



LE MEILLEUR DU VIN

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

VIETTI, Barbaresco "MASSERIA" 2016 magnum

150 cl magnum Rouge Piemont DOCG Barbaresco



La note Le Meilleur Du Vin 95-96/100

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 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

Vin de couleur rubis grenat, avec des arômes intenses de cerises mûres, de minéraux, de feuilles de thé et de pétales de rose. Les tannins sont fermes et mûrs, l'acidité est vive et une structure féminine et ronde, ce Barbaresco montre une incroyable finesse avec un très bel équilibre, une finale longue et persistante.

The 2016 Barbaresco Masseria represents its own chapter in the volumes of wines that make up the Vietti portfolio. Masseria is always delicate and fine, and this is even more true in a classic vintage such as this. This wine has historically seen its fruit come from the Neive subzone of the Barbaresco appellation, and you'll notice some of the tightly polished and glossy tannins that are associated with this area. In fact, the wine is deceiving in that it starts off slowly, but it quickly amasses power and momentum on the mid-palate. Production is 3,479 bottles and 300 magnums. This is standout vintage of Vietti's Barbaresco Masseria. (Guide Parker, millésime 2016, noté 96/100)

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)

Caractéristiques

- **note guide Parker** : 96/100
- **Cépage** : 100% nebbiolo
- **Pays** : Italie
- **Appellation principale** : DOCG Barbaresco
- **Terroir** : Les raisins sont récoltés dans des vignobles situés à Treiso et Neive. Le vignoble est exposé au sud, sur un terroir d'argile et de calcaire.
- **Viticulture** : Biologique (en conversion)
- **Vinification** : Pendant la fermentation alcoolique, le moût reste environ 3 semaines dans des cuves en inox ouvertes. Des délestages quotidiens, des pigeages et des remontages à l'air libre sont effectués quotidiennement. La malolactique se fait en barrique.
- **Elevage** : Fermentation malolactique se fait en barrique. Vieillessement 30 mois en foudres et cuves inox.

- **Millésime** : 2016
- **Période de consommation** : à boire entre 2022 et 2040
- **Alcool** : 13,5% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafes dans sa jeunesse