BARBARESCO

2020 · Rouge · Italie / Piémont

Producteur : Carlo Giacosa
Couleur : Rouge
Unité : 6
Format : 750ml
Prix : 73.50 $

Appellation : Barbaresco
Type de produit : Vins
Pays : Italie
Région viticole : Piémont
Nom du propriétaire : Luca Giacosa
Géologie du sol : issus des vignobles Cole, Ovello, Vicenziana. argilo-calcaire compact . Expositons : sud-est à sud-ouest altitude de 240m à 270m
Encépagement : Nebbiolo (100%)

Vinification : vendange égrappée / foulée Fermentation en cuves inox a température contrôlée
Élevage : 6 mois en fûts de chêne français de 200l à 400l + 6 mois en bouteilles

Accord vin et mets : viandes rouges / fromages affinés

Le domaine :

Giacosa, un nom qui résonne surtout autour de Barolo, mais que vous associerai bientôt et de plus en plus aux meilleurs producteurs du Piémont, et de Barbaresco en particulier. L'une des raisons pourraient être qu'ils partagent depuis 10 ans, le même œnologue de renom... mais c'est bien plus que ça!
Les Giacosa font du vin à Barbaresco depuis maintenant 4 générations. Donato Giacosa se dessinait à une carrière de pilote de ligne de ligne, jusqu'à ce que la vie en décide autrement et fauche la vie de son frère aîné. Cette tragédie obligea Donato à rejoindre l'entreprise familiale. Il est l'un des membres fondateurs en 1958 de la coopérative des producteurs de Barbaresco, l'une des toutes premières coopératives viticoles italiennes. C'était une époque où la religion avait une place toute particulière chez les Giacosa; Donato et son fils Luca apportaient alors les grappes à l'église pour y apprendre les rudiments de la vinification! C'est que l'expertise de Donato était plutôt à la vigne dans l'art de greffer les vignes ce dont il était passé maître, si bien que le très réputé Anjelo Gaja lui confia le greffage de plusieurs de ses vignobles. Donato a aussi été l'un des vignerons visionnaires qui ont façonné le paysage de l'appellation.
Quelques 10 ans plus tard, Carlo (2ème génération) prend épouse et avec l'arrivée de leur première fille, décide de vendre directement une partie de sa production de Dolcetto et de Barbera directement à des restaurateurs de Milan et du Turin lesquels étaient demandeurs pour du Barbaresco. C'est à force de pression de la part de ses clients que les Giacosa quittèrent la coopérative à la fin des années 60 pour enfin leur servir le cru convoité. -Carlo renforca l'enracinement du domaine dans son terroir et y développa ses

techniques culturales et de vinification pour élever la qualité des vins à un niveau supérieur. Aujourd'hui c'est sa fille Maria Graza assisté de son fils Luca qui assurent la préservation de la tradition familiale. Une des particularités du L'Agricola Giacosa c'est d'avoir toutes ses parcelles de vigne dans la seule commune de Barbaresco, le village est le plus densément planté des communes qui constitue l'aire d'appellation. Ils sont propriétaires de parcelles de vignes dans les fameux crus Ovello, Asili et Montefico. Des crus portés par la richesse de leurs terroirs respectifs, mais qui raconte chacun leurs propres histoires dont la trame narrative s'articule toujours autour de l,élégance, la complexité et la longévité L'Azienda Agricola Giacosa est certes de petite taille avec ses 5ha et sa production de 3000 caisses annuellement, mais ils ont entre les mains parmi les plus beaux vignobles du cru.
La culture de la vigne embrasse les principes de l'agrobiologie et la vinification est ancrée dans la tradition avec ses fermentations spontanées, les macérations à rallonge et l'élevage dans de grands et vieux foudres.

Revue de presse :

James Suckling, Jul 2023

Aromas of wild strawberries and raspberry bush with red spices, cocoa and dried flowers. Medium- to full-bodied with round, lively tannins and velvety texture. Red-fruited and mouthwatering with a flavorful finish. Better from 2025

Bruce Sanderson, Wine Spectator, Mar 2023

A mellow, supple-textured version, this red offers macerated cherry, wild strawberry, earth and a hint of licorice flavors. Firm yet harmonious and lingers nicely on the finish, echoing the fruit and licorice notes. Best from 2025 through 2038. 250 cases made,

Aldo Fiordelli, Decanter, Jan 2023

Smoky woodland, balsamic and mineral characters dominate the nose which is all on the root aromas. Dried cherry fruit introduces a savoury, dense, vibrant palate, with large tannins which are sweet and ripe. Austere, grainy finish with a bit of sterness at the moment, yet a good, sweet liquorice aftertaste. The grapes for this Barbaresco 'village' wine come from a vineyard with southwest to southeast exposition. The wine ages in 20- to 45-hectolitre French oak barrels.