



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.

**“BRICCO DEL KURT”** Monferrato Rosso d.o.c.: BARBERA (65%) MERLOT (35%). La vinification des deux cépages se fait en cuves inox spéciales et séparément à température de 24° et sur une période de 6 jours. Ensuite les deux productions sont assemblées lors de la fermentation malolactique ceci vers le mois de décembre pour être finalement transvasées en cuve inox spéciale pour une autre période d'élevage. Après cette dernière étape le vin assemblé est mis en bouteilles. Alcool 14° sans lourdeur. Seules 5.300 bouteilles en production annuelle.

**ROBE ET NEZ :** Ce vin élégant et profond relate dans votre verre une belle robe grenat aux tannins secs, naturels et soyeux. Les arômes sont intenses sur les fruits rouges, cerises et cassis. La feuille de vigne est finement perceptible ainsi que la belle qualité minérale du terroir. La production méticuleuse offre en ouverture évolutive des arômes des notes de graphite, chocolat noir.

**SAVEURS :** Le vin si vous le décantez, ce que je recommande toujours pour ce genre de vin puissant, va révéler un superbe panel de saveurs, cerises au kirsch, chocolat noir, réglisse, jujube, graphite et encre. Il est jeune mais va évoluer sur de plus amples parfums. A garder 8 années au total et ensuite le suivre selon vos caves. Superbe rapport qualité prix.

*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](mailto:billen.pinto@saveursdetoscane.be)