

## **Nebbiolo**

Alias Spanna dans le nord du Piémont, Chiavennasca en Lombardie et Picotener dans le Val d'Aoste. Le plus grand cépage autochtone d'Italie. Couleur grenat avec des reflets orangés. Acidité, tannins et alcool élevés. Grand potentiel de vieillissement. Arômes et saveurs : Fleurs (rose rouge, violette), cerise rouge acide, canneberge, thé, tabac, réglisse, bois de santal, truffe. Trois biotypes principaux : Lampia (le "vrai" Nebbiolo), Michet (une version de haute qualité du Lampia avec le virus de la feuille d'éventail), et Rosé (parent ou rejeton du Lampia ; couleur plus claire, très parfumé).

## **Piemonte**

(Le Piémont) occupe la majeure partie du nord-ouest de l'Italie, bordant la Suisse au nord et la France à l'ouest et atteignant presque la côte méditerranéenne. Sa capitale et sa plus grande ville est Turin (Torino). Le Piémont n'attire pas autant de touristes que d'autres régions italiennes, mais il est réputé pour ses paysages bucoliques et sa gastronomie. Dans le monde du vin, le Piémont est surtout connu pour ses deux titans, le Barolo et le Barbaresco, ainsi que pour d'autres vins rouges populaires issus du Barbera et du Dolceto, le Gavi blanc et l'Asti pétillant. Elle compte plus de DOCG (19) que toute autre région et est à égalité avec la Toscane pour le plus grand nombre de DOC (41) (voir les cartes sur cette page), mais pas d'IGP. En 2022, le volume de production de vin était légèrement inférieur à la moyenne, avec 2,4 millions d'hectolitres (26,8 millions de caisses), avec un penchant de 60-40 pour les vins rouges et une proportion étonnante de 94 % au niveau des DOP. La région comptait 43 536 ha de vignobles enregistrés en 2022. Ses principaux cépages sont le Barbera (31 %), le Moscato (22 %), le Dolceto (13 %) et le Nebbiolo (10 %).

## **Barbaresco**

Les premiers « crus » sont apparus en 1961, lorsque des producteurs ont offert des vins provenant d'un terroir particulier. Auparavant, Barbaresco était un vin générique. Par ailleurs, une partie de la production servait à approvisionner le Barolo. On a assisté à une prolifération des étiquettes et en somme, de la confusion – ce qui a amené le Consortio à mener un effort de définition des crus.

En 2007, 66 crus sont reconnus (MGA), aujourd'hui 72, mais par contre, sept sont inactifs. Certains terroirs ont une grande importance (Rabaja, Rio Sordo, Asili), d'autres moins, d'autres pas. Qui décide? Comme dans le Chianti, comme à Montalcino, pas de consensus sur les désignations, donc, la carte est plutôt inutile. Un producteur peut – ou pas – identifier sa « sous-zone », à condition bien entendu de produire un vin issu d'un seul terroir. Pour les sites spécifiques, on utilise l'expression « vigna ». Certains producteurs préfèrent « bric » ou « sori » - ce sont les sites les mieux exposés.

Le Barbaresco n'est pas un vin « féminin », plutôt un vin très structuré. Il est vieilli un an de moins que le Barolo, a donc un aspect moins enveloppant en bouche. Il est prêt à boire plus tôt que le barolo, une conséquence du terroir. Trois kilomètres l'un de l'autre, quatre communes versus onze. Des terroirs moins pentus, de plus basse altitude, où le raisin mûrit plus vite (deux semaines) des sols de la période tortonien, qui donnent des vins plus abordables en jeunesse, des sols où l'argile est plus présente. Sur les expositions nord, on cultive le dolceto et la barbera – on a donné les meilleurs au nebbiolo, qui en a besoin pour mûrir pleinement. Grandes variations de sols, d'exposition, d'élévations, pas nécessairement très grands, plutôt des parcelles. Et la tendance va changer, avec le réchauffement climatique, le nebbiolo va peut-être être planté un peu plus à l'ombre...

## Produttori

Fondée en 1958, alors que les conditions économiques locales avaient atteint leur point le plus bas, la coopérative Produttori del Barbaresco compte aujourd'hui une cinquantaine de membres et ne produit que des vins issus du cépage Nebbiolo. Depuis le début, les Produttori ont utilisé deux stratégies simples pour produire le meilleur vin possible : les membres sont tenus d'apporter tous leurs fruits de Nebbiolo à la coopérative, ce qui garantit que personne ne retient des raisins pour produire son propre Barbaresco. En outre, au lieu de payer pour le poids des raisins livrés, les fruits sont d'abord évalués en fonction de leur qualité et non de leur volume, ce qui garantit à nouveau que les producteurs se concentrent sur la production des meilleurs raisins. L'accent mis sur la qualité se retrouve dans toutes les étapes de la vinification au Produttori.

Bien qu'il soit l'un des plus grands producteurs du Piémont, le Produttori a longtemps vécu dans l'ombre de noms plus célèbres comme Giacosa et Gaja. Grâce au franc-parler de critiques comme Antonio Galloni et John Gilman, le Produttori reçoit aujourd'hui l'attention qu'il mérite aux États-Unis.

Un grand nombre des meilleurs producteurs de Barbaresco en sont membres et occupent les meilleurs sites. Dans les années plus modestes, un seul vin est produit, mais dans les grands millésimes, jusqu'à dix Barbarescos magiques peuvent être élaborés : le Barbaresco phare, souvent sensationnel, et neuf Riservas à cuvée unique.

Le Produttori utilise toujours des méthodes traditionnelles : une fermentation primaire de 18 à 21 jours et un vieillissement pouvant aller jusqu'à trois ans en botti. Ces techniques permettent d'obtenir des vins d'une grande transparence et offrent une occasion unique d'explorer les meilleurs terroirs de la région.

Le régisseur actuel du domaine est Aldo Vacca. Il est capable de décrire la personnalité de chaque cru de Barbaresco au millimètre près. Il dirige ce qui représente aujourd'hui la coopérative la plus respectée d'Italie (voire du monde). Aldo Vacca réussit à motiver ses troupes en misant d'abord et avant tout sur la qualité des raisins qui arrivent à la cave.

Les fondements de cette coopérative remontent à la fin du 19e siècle avec la création de la Cantine Sociali de Barbaresco par Domizio Cavazza, qui voulait démontrer la différence du nebbiolo sur le sol de Barbaresco vis-à-vis de Barolo. Suite à la fermeture de cette Cantine durant les années de guerre, les Produttori del Barbaresco sont créés, en 1958, par le prêtre du village et rassemblent 19 petits viticulteurs... les trois premiers millésimes sont réalisés dans le sous-sol de l'église

La fierté du terroir de Barbaresco et la détermination des créateurs ont permis aux Produttori de récolter les éloges et d'établir aujourd'hui ce qui représente sans aucun doute le standard quant à la vinification la plus élevée pour une coopérative. Les Produttori comptent actuellement 56 membres et une centaine d'hectares de nebbiolo uniquement sur l'appellation Barbaresco. Dans les grands millésimes les Produttori produisent neuf crus, soit Asili, Rabaja, Pora, Montestefano, Ovello, Pajé, Montefico, Moccagatta et Rio Sordo.

## **Les terroirs (" crus ")**

Les neuf crus ou vignobles des Produttori sont situés sur des pentes abruptes composées d'argile ferme classique et de marne calcaire des Langhe. Ceux de la chaîne de collines la plus septentrionale - Ovello, Montefico et Montestefano - ont une teneur en argile plus élevée et sont connus pour leurs riches saveurs de terre et de viande, leur corps plein et leur structure ferme.

Au sud se trouvent Pajé et Moccagatta, connus pour leur intensité et leur élégance. Encore plus au sud se trouve peut-être la plus grande pente de Barbaresco, avec les Asili, Rabajà et Pora, orientés vers le sud. Au-dessous de ces trois icônes se trouve le versant solitaire orienté sud-ouest de Rio Sordo, un Barbaresco opulent qui exsude des arômes de cerise noire et de truffe. Dans chaque millésime, le jus de ces crus est assemblé pour produire un seul Barbaresco qui est l'une des grandes valeurs viticoles non seulement de l'Italie, mais du monde entier. Mais dans les grandes années, une partie de la production de chaque vignoble est mise de côté pour une année supplémentaire de vieillissement et pour une mise en bouteille séparée sous la forme d'un Riserva à vignoble unique. Lorsque ces Riserva sont élaborés, ils constituent la quintessence des plus grands terroirs de Barbaresco.

## **Monica Larner sur Produttori :**

*Je pense avoir une assez bonne idée du Montepulciano d'Abruzzo, du Brunello, du Barbaresco et des vins siciliens. J'ai probablement plus de Produttori del Barbaresco dans mon armoire que n'importe quel autre vin. En fait, si je devais choisir un seul vin (ou une seule cave), ce serait probablement ce vin. Récemment, une personne m'a dit qu'elle était allée chez Total Wine et qu'elle cherchait du Produttori, mais que le vendeur lui avait dit que le Produttori n'était pas un vrai vignoble. Je connais ce vendeur. Je pense qu'il faudra que nous ayons une petite discussion. Il s'est rendu un mauvais service à lui-même et à son client potentiel en disant cela.*

*Le Nebbiolo peut vieillir, mais on peut toujours se demander s'il était meilleur à l'époque. Le vignoble était-il bien cultivé ? Quel type de levure était utilisé, la levure ambiante ou une nouvelle levure créée par les écoles d'œnologie ? Les barriques étaient-elles en bon état ? La barrique avait-elle déjà fait son apparition dans les Langhe ? De quel millésime s'agit-il ? Quelle était la qualité de la conservation du vin ?*

## **De « On the Wine Trail in Italy »**

*Le clan Produttori s'est montré fort et en bonne santé. Quel beau témoignage d'un groupe de producteurs qui ont la chance de vivre et de cultiver sur ces collines. J'aime ces vins depuis longtemps et, franchement, ils m'ont parfois obligé à freiner mon impétuosité dans ma vie quotidienne. Si je ne devais avoir qu'un seul domaine viticole à mettre dans mon armoire à vin, ce serait ces vins. Je ne plaisante pas avec ça.*

### **Produttori 1975 Barbaresco**

Cerise noire ronçeuse avec des nuances de raisin noir et de terre douce. Assez développé avec des notes secondaires/tertiaires de hoisin, de champignon sec et de viande séchée. Après 40 ans, il a encore beaucoup de structure et n'a commencé à se révéler qu'après avoir été doublement carafé huit heures plus tôt (1/17/17) ! Jonas Mendoza

Débouché et décanté pendant environ une heure. Excellente bouteille et bouchon impeccable. Bonne couleur avec peu ou pas de brunissement. Tout s'est fondu et les tanins ont disparu. Légèrement corsé, avec un arôme de fleurs séchées et un goût de cerise accompagné d'éléments terreux savoureux. Il n'est pas aussi concentré et goudronneux qu'un millésime plus fort, mais il reste un vin très joli et agréable.

Il s'agit tout simplement d'une bouteille impressionnante, harmonieusement équilibrée, qui se trouve à un endroit idéal en ce moment. Un vin de poids moyen, du goudron, des roses, des confiseries aux truffes, des épices exotiques et des cerises noires, très complexe. Nez magnifique, un peu plus salé/aromatisé en bouche.

Magnifique vieux nebbiolo - tout en cuir, thé et terre, avec un soupçon de cerises séchées et de roses des années passées. Il est convaincant avec des raviolis aux champignons accompagnés d'une sauce à la sauge et au beurre brun.

Il y a une touche de Brett qui ajoute de l'intérêt dès le début, mais qui prend le dessus au moment où je revisite le reste de la bouteille quelques heures plus tard. Une belle expression d'un Barbaresco à pleine maturité. Le cuir et toutes les autres saveurs typiques d'un Nebbiolo vieilli s'expriment pleinement et harmonieusement. Un vin formidable!

### **Produttori 2010 Langhe Nebbiolo**

Vignobles : divers vignobles sur le site appellation Taille des vignobles : raisins sélectionnés sur 100 hectares (250 acres) de vignobles appartenant au domaine. Exposition du vignoble : sud, ouest, est Sol : calcaire et argile, riche en calcium avec des veines sableuses".

### **Produttori 2007 Barbaresco**

Le Barbaresco est un assemblage des vignes des Produttori dans 9 vignobles différents de la ville de Barbaresco et comprend des fruits provenant de vignobles de premier plan comme Gallina et Pajore qui sont situés dans d'autres cantons. Cet assemblage ajoute de la complexité à ce qui est une bouteille classique de Barbaresco ; le vin offre constamment une excellente qualité pour son prix.

Vinous : Le directeur commercial Aldo Vacca a décrit 2008 comme "notre millésime de la décennie, alliant élégance, puissance et profondeur", mais je me suis concentré sur les crus 2007 lors de ma visite à cette coopérative de premier ordre, car les 2008 étaient encore en barrique. Lorsque les Produttori décident de mettre en bouteille leurs multiples crus, c'est en fonction de la qualité du millésime et de la conjoncture économique.

Les 2006 ont été vinifiés séparément, puis assemblés en un seul Barbaresco, au prix d'un sacrifice financier d'environ 40 % pour la coopérative. "Nous pensions que les vins ne présentaient pas suffisamment de personnalité et de différences entre les vignobles", m'a dit M. Vacca. "Et les 2006 avaient un peu plus de poigne tannique à cause de la chaleur de l'été et des vendanges.

Les 2007, a-t-il poursuivi, sont des vins charnus et faciles à boire, issus d'une saison de croissance plus longue et surtout sèche. "Grâce à une bonne luminosité, les feuilles ont travaillé tout au long de l'été et les vins ont des tanins doux et mûrs. En ce qui concerne les millésimes précédents, M. Vacca note que "2006 est meilleur à Barolo, où les conditions ont été plus fraîches pendant les vendanges, tandis qu'en 2005, Barbaresco a échappé à la pluie qui a surpris les vendangeurs tardifs à Barolo.

L'année 2007 a été bonne pour tout le monde. Les crus 2007, élevés pendant 15 à 18 mois dans des fûts de 25 hectolitres, puis pendant 15 mois supplémentaires dans des fûts slaves de 75 hectolitres, n'ont été soutirés que deux fois pendant leur élevage et ont été mis en bouteille en juin et juillet de cette année.

### **Produttori 2009 Barbaresco**

#### **93 points Wine Spectator**

Des arômes et des saveurs de cerise vive, de fraise, de fleurs, de réglisse et d'herbes aromatiques soulignent ce rouge parfumé et élégant. Soyeux et pur, il est soutenu par des tanins fins et mûrs. La longueur est excellente, avec un arrière-goût de fruits, d'épices et de minéraux. \*Hautement recommandé\* (BS) (2/2014)

#### **92 points Wine Advocate**

Le Barbaresco 2009 fait preuve de personnalité et de bonne humeur avec une bonne dose de fruits secs et d'épices savoureuses. Certains éléments font paraître le vin plus âgé qu'il ne l'est réellement. Des notes de viande séchée et de vieux cuir apparaissent. Mais le vin vous surprend soudain avec un entourage de tonalités basées sur le Nebbiolo, comme la menthe séchée et la réglisse, qui vous indiquent qu'il a encore beaucoup de vie en lui. (ML) (6/2013)

## 90 points Wine Enthusiast

Ce vin, qui a encore besoin de vieillir en cave, présente des arômes d'amande grillée et de vanille, soutenus par des notes de fruits secs, de miel et de cassis. La bouche est magnifiquement ferme et solide. (9/2012)

### **Produttori 2014 Barbaresco**

Les amateurs de vin piémontais ne manqueront pas de surveiller les Riservas 2014 de Produttori del Barbaresco lorsqu'ils sortiront plus tard dans l'année. Je ne vois pas beaucoup de vins qui offrent ce niveau de qualité à des prix qui restent incroyablement justes.

Le directeur général Aldo Vacca m'a dit que les vendanges 2014 se sont étendues du 8 au 24 octobre, ce qui est très tardif par rapport aux normes actuelles. Les Riservas 2014 sont sombres, puissants et faits pour vieillir. Les 2014 ont passé environ cinq semaines sur les peaux, dont dix jours de macération en capuchon immergé. Les fermentations malolactiques ont eu lieu en acier et les vins ont été élevés en fûts. La plupart du temps, cette gamme comprend un ou deux vins légèrement moins performants, mais en 2014, les vins sont superbes dans tous les domaines. Certains se boiront bien plus tôt que d'autres, bien sûr, mais il s'agit de l'un des ensembles de Riservas les plus régulièrement exceptionnels que je me souvienne d'avoir goûté ici.

J'ai été époustouflé par ces vins des Produttori del Barbaresco. Le Barbaresco 2014 pur est sublime, tandis que les Riservas 2013 sont hors normes. Au cours des dernières années, les Produttori se sont discrètement installés dans un nouveau chai spacieux comprenant de nouvelles cuves de fermentation et de nouveaux fûts qui ont remplacé les anciens fûts de très grande taille.

Sous la direction du directeur général Aldo Vacca, les Produttori produisent certains des vins les plus distingués de leur histoire. Mieux encore, les Riservas restent exceptionnellement bon marché pour la qualité et la constance qu'ils offrent. Il est pratiquement impossible de se tromper avec l'un ou l'autre des Riserva. Les lecteurs devraient envisager de faire des choix en fonction de leurs préférences personnelles et du moment où les différents vins sont susceptibles d'être à leur meilleur, car les neuf Riservas sont qualitativement très proches les uns des autres. Tous les vins sont très expressifs en ce qui concerne le site et le millésime. En d'autres termes, on ne peut pas faire mieux.

## **Produttori 2014 "Pora" Barbaresco Riserva**

Taille du vignoble : 10,7 ha. Exposition du vignoble : sud à sud-ouest. Sol : calcaire avec des veines de sable. Vinification : fermentation à 30 °C, 28 jours de contact avec la peau, malolactique terminée. Vieillessement : 36 mois en grands fûts de chêne et 12 mois en bouteille. Date de mise en bouteille : avril 2018. Production totale : 16 666 bouteilles. Il s'agit de la bouteille numéro 4097.

Rubis moyen lustré avec des reflets orangés. Nez doux et poivré de framboise avec des notes de confiture de fraise. Bouche nette de framboise avec beaucoup d'acidité, mais le fruit parfumé est bien présent. Une fine couche de tannins sablonneux qui s'accroissent en fin de bouche. (WS) 14% Boisson 2019-2030 17 points

### **94 points Wine Advocate**

J'avais déjà goûté ce millésime l'an dernier en tant qu'échantillon de barrique. Le Barbaresco Riserva Pora 2014 n'a pas déçu et a même gagné quelques points. Le Riserva Pora s'ouvre sur une intensité de fruits noirs avec une qualité légèrement plus accessible. Les jolies notes florales de lavande et de violette sont omniprésentes. Après avoir passé trois ans en fûts de chêne et une autre année en bouteille, ce vin présente une structure tannique plus souple en bouche, ce qui le rend un peu plus ouvert et plus immédiat dans sa personnalité. Vous pourriez déboucher cette bouteille en 2020 si vous ne pouvez pas attendre, mais idéalement, il est fait pour le long terme. (ML) (6/2019)

### **94 points Vinous**

Le Barbaresco Riserva Pora 2014 est d'une beauté sombre et sensuelle. Profondément épicé et balsamique, avec une richesse de texture extraordinaire, le Pora est tout à fait séduisant. Je ne me souviens pas d'un Pora avec autant de profondeur, de résonance texturale et d'intensité. Le 2014 a besoin d'au moins quelques années pour être à son meilleur, mais il est déjà superbe. Je ne serai pas surpris si le 2014 s'avère meilleur que ce que cette note suggère. (AG) (10/2018)

### **94 points Wine Enthusiast**

Des arômes de menthol, de baies des bois et d'herbes écrasées prennent lentement forme dans ce rouge parfumé. La bouche savoureuse offre des arômes juteux de griotte, de canneberge et de réglisse, tandis que l'acidité vive et les tanins polis apportent un soutien sans faille. À boire jusqu'en 2029. (Karen O'Keefe) (6/2019)

### **93 points Wine Spectator**

Rond et souple, il exhale des saveurs de cerise, de baies, de réglisse, d'eucalyptus et de goudron. Harmonieux et bien construit, avec un long arrière-goût de menthol. Meilleur à partir de 2021 jusqu'à 2038. (BS, Web uniquement-2019)

### **Jancis Robinson**

Rubis moyen brillant avec des reflets orangés. Nez doux et poivré de framboise avec des notes de confiture de fraise. Bouche nette de framboise avec beaucoup d'acidité, mais le fruit parfumé est bien présent. Une fine couche de tannins sablonneux qui s'accroissent en fin de bouche. 17/20 points. (WS) (5/2019)

## **Produttori 2014 Montestefano Barbaresco Riserva**

Taille du vignoble : 4,5 ha. Exposition du vignoble : sud. Sol : calcaire. Vinification : fermentation à 30 °C, 28 jours de contact avec la peau, malolactique terminée. Vieillessement : 36 mois en grands fûts de chêne et 12 mois en bouteille. Date de mise en bouteille : avril 2018. Production totale : 14 203 bouteilles et 1 348 magnums. Il s'agit de la bouteille numéro 819. Rubis moyen et un peu plus brillant que le Montefico. Subtil parfum poivré de fraise et de framboise, mais pas encore vraiment ouvert. Compact et bien construit, avec des fruits rouges vifs et succulents sur une base solide de tanins formidables et majestueux. Long, précis et puissant mais contenu. (WS) 14% A boire entre 2022 et 2034 18 points Jancis Robinson (5/2019)

### **96 points Wine Enthusiast**

Des arômes de sol forestier, de baies à peau rouge, de cuir et de tabac se mêlent à une note balsamique. La bouche concentrée et structurée offre des arômes juteux de griotte, de compote de framboise et de réglisse, tandis qu'une note de graphite soutient la finale. Une colonne vertébrale de tannins fins et une acidité vive lui confèrent une structure qui mérite de vieillir. À boire entre 2021 et 2034. (KO) (6/2019)

### **95 points Vinous**

Le Barbaresco Riserva Montestefano est l'un des meilleurs vins de cette gamme. Le Montestefano est un grand vin qui enveloppe le palais avec une profondeur stupéfiante. Aujourd'hui, le Montestefano est tout à fait embryonnaire, et pourtant il respire la profondeur, la résonance et la classe à l'état pur. Le Montestefano est l'un des vins les plus complets de la gamme grâce à la façon dont il équilibre habilement l'intensité du fruit et la structure. Les lecteurs devront toutefois faire preuve de patience. (AG) 95+ (10/2018)

### **94 points Wine Spectator**

Des saveurs de cerise pure imprègnent la chair riche de ce rouge, soutenu par une acidité vibrante et des tanins fins. Des éléments d'eucalyptus, de terre et de goudron ajoutent de la profondeur alors que ce vin navigue vers une finale persistante. Belle intensité. Meilleur de 2021 à 2040. (BS, Web seulement-2019)

### **93 points Wine Advocate**

Ce vin est visiblement le plus sombre en termes de couleur et de concentration de cette série de vins de la célèbre coopérative Produttori del Barbaresco. Le Barbaresco Riserva Montestefano 2014 offre un fruité rond et souple avec des notes de cerise noire, de mûre et d'épices douces. Une fois de plus, le vin est un peu plus plat que je ne l'espérais, manquant de ce niveau supplémentaire de fraîcheur vive. (ML) (6/2019)



### **Produttori 2014 Ovello Barbaresco Riserva**

Taille du vignoble : 20,3 ha. Exposition du vignoble : sud-ouest/sud-est. Sol : calcaire et argile. Vinification : fermentation à 30 °C, 28 jours de contact avec la peau, fermentation malolactique terminée. Vieillessement : 36 mois en grands fûts de chêne et 12 mois en bouteille. Date de mise en bouteille : avril 2018. Production totale : 17 240 bouteilles et 1 232 magnums. Il s'agit de la bouteille numéro 2192.

Rubis moyen avec des reflets orangés. Framboise mûre et fraîche avec pas mal de concentration en dessous, mais encore assez fermé. Bouche concentrée de framboise et de fraise avec une veine d'acidité linéaire et précise tout au long de la bouche. Il devient de plus en plus parfumé au fur et à mesure qu'il repose dans le verre. Les tanins poudreux tapissent le fruit concentré et frais de la framboise. (WS) 14% Boisson 2020-2030 17.5 points

### **Les « crus » en 2016**

Les Riserva 2016 sont sans conteste les meilleurs vins que je n'ai jamais dégustés de Produttori del Barbaresco. Cela est évident dès le début de cette dégustation. Des vins comme le Pora, le Rio Sordo et le Muncagota, qui sont typiquement ouverts et accessibles, en termes relatifs, sont des centrales obscures.

À partir de là, les Riservas deviennent de plus en plus riches, profonds et structurés. Je suis trop jeune pour avoir goûté les 1978 en tant que vins jeunes, mais la noirceur et la puissance des 2016 me rappellent ces Barbarescos, avec la finesse et la nuance d'aujourd'hui, naturellement. Les vendanges ont commencé au début du mois d'octobre, ce qui est un peu plus tardif selon les normes actuelles. Les Riservas ont passé cinq semaines sur les peaux, avec une fermentation en chapeau immergé, puis une fermentation malolactique en acier, où les vins ont passé plusieurs mois avant d'être soutirés dans des fûts de 25 et 50HL en mai 2017.

Les amateurs de vins du Piémont ne pourront se passer de ces majestueux Riservas, qui sont époustouffants. Les prix restent extrêmement justes, ce qui en fait des vins de garde parmi les plus raisonnables au monde. En raison de la très grande qualité de l'année, les Produttori ont mis en bouteille environ 20 % de volume supplémentaire de Riservas. En attendant que ces vins soient disponibles, les lecteurs voudront avoir le Barbaresco 2017 dans leur cave. C'est un très joli vin issu d'une année plus difficile. Félicitations au directeur général Aldo Vacca et à son équipe pour cette série de vins à couper le souffle. Le Riservas 2016 restera comme une réussite historique pour les Produttori del Barbaresco.

## **Produttori 2016 « Asili » Barbaresco Riserva**

Taille du vignoble : 2,28 ha. Exposition du vignoble : sud/sud-ouest. Sol : calcaire avec des veines de sable. Vinification : fermentation à 30 °C, 28 jours de contact avec la peau, malolactique terminée. Vieillessement : 36 mois en grands fûts de chêne et 12 mois en bouteille.

### **97 points Wine Advocate**

Le Produttori del Barbaresco 2016 Barbaresco Riserva Asili (avec 9 029 bouteilles produites, contre 13 333 en 2014) se distingue par son élégance et la livraison très douce et soyeuse du fruit obtenu ici. Les transitions entre les baies sauvages, les fleurs bleues, le calcaire, la terre et les pierres concassées sont fluides. Le vin est assemblé de manière experte et toujours aussi poli et brillant, tout comme une pierre précieuse de couleur rubis. Les familles Conti, Lembo et Viglino ont fourni le fruit Asili pour cet assemblage. (ML) (6/2021)

### **97 points Vinous**

Le Barbaresco Riserva Asili 2016 marie puissance et sensualité comme seul le Nebbiolo peut le faire. Des arômes envolés, des fruits rouges magnifiquement souples et des tonnes de profondeur pure émergent dans un Barbaresco époustouffant qui captive tous les sens. Soyeux, raffiné et d'une beauté exceptionnelle, le 2016 est tout simplement l'un des Asilis les plus complets qu'il m'ait été donné de goûter de la part des Produttori. C'est un vin inoubliable. (AG) (10/2020)

### **97 points Wine Spectator**

Ce vin pur et intense exhale des saveurs de rose, de cerise, de fraise, de groseille, de minéral et de genièvre sauvage, portées par une structure vibrante. Les tanins sont présents mais raffinés, et la finale est longue et résonnante. Un contraste de puissance et de finesse. \*Collectionnable\* (BS) (11/2021)

### **96 points John Gilman**

L'Asili Riserva 2016 des Produttori est un jeune vin tout simplement époustouffant. La constellation aromatique est onirique dans sa pureté et sa complexité naissante, s'échappant du verre dans un mélange de cerises rouges et noires, de canard fumé, d'une touche de peau de noix sucrée, de curry rouge, de tons de sol calcaire très complexes, d'un soupçon de goudron, de zeste d'orange, de feu de joie et d'un charmant mélange d'herbes fraîches et d'épices dans le registre supérieur. En bouche, le vin est pur, corsé, concentré et complexe, avec un beau noyau de fruits mûrs, une grande signature de sol et de l'adhérence, des tanins fermes, mâchus et enterrés, des acides acidulés et un grand équilibre sur la finale longue, détaillée et énergique. Ce vin est également très jeune, mais il est si impeccablement équilibré que certains pourraient être tentés de l'ouvrir vers l'âge de dix ans. Essayez de ne pas le faire, car il y a tellement de choses à découvrir en bouteille qu'ouvrir ce vin trop tôt serait une pure folie ! (3/2021)

## **Produttori 2016 "Don Fiorino" Barbaresco Riserva**

Il y a très peu de millésimes aussi bons que 2016 en termes de qualité et de quantité ! Il était tellement bon que les Produttori ont décidé de prélever un peu de chaque cru riserva dans la barrique ainsi que quelques autres sites et de les assembler pour en faire une sorte de riserva des riservas !!! Il est probablement plus exact de dire qu'il s'agit plutôt d'un riserva du classico mélangé. Alors si vous n'avez pas eu vos riservas 2016 lors de leur sortie, voici votre deuxième chance !

Une ode au curé qui a réuni 19 viticulteurs en 1958 et créé la coopérative Produttori del Barbaresco. La dernière fois que les Produttori ont produit un Riserva multi-vignoble, c'était en 1990. Le nez est très séduisant dès le départ avec des essences de pin, de sous-bois et de bruyère. Jamais fruité, mais d'une excellente complexité, s'orientant davantage vers la myrtille, la sauge et les tomates cuites au four avec le temps. La bouche est moyennement corsée avec des tanins poussiéreux et de grande qualité. Superbe longueur avec des cerises noires et des fraises.

### **98 points Jeb Dunnuck**

Le Barbaresco Riserva 2016 sera disponible dans le courant du printemps. Il est pour l'instant introspectif. Il est concentré, avec des notes de réglisse, de cerise noire fraîche, de cèdre et de poivre noir. C'est un vin plus sombre mais qui conserve son style, avec du cuir, de la prune rouge et du balsamique, et à mesure qu'il s'ouvre, il montre plus d'abricot frais. Il s'agit d'un vin à conserver ou à boire au cours des deux ou trois décennies à venir. (AF) (5/2023)

### **98 points James Suckling**

Des arômes incroyables de truffe blanche, de viande, de terre humide, d'écorce d'orange légèrement brûlée et de fruits purs. Moyennement corsé et très compact, avec un bloc de tannins soyeux qui traversent le palais et ressortent en fin de bouche avec une texture magnifique. Il est très facile à boire maintenant, mais il vieillira merveilleusement bien. Il s'agit d'une édition spéciale. La maison n'a jamais produit de riserva assemblé sérieux au cours de son histoire. (12/2022)

### **98 points Kerin O'Keefe**

Nouveau venu dans la gamme déjà impressionnante du domaine, le magnifique Produttori del Barbaresco 2016 Don Fiorino Riserva étonne par sa classe impeccable, sa structure et sa tension juvénile. Élaboré à partir de 50 % de raisins provenant des neuf célèbres crus des Produttori et de 50 % d'autres sites de premier plan (Basarin, Cottà, Cole, Fasè et San Cristoforo), il offre des arômes et des saveurs de framboise mûre, d'anis étoilé, d'épices à gâteau et de notes minérales presque salées.

Une ode au curé qui a réuni 19 producteurs en 1958 et créé la coopérative Produttori del Barbaresco, il est linéaire, précis et encore austère dans sa jeunesse. Élevé pendant trente mois dans des fûts français de 15 hl, il est extrêmement bien équilibré, avec des tanins fermes et raffinés et une acidité fraîche. (5/2023)

### **95 points Wine Spectator**

Riche, ample et épicé, il présente des arômes et des saveurs de prune, de cerise, de goudron, de réglisse et d'eucalyptus. Il est musclé et gracieux, avec de l'intensité et de la persistance sur la longue finale. (BS) (4/2023)

## Don Fiorino

Don Fiorino est arrivé juste après la Seconde Guerre mondiale, jeune homme d'une intelligence, d'une bonté et d'un altruisme rares, doté d'une foi claire et profonde qu'il partageait avec les gens, en particulier les jeunes : Il vous attirait et vous séduisait par sa gentillesse et son amitié.

Après être enfin sorti du tunnel sombre du fascisme et des nombreuses années de guerre, il y avait un certain sentiment d'immobilité. Les sols des bancs de l'église étaient endommagés et le coût des réparations était trop élevé pour l'époque. Le jeune prêtre a demandé l'aide d'un saint, a retroussé ses manches de chemise et était déterminé à se débarrasser de son anxiété et à trouver le courage d'être utile et de faire quelque chose ! Il travailla physiquement jour et nuit avec des amis pour créer une vie meilleure pour ceux qui restaient à Barbaresco. Il a même construit la première école maternelle (à la fin des années 40, les jeunes enfants apprenaient dans les stalles).

Une chorale s'est formée pour les jeunes de la ville, qui ont pris cela au sérieux comme un travail. Il a pu trouver un espace où ils pouvaient jouer au billard et à d'autres jeux, ce qui en faisait l'endroit où il fallait se rendre le soir.

Mais il s'est rendu compte que sa vocation était encore plus grande et qu'il était entouré de gens de la campagne, mais pas encore d'"agriculteurs" ni de "vignerons". C'est ainsi qu'il a pensé à une association dont il a parlé avec le "père de Barbaresco", Domizio Cavazza, qui avait déjà fondé une cave sociale en 1894 dans le château de Barbaresco. Avec un pharmacien charismatique qui a apporté le sens des affaires au groupe, ils ont pu avoir leurs deux premiers présidents de la coopérative, Riccardo Cravanzola et Lorenzo Viglino des régions d'Ovello et de Rabaja.

Les Produttori del Barbaresco ont donc été officiellement fondés en 1958, juste en face de l'église, avec 500 à 1000 premières bouteilles au maximum, le reste étant vendu en vrac. Les 19 premiers fondateurs apportaient des fruits de qualité à la cave et travaillaient bien, avec beaucoup d'espoir et d'optimisme.

Malheureusement, un terrible accident est survenu à l'un des ouvriers qui a été électrocuté par un câble alors qu'il travaillait dans la cave et qui est malheureusement décédé. Don Fiorino Marengo, qui avait consacré une grande partie de sa vie à apporter de la joie aux habitants de Barbaresco, se sentait maintenant "coupable" d'avoir pris indirectement la vie d'une personne à cause de ce projet. Il fut transféré dans une autre paroisse et vécut dans la culpabilité, mais de nombreux citoyens de Barbaresco lui rendaient visite et lui faisaient part des succès financiers de la coopérative dans les années 60 et 70. Chaque succès de la coopérative était comme un petit hommage à Don Fiorino.

"Finalement, la coopérative a atteint plus de 50 fondateurs qui sont devenus de véritables vignerons et alors que les Etrusques sont crédités d'avoir développé les vins toscans, les flottes anglaises d'avoir apporté le succès à Bordeaux, les moines en Champagne, Barbaresco peut remercier Don Fiorino et Cavazza d'avoir fait naître les vins de qualité de Barbaresco. D'autres personnes ont certainement façonné l'histoire et le succès de Barbaresco au cours des années suivantes, mais la plupart d'entre elles l'ont fait dans l'intérêt de leur propre entreprise.

Produttori del Barbaresco souhaite commémorer différentes valeurs, morales et éthiques. Nous pouvons garder en mémoire le souvenir d'un prêtre jeune et déterminé qui, d'une certaine manière, a libéré la ville de la pauvreté économique et culturelle". SALUTE !

Si vous avez déjà visité la salle de dégustation au pied de la tour, vous vous souviendrez certainement du buste d'un prêtre, Don Fiorino Marengo. Le curé de la ville a contribué à la création de la coopérative actuelle et en a même été le directeur de 1958 à 1984 ! Il s'agit d'un mémoire écrit par Celestino Vacca en 2005 dont je vais m'efforcer de traduire certaines parties et de vous faire un résumé.