



AZIENDA VITIVINICOLA LA BARETTA
FONTANILE ALTO MONFERRATO
PIEMONTE ITALIA

L'Azienda La Baretta est une très belle villa ancienne située sur les collines majestueuses du Monferrato à 50 km de 'Alba', région par excellence de la truffe blanche et à 60 km de 'Barolo', la terre natale du Grand vin piémontais. Nous sommes ici en collines de Monferrato près d'Asti. Depuis quelques années cette région monte en qualité grâce à des investissements importants. Nouveaux producteurs férus d'œnologie, des terroirs propres et plus naturels, de nouvelles méthodes de vinification et surtout d'élevage. La région telle sa voisine très célèbre avait encore quelques habitudes anciennes. Maintenant elle s'aligne auprès des grands et surprend ses connaisseurs. Depuis 20 ans la demande internationale et mondiale est tellement forte dans ces

régions de prestige viti-vinicole qu'elle a conduit les investisseurs et les producteurs à investir fortement dans la qualité. Le terroir est superbe voire fabuleux dans certaines régions ou certaines parties de collines. Un travail respectueux et exigeant de ce terroir ancestral offre aux dégustateurs des vins exceptionnels. Ma préférence allant aux vins biodynamiques, ce ne fut pas aisé de trouver la perle rare que l'on a envie de déguster plus souvent qu'aux anniversaires. Ma passion est de trouver de beaux vins, riches, concentrés, souples et différents, de permettre de la sorte à mes amis de les déguster relativement tôt grâce à leur belle mise et de les garder longtemps en vieillissement idéal. Avec « La Baretta » je suis plus que satisfaite. Les vins sont superbes et différents de nos habitudes, terriblement classiques et au dernier fait de l'œnologie de pointe, deux ambiances en une pour des saveurs remarquables et délicieuses.

Le producteur révèle ici toute la maîtrise du terroir et du grand du respect qu'il en a. La parfaite vinification en chais et l'élevage très long et méticuleux sur fûts neufs achèvent en beauté ce travail énorme que demandent les vins de gardes. Les propriétaires sont secondés dans leur travail par Gianni Malerba, consultant en vignobles du Piémont et l'œnologue Gerbino de Alba. Les rendements pour chaque étiquette sont très sélectifs et la production par étiquette ne dépasse pas les 5.000 bouteilles, du « caviar ». Vous remarquerez que le taux alcool est élevé, 14%, mais quelle fraîcheur, étonnant. Décantez ces vins une bonne heure, adaptez votre gastronomie et vous ferez comme moi, attendre la prochaine bouteille.

'ENTUSIASMO' BARBERA D'ASTI SUPERIOR DOC. Alcool 14.5° sans lourdeur. Seules 4.500 bouteilles en production annuelle. La vinification des jus se fait en cuves inox spéciales sous température contrôlée de 25°, ceci pendant une période de 10 jours. Le vin est ensuite transvasé en fûts français jeunes pendant une période d'élevage de 20 mois. Pour terminer un repos minimum de trois mois en bouteilles ou plus selon dispositions.

ROBE ET NEZ : Ce vin est particulièrement séduisant et puissant. La robe est grenat foncé aux arômes intenses de fruits noirs style cassis, ensuite suivent en ouverture les effluves de cuir, de gibier, d'encre, graphite, violette, et plus...

SAVEURS : La trame du vin est très dense et veloutée, la matière est sèche et soyeuse, le terroir est très agréablement représenté sous ses notes minérales habituelles. L'ensemble des saveurs égales aux arômes font de ce vin un coup de cœur en dégustation. Pour obtenir idéalement ces arômes de graphite, sous-bois et carnés, il faut le décanter minimum une bonne heure. Equilibre, puissance et raffinement offrent ici un exemple précis de la grande qualité des vins produits en Piémont. Ce vin se gardera au total plus de 10 ans et évoluera encore très fortement sur le chemin de cave.

Pinto Billen

Tél : +32 (0)2 734 90 05 - Gsm : +32 (0)473 49 31 05 - Fax : +32 (0)2 734 90 05

E-mail : billen.pinto@saveursdetoscane.be