



**Producteur :** Carlo Giacosa

**Couleur :** Rouge

**Unité :** 6

**Format :** 750ml

**Prix :** 95.00 \$

**Appellation :** Barbaresco

**Type de produit :** Vins

**Pays :** Italie

**Région viticole :** Piémont

**Nom du propriétaire :** Luca Giacosa

**Géologie du sol :** compact; argilo-calcaire. Exposition Sud-Ouest

**Encépagement :** Nebbiolo (100%)

**Vinification :** vendanges éraflées / foulée. Fermentation spontanée en cuves inox à température contrôlée.

Macération de 45 -60 jours

**Élevage :** en foudre

**Accord vin et mets :** viandes rouges et 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 vigneron 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 renforça 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 :**

**Bruce Sanderson, Wine Spectator, Dec 1969**

Bright with cherry and raspberry fruit, this red also reveals licorice, mineral and spice flavors. Well-balanced, with a firm line of tannins on the extended finish. Best from 2025 through 2040. 366 cases made

**James Suckling, Dec 1969**

Fresh and vibrant character with cherries, red plums, dried herbs, lavender and orange peel. Medium-bodied with fine tannins and juicy acidity. Savory and floral with chalky texture on the finish. Drink after 2025.

**Aldo Fiordelli, Decanter, Dec 1969**

The long growing season in 2019 seems to have assisted the phenolic ripeness of the grapes from Ovello, one of the more austere MGAs of Barbaresco. Here, the fruit is a graceful yellow peach and rhubarb character, with plenty of cinnamon spice. The attack is bracing, with elegant tannins and integrated lifted acidity. The rhubarb flavour leads a savoury character, accompanied by the woven texture of muscular, grainy yet sweet tannins. Ovello here seems to be pliable and no less ageworthy than more austere examples. (millésime 2019)

**Gambero Rosso, Dec 1969**

Four generations have steered the winery, which is now under the guidance of Carlo's granddaughter, Maria Grazia, and her son Luca. Its five and a half hectares are primarily situated in the Barbaresco Montefico, Asili, and Ovello crus, and in addition to nebbiolo, grapes such as dolcetto, barbera, arneis, and pinot noir are cultivated. The winery stands as a true benchmark in the production of quality wines, which here stand out for their graceful characteristics and an aptitude for fully expressing the terroirs. The Barbaresco Asili reveals aromas of wild red fruits, with delicate hints of rose petals, tobacco, and spices. The palate proves outstanding for its graceful tannins, unfolding with elegance. The fresh and balsamic Barbaresco Montefico is full of character, while the Ovello shines with its intensity, exhibiting elegant notes of raspberry, dried flowers, tobacco and licorice, and a classically-styled, harmonious palate.