MF15,5 - PR15,5+ - CDC15

Après aération :
MF16,5 - LG17 - MS17



Azienda Agricola La Ca' Növa : DOCG Barbaresco Montefico (vigna Bric Mentina) 2014

Même philosophie (beau classicisme) avec un surcroît de chair, un vin avec du volume, de la sensualité proposant une sève intense, sanguine (très légèrement organique), au fruit mûr et fier (cerise, prune, fraise, brugnol, noyau, réglisse, menthol).

A l'ouverture :
DS16 - MF16,5 - PR16,5+ - CDC16

Après aération :
MF17,5 - LG17,5 - MS17,5

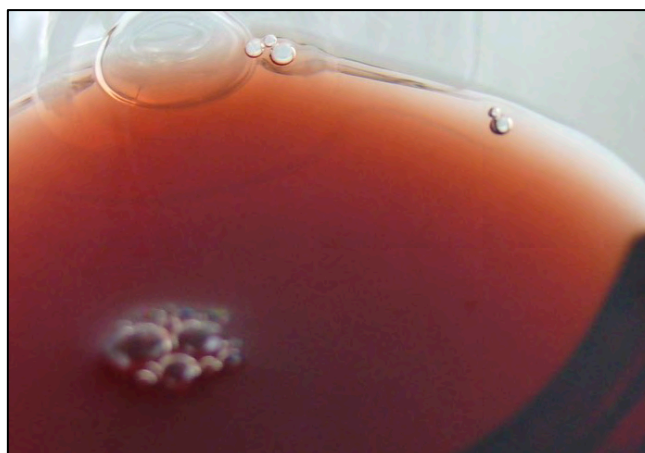


Azienda Agricola Bera : DOCG Barbaresco 2013

Grande spontanéité et fraîcheur d'expression (cerise amaranthe, framboise, fraise, grenadine, rose intense, menthe, épices), vin ciselé, fin, sans guère de puissance ou d'allonge mais en élégance, précis et déjà offert.

A l'ouverture :
DS15 - MF15,5 - PR15,5 - CDC15,5

Après aération :
MF15,5 - LG16 - MS15



Azienda Agricola Fenocchio Renato : DOCG Barbaresco « Staderi » 2013

Un Barbaresco plus fourni et viril, compact, batailleur (alcool, acidité et tanins pas encore fondus), à la maturité assumée, presque VDN, à la fois jeune, impétueux mais aussi plus vieux que son âge (un peu cuit, vieux bois, Quinquina, cuir). Bien doté mais cherche encore son équilibre ; en tout cas à l'ouverture.

A l'ouverture :
DS15 - MF14,5 - PR15+ - CDC14,5

Après aération :
MF16,5 - LG17 - MS16,5



Pirate - Comm. G.B. Burlotto : DOCG Barolo 2013

Exercice d'un raffinement superlatif, tout en subtilité, velouté de texture, évidence d'équilibre, de fraîcheur, ravissement de parfums (cerise intense, fraise des bois, grenadine, orange sanguine, rose ancienne, fleur d'oranger, agrumes). Délicieux.

A l'ouverture :
DS16,5 - MF17 - PR16,5/17 - CDC16,5

Après aération :
MF17,5/18 - LG17,5 - MS17,5



Azienda Agricola Rabajà di Rocca Bruno : DOCG Barbaresco 2012

Elevage plus intégré que le caricatural 2014 (café, toast, fumé, épices), un fruit plus dévoilé (cerise, fraise, écorce d'orange), toujours cette plastique impeccable, veloutée, aristocratique, mais pas d'éclat véritable, un vin fardé, linéaire, qui valorise davantage son géniteur que son terroir.

A l'ouverture :
DS14,5 - MF15 - PR14 - CDC14,5

Après aération :
MF15 - LG(15) - MS15



Pirate - Castello di Verduno : DOCG Barolo Massara 2012

Etriqué, métallique, sec, bousculé par la volatile, les notes de viandox... Barré...

A l'ouverture :
DSED - MFED - PRED - CDC1ED

Après aération :
MFED - LGED - MSED

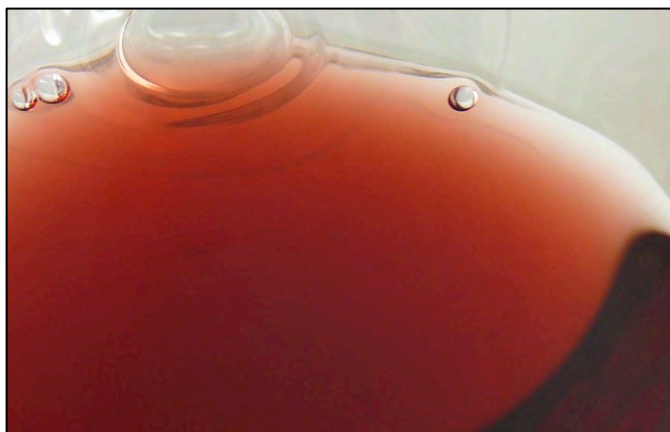


Azienda Agricola Sottimano : DOCG Barbaresco Currá 2012

Vin rigoureux, dense, un brin sévère (tannique), à la fraîcheur camphrée, aux fruits rouges volontaires, mais encore un peu brut, toujours contraint par son élevage (lacté, grillé).

A l'ouverture :
DS14 - MF15 - PR14,5+ - CDC13,5

Après aération :
MF15 - LG(15) - MS14



Manuel Marinacci : DOCG Barbaresco 2010

Beaucoup de relief, de caractère, de franchise de goût, de nuances aromatiques (fumé, cerise, fraise, gelée de groseille, zeste d'oranges, rouille), un vin de structure, assuré, énergique proposant en même temps finesse et qualité de jus. Grand classicisme.

A l'ouverture :
DS16 - MF17 - PR17 - CDC16

Après aération :
MF16 - LG16 - MS16,5/17



Azienda Agricola Olek Bondonio : DOCG Barbaresco Roncagliette 2010

Exercice plus fantasque, ultra mûr (pruneau, figue, crème de fruits, gelée de mûres), une signature du genre "nature", rustique, bataillant entre tanins, grosse acidité (volatile), richesse confiturée, arômes un peu décadents (soja, champignon, vieux bois)... Pour une clientèle avertie...

A l'ouverture :
DS(14,5) - MF15,5 - PR(15) - CDC(15)

Après aération :
MF14,5 - LG(15,5) - MS(16)

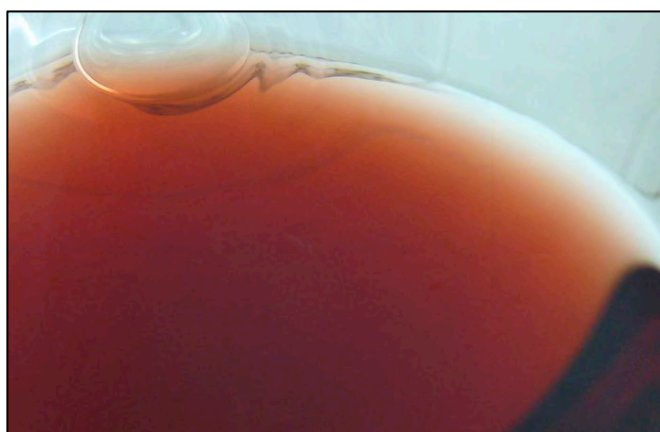


Azienda Agricola I Paglieri - Roagna : DOCG Barbaresco Pajè 2010

Pureté, éclat, distinction, un vin qui pinote franchement, soyeux, délicat, salivant, intensément jeune et fruité (cerise, fraise, agrumes, brugnons). Beaucoup de classe !

A l'ouverture :
DS16 - MF17+ - PR17 - CDC17

Après aération :
MF17,5 - LG16,5/17 - MS17,5



Azienda Agricola Punset : DOCG Barbaresco "Campo Quadro" 2009

Spontané, savoureux, un rien sauvage dans sa définition (impact acide, rigueur tannique), un vin sans artifices mais conduit avec cohérence, livrant un message de grande fraîcheur et précision malgré les excès du millésime (floralité, groseille, guigne, menthol, épices).

A l'ouverture :
DS16 - MF15,5 - PR16 - CDC16

Après aération :
MF16,5 - LG17 - MS17



Azienda Agricola Rabajà di Rocca Bruno : DOCG Barbaresco Rabajà 2009

Concentration, maturité, déferlement de vanille, coco, fruits lactés (yaourt) et de flatteries esthétiques : un vin "bimbo", travesti sans retenue pour coller à l'archétype apatride de l'œnologie à succès. Aussi impressionnant que difficilement buvable.

A l'ouverture :
DS(12) - MF14 - PR(13,5) - CDC(14)

Après aération :
MF13 - LG14 - MS(13)



Azienda Agricola I Paglieri - Roagna : DOCG Barbaresco Montefico 2009

Du tranchant, de l'énergie, de l'élégance, un vin de grande précision, jaillissant, tonique, étonnamment encore assez simple, presque trop jeune (cerise, fraise, peau d'orange, pêche). Une transparence d'expression des plus excitantes, en plein contraste par rapport à l'échantillon précédent.

A l'ouverture :
DS17,5 - MF17,5 - PR17,5 - CDC17

Après aération :
MF18 - LG17,5 - MS18

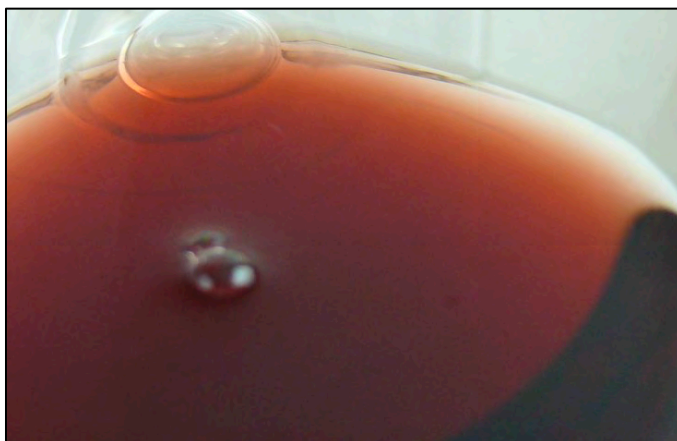


Azienda Agricola Bera : DOCG Barbaresco Rabajà Riserva 2011

Pureté d'arômes (beaux fruits rouges, violette, Quinquina), harmonie en bouche, un vin sapide, offert, délié, à la fois gourmand et retenu, sans complexité majeure mais fort bien ajusté.

A l'ouverture :
DS15,5 - MF16 - PR16 - CDC16

Après aération :
MF16 - LG16 - MS15,5/16



Azienda Vitivinicola Rizzi : DOCG Barbaresco Boito 2007

Grande élégance de parfums (rose, jolie trame "verte", fruits rouges frais, agrumes, nectarine), texture sensuelle, caressante, un vin profond, de forte intensité gustative, combinant à merveille raffinement tactile et intransigeance structurelle.

A l'ouverture :
DS17 - MF17 - PR17,5 - CDC17

Après aération :
MF17,5 - LG18 - MS18



Azienda Agricola Cortese Giuseppe : DOCG Barbaresco Rabaja 2003

Equilibre précaire à l'ouverture, un jus pourtant dynamique mais peu assuré, raidi, aux odeurs bizarres associant grande maturité, végétal, terre, vase, évolution (soja, cèpe).
Bien défectueux le soir.

A l'ouverture :
DS(14) - MF(12) - PR(13) - CDC13

Après aération :
MFED - LGED - MSED



Produttori del Barbaresco : DOCG Barbaresco Rabaja 2009

Solaire (gelée de mûres, confiture de fruits rouges, Quinquina, cuir), rond, suave, copieux mais toujours construit, sans sécheresse ni manque de rythme, proposant un jus généreux mais digeste.

A l'ouverture :
DS15,5 - MF16 - PR15,5/16 - CDC15

Après aération :
MF16 - LG15 - MS15,5/16



Produttori del Barbaresco : DOCG Barbaresco Rabaja 2008

Matière vive, séveuse, aux odeurs encore juvéniles (fraise, cerise, zestes, floralité), une expression rafraîchissante (en cohérence avec le millésime), fuselée, traçante.

A l'ouverture :
DS16 - MF16,5 - PR16,5/17 - CDC16,5

Après aération :
MF16,5 - LG16 - MS16,5

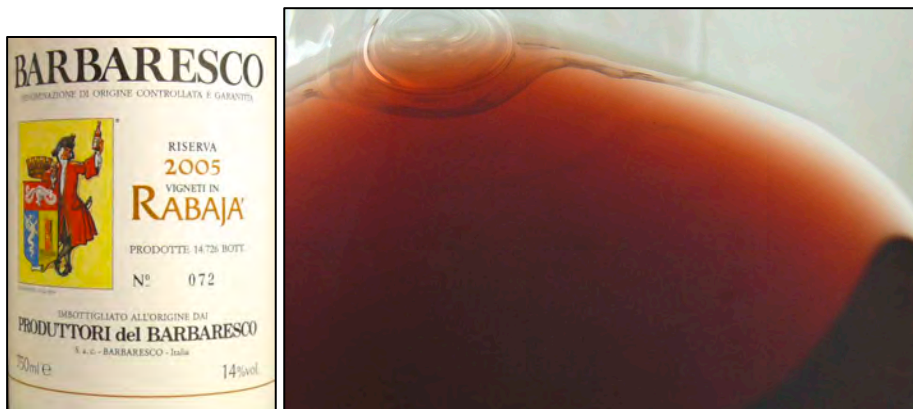


Produttori del Barbaresco : DOCG Barbaresco Rabaja 2007

Charnel, plein, sanguin, style accompli, ample mais sans relâchement, diffusant des senteurs épanouies de fruits noirs, d'épices, de menthol, de camphre, de bois de rose.

A l'ouverture :
DS16,5 - MF17 - PR17 - CDC17

Après aération :
MF17 - LG16,5 - MS16,5



Produttori del Barbaresco : DOCG Barbaresco Rabajà 2005

Métallique, rafleux, évolué, crispé, amer, un vin en ruade, difficilement déchiffrable à l'ouverture.
Confirmé en défaut le soir.

A l'ouverture :
DS(13,5) - MFED - PR(12) - CDC(13)

Après aération :
MFED - LGED - MSED

CONCLUSION

Comme on s'y attendait, la dégustation fut de haute volée.

Il faut dire que tous les ingrédients étaient réunis : un cépage à fort potentiel, une des plus belles régions d'Italie et le talent de Maxime pour dénicher des beaux flacons...

On retrouve donc le nebbiolo piémontais à son meilleur, se jouant avec aisance d'intensités de saveurs souvent plus osées que dans l'hexagone (maturité, acidité, tanins), mais avec des équilibres irréprochables. On renifle avec bonheur ces variations aromatiques sur les fruits rouges, les agrumes, les pétales de fleurs, les épices, sans jamais pouvoir s'en lasser.

Pourtant, on perçoit quelques nuances avec le voisin Barolo : plus longiligne, plus délicat, Barbaresco semble jouer sur un registre de finesse, de pureté esthétique. Moins puissants, moins en volume, moins en rigueur structurelle également, ces vins semblent s'offrir plus rapidement, avec davantage de sensualité, de fraîcheur, de délié. On retrouve d'ailleurs plus facilement l'esprit gracile, rectiligne du nebbiolo haut-piémontais que la puissance, voire la virilité du Barolo...

Sans surprise, nos préférences vont vers des styles "classiques", des vins sans maquillage, épurés, digestes, des vins davantage "accompagnés" que "guidés" par leurs auteurs. Largement majoritaires dans cette sélection, peut-être le sont-ils également dans une appellation moins médiatisée que Barolo, donc moins sensible aux caprices des modes ?