

Le vin décanté... par Sebastien Ferrara: Marchesi di Barolo



Une de mes dernières visites fut la cave Marchesi di Barolo, ou plutôt de la famille Abbona.

Lorsque de mes visites chez les vigneron, je suis toujours excité, curieux de découvrir de nouvelles choses, et le désir de savoir qui produit ces œuvres d'art. Dans ce cas-ci, l'émoi était d'autant plus car cette visite était prévu de longue date.

L'histoire de cette entreprise, qui remonte à plus de 200 ans, est aujourd'hui entre les mains de la famille Abbona qui poursuit un travail précis afin de produire des vins de haute qualité, destinés à enrichir, année après année, l'histoire d'une grande cave où se rencontrent actualité et tradition et où un important patrimoine de vignobles, de caves et de savoirs se transmet de père en fils depuis plus de cinq générations.



Après cette magnifique découverte des caves, au milieu des bavardages historiques et des rires, j'ai rencontré Ernesto Abbona, Davide (son fils, aujourd'hui vigneron), Anna (l'épouse d'Ernesto) et Valentina (la fille aînée et conservatrice de l'entreprise avec sa mère).

Sur la terrasse, nous commençons la dégustation avec Valentina, par un bon verre de leur **Moscato d'Asti**, glace et menthe l'accompagne. Un apéritif très agréable, frais et parfumé. Quelle meilleure façon de porter un toast !



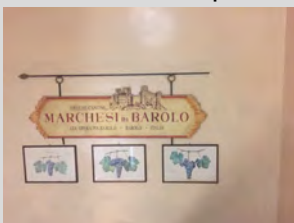
Au déjeuner, nous avons dégusté :

Le **Barbaresco Rio Sordo** d'une autre de leurs sociétés récemment achetée, **Cascina Bruciata**, un vin élégant, croquant, plein de fruits et parfois mentholé. Le Langhe Nebbiolo exprime une note similaire mais plus timide de rhubarbe très intrigante. Une entreprise qui travaille dans le secteur biologique. Essayez-le.

Nous poursuivons avec un **Barbera Peiragal 2018**, qui vient des vignes sur la colline derrière nous. Le fruit de ce cépage est toujours très reconnaissable, une acidité vive et une jeunesse équilibrée par un passage en petites barriques qui donnent une touche légèrement vanillée.

Ils se soucient vraiment beaucoup de Barbera !

Ensuite, nous passons au **Barolo Coste di Rose 2015**, délicat, agréable et fin. Essayez-le même en été un peu frais, vous vous amusez.



Cannubi est un vignoble très important du Barolo (également produit par d'autres vigneron) et au bout de cette colline se trouve l'Azienda Marchesi di Barolo de la famille Abbona. Le **Barolo Cannubi 2015** au nez est le plus complet, le plus riche, toujours en conservant fraîcheur et élégance, incroyable est l'équilibre entre l'alcool et la matière. Dans ce vignoble, le sol est plus profond et plus complexe explique Davide voici ce qui explique cette structure.

Le **Barolo Sarmassa 2015** est le plus fermé, le plus difficile à comprendre quand il est jeune, et il faut attendre encore quelques années, mais mon verre se vide rapidement... Puis Valentina décide que le fromage doit être accompagné par un Barolo de 1982. Tout le monde resta sans voix. Après 15 minutes dans le verre, le vin s'est ouvert et a exprimé toute la puissance de ce millésime: l'élégance, l'épice, l'équilibre, les notes balsamiques et complexes.

Que puis-je ajouter à part que si vous allez à Barolo, vous savez où vous adresser.

Nous remercions tout particulièrement Ernesto, Anna, Valentina et Davide.

Une famille à l'image de leurs vins.