

LUIGI PIRA, Barolo "MARGHERIA" 2018

75cl Rouge Piemont DOCG Barolo Margheria



La note by Christian Walter

94/100

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, Marene 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 grenat. Le nez est très intense, complexe, avec des notes fruitées et florales, avec des nuances de cuir et de foin frais. En bouche, c'est un vin corsé et élégant, aux tanins agréables, typique du Nebbiolo et de la région de Serralunga d'Alba. Bon équilibre entre innovation et tradition.

Aromas of cherries and raspberries, enriched by perfumed oak. Full-bodied with a dense, silky bead of fruit and tannin that gives good length. The fruit and oak tannins are nicely integrated here, giving a grainy, velvety framework to the wine. The fruit persists nicely. Excellent quality here, but give it another couple of years for even better integration. Best from 2024. (James Suckling, millésime 2018, noté 94/100)

The Luigi Pira 2016 Barolo Margheria is a soulful wine that opens to a floral bouquet marked by blue flower, pressed violet and lilac. Those aromas are wonderfully elegant and nuanced, and the wine sports a graceful and polished personality. Nothing is out of place. At the core, you get wild berry and cassis. Dig a little deeper to discover rusted iron or ferrous earth. Fruit is sourced from a 1.5-hectare site with classic Serralunga d'Alba calcareous clay soils that lend more structure and power to the wine. Some 7,000 bottles were produced, and I highly suggest you seek these out. (Guide Parker, millésime 2016, noté 96/100)

Le Luigi Pira 2016 Barolo Margheria est un vin plein d'âme qui s'ouvre sur un bouquet floral marqué par la fleur bleue, la violette pressée et le lilas. Ces arômes sont merveilleusement élégants et nuancés, et le vin arbore une personnalité gracieuse et polie. Rien n'est déplacé. Au cœur du vin, on trouve des baies sauvages et du cassis. Creusez un peu plus profondément pour découvrir du fer rouillé ou de la terre ferreuse. Les fruits proviennent d'un site de 1,5 hectare avec des sols argilo-calcaires classiques de Serralunga d'Alba qui donnent plus de structure et de puissance au vin. Quelque 7 000 bouteilles ont été produites, et je vous suggère fortement de les rechercher. (Guide Parker, millésime 2016, noté 96/100)

Caractéristiques

- **Note affichée sur vignette** : 94/100 note James Suckling
- **note guide Parker** : 96/100
- **note James Suckling** : 94/100
- **Cépage** : 100% nebbiolo
- **Pays** : Italie
- **Appellation principale** : DOCG Barolo
- **Terroir** : Commune de Serralunga d'Alba, pierre calcaire et argile.
- **Vignoble** : Âge moyen des vignes 60 ans, exposition sud, altitude 340 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 15 jours.
- **Elevage** : Élevage 24 mois en foudres de 2500 litres
- **Millésime** : 2018
- **Période de consommation** : à boire entre 2024 et 2038

● **Alcool** : 14,0% vol.

● **Service** : 16 à 18°C, carafes dans sa jeunesse