



LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

VIETTI, Barolo "RAVERA" 2016 magnum

150 cl magnum Rouge Piemont DOCG Barolo Ravera



La note Le Meilleur Du Vin 99-100/100

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. Le-meilleur-du-vin.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 XIX^{ème} 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

Le Barolo Ravera Vietti 2016 voit des fruits de Novello sur un site qui fait face au château de Novello sur la colline au loin. Ce vin offre un équilibre impeccable entre le nez et la bouche, montrant une immense pureté et une grande puissance dans un même emballage. Cette harmonie est sublime, et elle oblige à mettre Ravera sous les feux des projecteurs, surtout dans un millésime classique comme celui-ci. Cette expression touche toutes les pierres angulaires d'un grand Barolo, et ce millésime fait un excellent travail d'emballage. Des fruits noirs, des épices éphémères, une acidité équilibrée et des tanins élégants sont réunis dans un seul et même vin. (Guide Parker, millésime 2016, note 98/100)

The Vietti 2016 Barolo Ravera sees fruit from Novello in a site that faces the Novello castle up on the hill in the distance. This wine offers an impeccable balance between nose and mouth, showing immense purity and power all in one package. That harmony is sublime, and it forces the spotlight on Ravera, especially in a classic vintage such as this. This expression hits all the major cornerstones of a great Barolo, and this vintage does a great job of packaging it all together. Dark fruit, ephemeral spice, balanced acidity and elegant tannins are rolled into one beautiful wine. (Guide Parker, millésime 2016, noté 98/100)

Caractéristiques

- **note guide Parker** : 98/100
- **Cépage** : 100% nebbiolo
- **Pays** : Italie
- **Appellation principale** : DOCG Barolo
- **Terroir** : Le Ravera di Novello est un fabuleux coteau exposé au sud-ouest, avec un sol argilo-calcaire et une superficie d'environ 3 hectares.
- **Vignoble** : Taille Guyot, densité moyenne d'environ 4500 unités à l'hectare, de 27 ans d'âge moyen. La partie la plus ancienne a été plantée en 1935.
- **Viticulture** : En conversion Biologique
- **Millésime** : 2016
- **Période de consommation** : à boire entre 2024 et 2050
- **Alcool** : 13,5% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafes dans sa jeunesse
- **Coup de coeur** : Oui