

LUIGI PIRA, Barolo "MARENCA" 2018

75 cl Rouge Piemont DOCG Barolo Marenca



La note by Christian Walter 94-95/100

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, Marenca 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 robe est d'un rouge grenat intense. Le nez est frais, avec une grande complexité d'arômes, des fruits du sous-bois à la vanille, en passant par le chocolat et les herbes aromatiques. En bouche, c'est un vin très vigoureux, riche en extraits, avec des tanins vifs et agréables, adouci par le bon usage du bois. Un vin puissant, intrigant et de longue garde.

Really gorgeous aromas of dried strawberries with hazelnut and cedar undertones, following through to a full body with real density of fruit and dusty, chewy tannins that finish long and intense. Vivid transparency at the end. Try after 2025. (James Suckling, millésime 2017, noté 96/100)

You don't see too many wines from the Marenca cru in Serralunga d'Alba, and in fact, looking through the Wine Advocate database, I only see past vintages from this single producer, Luigi Pira. The 2016 Barolo Marenca offers an accessible and open-knit personality with bold, dark fruit and distinctive mineral tones that range from crushed stone to rusty metal. The Marenca aging regime sees a combination of neutral French tonneaux and Slavonian botte grande, and that wood has served mostly to enhance balance and integration. (Guide Parker, millésime 2016, noté 94/100)

The 2010 Barolo Marenca offers a gorgeous interpretation of the mighty Nebbiolo grape with beautiful tones of crushed rose, balsam herb and cola that rise with confidence from the glass. That vertical lift carries with it a slew of secondary aromas of sweet spice and almond skin that help to flesh out the bouquet. The tannic grip is firm but not astringent and the wine hits the palate in a straight and determined manner. This is an exceptional wine with a long aging future. Drink: 2016-2030. (Guide Parker, millésime 2010, noté 94+/100)

Caractéristiques

- **Note affichée sur vignette** : 96/100 note James Suckling
- **note guide Parker** : 94+/100
- **note James Suckling** : 96/100
- **Cépage** : 100% nebbiolo
- **Pays** : Italie
- **Terroir** : Commune de Serralunga d'Alba, pierre calcaire et argile.
- **Vignoble** : Âge moyen des vignes 30 ans, exposition sud - sud/ouest, altitude 350 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 2036

- **Alcool** : 14,0% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafes dans sa jeunesse
- **Coup de coeur** : Non