

LUIGI PIRA, Barbera d'Alba 2020

75 cl Rouge Piemonte DOC Barbera d'Alba



La note by Christian Walter 91-92/100

Depuis les années 90, Luigi PIRA est devenu l'un des grands noms du Barolo. Les vignes du domaine, cultivées en ultra raisonné, bénéficient d'un microclimat et d'un terroir exceptionnels. En résultent des vins surprenants, tant par leur complexité aromatique que par leur potentiel de garde. Les Barolo Marenca, Margheria, Serralunga et Vigna Rionda, s'ils possèdent chacun une personnalité bien distincte, ont pour point commun une richesse aromatique, une complexité et un équilibre qui constituent la signature des grands, avec un sacré potentiel de vieillissement. Le Langhe Nebbiolo et le Barbera d'Alba ne sont pas en reste : ils représentent une très belle entrée en matière pour qui a envie de découvrir ces productions de haute volée.

Luigi PIRA est sans contestation l'étoile montante du Piémont et nous offre des vins exceptionnels à des prix vraiment très abordables et loin des envolées de certains grands crus. Le rapport qualité-prix de ces vins est absolument fabuleux, sachant qu'il s'agit de vins immenses. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous ces très belles bouteilles. À découvrir de toute urgence !

Luigi Pira (Barolo, Italie)

Pour les adorateurs du Barolo, la Mecque se situe à Serralunga d'Alba, au cœur du Piémont Italien. Dans ce paysage abrupt, où la plaine se transforme rapidement en collines puis en crêtes, la famille Pira cultive, depuis plus d'un demi-siècle, des vignes qui bénéficient à la fois d'un microclimat et d'un terroir exceptionnels.

Sur les 12 hectares du Domaine, 6 sont consacrés au Barolo ; l'autre moitié se répartit entre Barbera, Dolcetto et Nebbiolo. Dès le début des années 90, le vignoble se reconvertit afin de s'orienter vers la production de Barolo de très haute qualité.

Sous la main de fer du fils de Luigi, Gianpaolo Pira, accompagné de ses frères Romolo et Claudio, la vigne est cultivée sans aucun produits chimiques et la vinification devient plus méticuleuse. La technologie vient apporter sa pierre à l'édifice via des cuves de fermentation automatiques, avec contrôle de la température, tandis que le vieillissement fait appel à des barriques de chêne français : une alliance

réussie de la modernité et de la tradition !

Fruits de ce travail acharné, les vins signés Luigi Pira appartiennent au domaine de l'exception, tout en restant à des prix très abordables. Les Barolo Vignarionda, Marenga et Margheria, s'ils possèdent chacun une personnalité bien distincte, ont pour point commun une richesse aromatique, une complexité et un équilibre qui constituent la signature des grands, avec un sacré potentiel de vieillissement. Le Langhe Nebbiolo et le Barbera d'Alba ne sont pas en reste : ils représentent une très belle entrée en matière pour qui a envie de découvrir ces productions de haute volée.

Le vin

La couleur est rouge rubis intense. Le nez est jeune, complexe et présente un bon équilibre entre les épices et les fruits du sous-bois. En bouche le vin est enveloppant, équilibré et d'une grande longueur. C'est un vin puissant.

Another dark and rich barbera, but this one has the great raspberries and an appealing balance that many others lack. Fresh without being overly tart. This has a rather impressive and long finish. Drink or hold. (James Suckling, millésime 2015, noté 91/100)

This is a streamlined and elegant wine with a tight bouquet of red fruit and earthy aromas. The 2016 Barbera d'Alba Superiore offers terrific intensity that remains impeccably balanced throughout. This is a lovely Barbera, and I am happily surprised because this vintage is not universally praised for the performance of this specific grape. The variety usually prefers extra warmth and sunshine. The team at Luigi Pira has done a top-notch job in a moderately cool vintage. (Guide Parker, millésime 2016, noté 90+/100)

Caractéristiques

- **note guide Parker** : 90+/100
- **note James Suckling** : 91/100 James Suckling
- **Cépage** : 100% barbera
- **Pays** : Italie
- **Terroir** : Commune de Roddino, pierre calcaire et argile.
- **Vignoble** : Âge moyen des vignes 20 ans, exposition sud/ouest, altitude 420 mètres
- **Viticulture** : Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Vinification** : Vendange manuelle avec tri sévère, fermentation en cuves inox horizontales à température contrôlée pendant environ 12 à 14 jours.
- **Elevage** : Élevage 12 mois en fûts et demi-muids
- **Millésime** : 2020
- **Période de consommation** : à boire entre 2022 et 2027
- **Alcool** : 14,5% vol.
- **Service** : 16 à 18°C