

BAROLO DOCG

Le grand vin italien par excellence est produit exclusivement avec du nebbiolo. Il naît au cœur des collines des Langhes, à quelques kilomètres de la ville d'Alba, dans une zone composée de 11 communes caractérisées par des paysages vallonnés suggestifs, sculptés par la main experte de l'homme et gardés par d'imposants châteaux du Moyen Âge. Ce vin aujourd'hui mondialement reconnu porte le nom du château de Barolo.

ZONE DE PRODUCTION

La Morra, Monforte, Serralunga d'Alba (avec sa forteresse militaire dominant les collines), Castiglione Falletto (dont le vieux donjon appartient à un manoir privé), Novello et Grinzane Cavour sont les principales communes de la zone de production du Barolo. Certaines parties de Verduno, Diano d'Alba, Cherasco et Roddi (dont le château est actuellement en restauration) sont elles aussi incluses dans cette zone.

HISTOIRE

Le Barolo a été créé grâce à la détermination de Camillo Benso, comte de Cavour, et de Giulia Colbert Falletti, la dernière marquise de Barolo. Ce vin exceptionnellement riche et harmonieux a été produit pour la première fois au milieu du XIX^e siècle, jusqu'à devenir l'ambassadeur du Piémont des Savoie dans toutes les cours européennes.

Avec le Barbaresco, il a suivi toutes les étapes promotionnelles du XX^e siècle, de l'association « Pro Barolo » à la fondation d'un consortium pour l'obtention des labels AOC et DOCG, jusqu'à l'introduction en 2005 du plan de contrôle requis par l'Union européenne pour la certification. La dernière initiative importante en faveur du Barolo a été la délimitation et la formalisation dans son cahier des charges des MGA (*menzioni geografiche aggiuntive* ou mentions géographiques supplémentaires) en 2010, soit trois ans après le Barbaresco.

Ces mentions ne sont pas une interprétation du caractère prestigieux des « crus » (qui se fait ailleurs), mais servent à identifier les innombrables localités indiquées sur l'étiquette. L'aide

fondamentale des administrations communales a permis au Consortium de surmonter de nombreuses situations d'incertitude et de controverse afin de poser les jalons de toute évolution future. C'est la structure du Barolo qui en fait toute l'importance. Elle exprime en effet un bouquet complexe et enveloppant, à même de se développer au fil du temps sans rien perdre des caractéristiques organoleptiques qui font tout l'attrait de ce vin.

CARACTÉRISTIQUES

Le « roi des vins, le vin des rois » est le fruit des liens étroits qui unissaient les qualités intrinsèques du Barolo et les goûts de la noblesse du XIX^e siècle. D'un rouge rubis intense et plein, son arôme est à la fois fruité et épicé. Au nez et en bouche, il déploie des notes qui évoquent les baies rouges, les cerises à l'eau-de-vie et des fleurs fanées comme la rose et la violette, ainsi que la cannelle, le poivre, la noix de muscade, la vanille, voire la réglisse, le cacao, le tabac et le cuir. Il doit vieillir pendant au moins trois ans, dont un an et demi en fûts de chêne, et au moins cinq ans pour être labellisé « Riserva ».

Comme pour le Barbaresco, certains crus sont plus traditionnels, d'autres plus internationaux, selon l'utilisation des fûts. Les différences s'estompent au fur et à mesure que leur production se rapproche d'un équilibre sobre. Des différences subtiles font encore du Barolo un concert de voix d'une qualité supérieure.

Déjà agréable après 4-6 ans, il atteint son apogée après 10 ans et reste excellent même après 20 ans ou plus. Bien entendu, tout dépend de l'année de production, qui peut être bonne ou mauvaise, comme ce fut le cas en 1977 (la décision fut prise de ne pas produire de Barolo) ou en 2002 (la pluie et la grêle mirent les vignerons à rude épreuve).

Les occasions de déguster le Barolo dans sa terre natale ne manquent pas : la « Strada del Barolo » est une route des vins qui longe plusieurs domaines ; les « botteghe comunali » (points de vente gérés par les communes) de Serralunga, Diano d'Alba, Castiglione Falletto ; la coopérative Cantina Comunale de La Morra, le château de Grinzane Cavour (avec sa vue panoramique sur la région, qui abrite l'Enoteca Regionale Piemontese Cavour) et l'Enoteca

Regionale del Barolo, qui héberge actuellement un musée du vin d'une valeur inestimable. D'autres lieux de dégustation, notamment des propriétés privées, sont disséminés dans les différentes communes ; les exploitations viticoles accueillent également de plus en plus de visiteurs. C'est pourquoi le service « Piemonte On Wine », décrit dans le chapitre Réseaux locaux, a été créé.

E TYPOLGI	CÉPAGE	PRODUCTION MAXIMALE AUTORISÉE		VIEILLISSEMENT MINIMUM	MISE À LA CONSOMMATION	TITRE ALCOOMÉT RIQUE VOLUMIQU E TOTAL MIN.
		Rendement en raisin (kg/ha)	Rendement en vin (l/ha)			
Barolo	nebbiolo	8 000	5 600	38 mois, dont 18 en fûts de chêne	Le 1 ^{er} janvier de la 4 ^{ème} année qui suit la récolte	12 % vol.
Barolo Riserva		8000	5600	62 mois, dont 18 en fûts de chêne	Le 1 ^{er} janvier de la 6 ^{ème} année qui suit la récolte	

*Pour obtenir la dénomination Barolo Chinato, l'aromatisation est autorisée conformément aux lois en vigueur à condition d'utiliser le Barolo comme vin de base, sans ajout de moûts ou de vins n'ayant pas droit à cette appellation.

*L'ajout d'une mention géographique supplémentaire (sous-zone) est possible si elle est incluse dans le cahier des charges ; pour l'indication de la MGA suivie de la vigne, le rendement en raisin ne dépassera pas 7 200 kg/ha et la teneur en alcool augmentera de 0,5 %.

Coordonnées

CONSORZIO DI TUTELA BAROLO BARBARESCO ALBA LANGHE E DOGLIANI

Corso Enotria, 2/C Ampelion – 12051 Alba (CN)

Tél. +39 0173 441074

E-mail consorzio.vini@langhevini.it

Site web : www.langhevini.it