

VIETTI, Barolo "LAZZARITO" 2015

75 cl Rouge Piemont DOCG Barolo Lazzarito



La note by Christian Walter 96-98/100

Véritable institution du Barolo, la cave Vietti perpétue depuis 4 générations une tradition d'excellence. Les vins du domaine proviennent des vignobles de Castiglione Falletto, au cœur de la zone de Barolo. Les qualités du sol sablo-calcaire de cette zone donnent un patrimoine tannique unique avec des sensations olfactives très élégantes. Ses vins, désormais certifiés en biologique, possèdent une complexité et une diversité qui expriment avec justesse les variétés d'un climat d'exception.

Le Barbaresco Masseria 2016 représente son propre chapitre dans les volumes de vins qui constituent le portefeuille Vietti. Le Masseria est toujours délicat et fin, et c'est encore plus vrai dans un millésime classique comme celui-ci. Historiquement, les fruits de ce vin proviennent de la sous-zone Neive de l'appellation Barbaresco, et vous remarquerez certains des tannins brillants et bien polis qui sont associés à cette zone. En fait, le vin est trompeur dans la mesure où il démarre lentement, mais il gagne rapidement en puissance et en dynamisme en milieu de bouche. C'est un millésime exceptionnel du Barbaresco Masseria de Vietti. (Guide Parker, millésime 2016, noté 96/100)

Les notes attribuées par la presse internationale sont élogieuses. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Vietti (Barolo, Italie)

Depuis quatre générations, la famille Vietti produit des vins à Castiglione Falletto, un petit village médiéval situé au centre de l'une des régions les plus heureuses des Langhe pour la culture de la vigne, la "région du Barolo". La cave Vietti fait partie des institutions du Barolo. Fondé à la fin du XIXème siècle, le domaine s'est agrandi au fil des générations. Les années 1960 ont favorisé l'épanouissement de l'appellation Barolo, sous l'impulsion d'Alfredo Currado – vigneron et amateur d'art – et de son épouse Luciana Vietti. Un héritage aujourd'hui perpétué par leur fils Luca et son épouse Elena, qui ont permis l'expansion internationale de la marque, tout en préservant une approche familiale.

Les 40 hectares du vignoble, plantés sur des sols caractérisés par une alternance de couches de sable et

de grès, superposées de marnes et de marnes sableuses, bénéficient des différents microclimats créés par les collines et les vallées du Langa. Ces paysages hétérogènes préservent la vigne en la protégeant des courants, tandis que les vents chauds, en provenance de la vallée du Tanaro, assurent des températures moyennes favorables à l'épanouissement du raisin, principalement des variétés de Timorasso, Arneis, Dolcetto, Freisa, Barbera et Nebbiolo.

Les fluctuations naturelles du climat se reflètent dans les vins, générant des différences notables d'un millésime à l'autre, avec des variétés infinies de saveurs et de parfums. La production, certifiée Ecocert (biologique) depuis 2019, consiste en des vins à fortes personnalités, possédant une sophistication boisée et un bouquet de fruits mûrs, relevé d'épices. Une puissance maîtrisée, de la profondeur, du raffinement, avec des tanins qui assurent une structure solide et une finale toute en fraîcheur. De quoi redécouvrir le Barolo avec un maître-mot : le plaisir.

Le vin

S'ouvrant sur un magnifique bouquet floral, le Barolo Lazzarito 2015 offre des tons parfumés de violettes, de rose sauvage et une touche de fleur d'oranger. Comme c'est la norme au Vietti, j'ai dégusté ce vin et j'ai ensuite rédigé cette critique à partir des impressions recueillies sur deux échantillons - l'un ouvert plusieurs heures avant ma dégustation et l'autre ouvert au moment de ma critique. Ces notes florales sont ressorties avec une intensité et une clarté accrues dans la bouteille qui avait été ouverte plus longtemps. Le bouquet continue à surprendre avec des touches de fruits noirs et de poivre blanc fraîchement moulu. Cependant, comme beaucoup de vins de Serralunga d'Alba, cette expression de Lazzarito révèle un joli paradoxe intérieur. Ces arômes éthérés et balsamiques cèdent la place à une bouche dense et riche, caractérisée par la structure et la puissance. Ces deux faces du vin atteignent une belle parité et une harmonie durable. (Guide Parker, millésime 2015, noté 96+/100)

Opening to a beautifully floral bouquet, the 2015 Barolo Lazzarito delivers fragrant tones of violets, wild rose and a touch of orange blossom. As is the norm at Vietti, I tasted this wine and then wrote this review based on impressions gained from two samples—one opened several hours before my tasting and one opened at the moment of my review. Those floral notes came forth with increased intensity and clarity in the bottle that had been opened longer. The bouquet continues to surprise with touches of black fruit and freshly milled white pepper. However, like many wines from Serralunga d'Alba, this expression from Lazzarito reveals a pretty inner paradox. Those ethereal and balsamic aromas cede to a dense and rich mouthfeel, characterized by structure and power. Those two sides of the wine reach beautiful parity and lasting harmony. (Guide Parker, millésime 2015, noté 96+/100)

Caractéristiques

- **note guide Parker** : 96+/100
- **Cépage** : 100% nebbiolo
- **Pays** : Italie
- **Terroir** : Les raisins sont sélectionnés dans le seul vignoble Lazzarito de Serralunga d'Alba, le vignoble de 2 hectares est exposé au sud-ouest et son sol est argilo-calcaire.
- **Vignoble** : Taille Guyot, densité moyenne d'environ 4500 unités à l'hectare.
- **Viticulture** : Biologique (non certifiée)
- **Vinification** : Les raisins sont doucement foulés et fermentent pendant 4 semaines dans des cuves en acier inoxydable au contact de la peau. Cette durée comprend une macération pré et post fermentaire avec la méthode traditionnelle de chapeau de marc immergé.
- **Elevage** : Vieillessement 30 mois en fûts de chêne Français et Slovène. La fermentation malolactique est effectuée en chêne.
- **Millésime** : 2015

- **Période de consommation** : à boire entre 2021 et 2036
- **Alcool** : 13,5% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafes dans sa jeunesse
- **Coup de coeur** : Oui