

Domaine LUIGI PIRA, BAROLO "SERRALUNGA" 2016

75cl Rouge Piemont DOCG Barolo Serralunga



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 et Margheria, Serralunga, 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 (Italie, Barolo)

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

Le Barolo del Comune di Serralunga d'Alba 2016 tire ses fruits de la comune, ou village, de l'appellation connue pour la puissance et la profondeur de ses vins. Cette jolie interprétation offre un fruit profond et sombre avec la cerise sauvage et la prune dans les rôles principaux. Il est soutenu par des arômes minéraux, de la terre cuite, de la réglisse et des épices sombres. Ce vin est magnifiquement équilibré, reflétant les meilleures qualités de ce millésime classique. (Guide Parker, millésime 2016, noté 93/100)

The 2016 Barolo del Comune di Serralunga d'Alba draws its fruit from the comune, or village, of the appellation known for the power and depth of its wines. This pretty rendition offers deep, dark fruit with wild cherry and plum in leading roles. There is a vibrant supporting cast of mineral aromas, terracotta, licorice and dark spice. This wine is beautifully balanced, mirroring the best qualities of this classic vintage. (Guide Parker, millésime 2016, noté 93/100)

Caractéristiques

- **note guide Parker** : 93/100
- **Cépage** : 100% nebbiolo
- **Pays** : Italie
- **Terroir** : Commune de Serralunga d'Alba, pierre calcaire et argile.
- **Vignoble** : Vignes plantées en 1959 et 1995, exposition sud sud-ouest, altitude 320 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 fûts de 250 litres
- **Millésime** : 2016
- **Période de consommation** : à boire entre 2022 et 2032
- **Alcool** : 14,0% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse