

## Comm. G.B. Burlotto, Verduno



La façade mythique du domaine

### Le domaine :

Situé à l'extrême nord-ouest du vignoble de Barolo, Verduno n'est pas le village le plus connu ni le plus touristique de la prestigieuse appellation. Et pourtant, ce dernier dispose de superbes terroirs dont les qualités, pour les initiés, ne sont plus à démontrer. Mais surtout, Verduno recèle en son cœur un domaine hors du temps, empreint d'une singularité et d'un esprit de tradition qui en font une sorte d'extraterrestre au sein même du vignoble local, l'**Azienda Comm. Giovan Battista Burlotto**. Vigneron avant-gardiste à la personnalité forte, Giovan Battista fonda ce domaine en 1850. Il acquit de très belles vignes sur le cru *Monvigliero* (Verduno), puis par la suite sur le mythique *Cannubi* à Barolo. Il fut l'un des premiers à commercialiser des vins en bouteilles avec ses propres étiquettes, s'inspirant ainsi du modèle français. Cela lui permit de les présenter dans divers concours et compétitions en Italie, mais aussi ailleurs en Europe. Il remporta de nombreuses médailles d'or et récompenses, permettant à la propriété d'acquérir au fil du temps une réputation d'excellence. Ce sont ainsi trente-deux médailles, glanées lors de concours et compétitions, qui apparaissent sur la façade mythique de la maison à Verduno, datant du XIX<sup>ème</sup> siècle et qui héberge toujours la propriété (les dégustations ont par ailleurs lieu dans une chapelle privée attenante !). Cette reconnaissance lui ouvrit entre autres les portes de la maison Royale de Savoie, et ses vins furent sélectionnés en 1899 pour accompagner l'expédition du duc des Abruzzes au Pôle Nord ! Giovan Battista Burlotto fut même élevé par l'ordre de la couronne d'Italie au grade de *Commendatore* (commandeur). Il est aujourd'hui considéré comme l'un des pères fondateurs du Barolo.

A sa mort, en 1927, son fils Francesco lui succède à la tête de la propriété. C'est à lui que l'on doit notamment le développement du cépage Pelaverga, car il était convaincu du potentiel et des qualités de cette variété sur le finage de Verduno. Malgré les crises qui toucheront à plusieurs reprises le vignoble du Barolo, le domaine poursuit son chemin, riche d'une histoire familiale longue de cinq générations. Marina Burlotto, l'arrière petite fille du Commendatore, aidée de son mari Giuseppe Alessandria et de son fils Fabio Alessandria, dirigent aujourd'hui cette propriété plutôt discrète. La structure, et la taille réduite du domaine, permettent de contrôler intégralement les étapes de la production, de la vigne à la cave et jusqu'à la commercialisation. Et c'est à Fabio, diplômé de l'école de viticulture et d'œnologie de Turin, que l'on doit l'introduction de quelques techniques modernes (dont le contrôle des températures) qui se fondent à merveille dans la tradition afin de produire des vins toujours aussi authentiques, mais encore plus précis et aboutis.

La propriété possède désormais environ douze hectares en production (pour 60'000 bouteilles annuelles en moyenne), dont dix exclusivement sur la commune de Verduno et le reste sur Barolo et Roddi. Un peu plus de la moitié de ces douze hectares sont uniquement plantés en nebbiolo (variété Lampia en majorité, avec une partie de Michet) sur les collines les plus renommées de la commune de Verduno (*Monvigliero*, *Neirane*, *Breri* et *Rocche dell'Olmo*) et sur une petite parcelle (0.7 hectares) dans la zone prestigieuse de *Cannubi* (Barolo). Les autres cépages cultivés sur le domaine sont la barbera, le dolcetto, le pelaverga, le sauvignon et la freisa. Toutes les vignes sont conduites en guyot, avec des densités de plantation de l'ordre de 4'000 à 5'000 pieds par hectare. Le remplacement des manquants est principalement effectué en sélection massale. L'âge des vignes varie de 45 ans (dans la partie la plus ancienne de deux hectares de *Monvigliero*) à deux années pour les plantations les plus récentes de nebbiolo et de pelaverga, avec des porte-greffes peu vigoureux.



*Fabio Alessandria, humilité et écoute, en pur piémontais*

Le terrain de jeu du nebbiolo de la commune de Verduno est celui des sols caractéristiques datés du Tortoniano, similaires à ceux de la commune voisine de La Morra. Une unité géologique et pédologique particulière qui part du cru *Monvigliero*, puis s'étend en direction du sud de l'appellation, longe le village de Barolo et se prolonge jusqu'aux confins du village de Monforte, incluant les terroirs de *Roncaglio*, *Brunate* et *Cerequio*. Les vignes du domaine sises sur Verduno sont posées sur un socle de marnes de *Santa Agata*, avec présence accrue de fossiles et une nature limono-argileuse, alcaline voire sub-alcaline. Sur la commune de Barolo, *Cannubi* est aussi implanté sur des sols datés du *Tortoniano*, avec une base importante de marnes de *Santa Agata*. La texture du sol est meuble, à tendance argilo-sableuse, avec présence accrue de sable, caractéristique du cru. Le microclimat y est paradoxalement un peu plus humide que sur le *Monvigliero*, même si le vin semble en dégustation plus solaire et se goûte plus balsamique !

Les vinifications du domaine sont traditionnelles : égrappage, foulage aux pieds, cuvaisons en cuves tronconiques ouvertes de chêne français de 50 à 70 hectolitres, avec possibilité de contrôler les températures via des drapeaux. En règle générale, pour les vins rouges, les vins sont élevés en grands foudres de chêne français et de Slavonia (ie. forêts de l'Est de la Croatie, à ne pas confondre avec la Slovénie !) de 35 à 70 hectolitres. Mais on notera qu'entre la fin des vinifications et le début réel de l'élevage, le domaine prend l'habitude de réaliser les fermentations malolactiques (donc après décuvage et pressurage) dans des cuves inox, petite incartade contemporaine au process. Fils d'œnologue et détenteur lui aussi d'un diplôme d'œnologie, Fabio expérimente également des techniques plus modernes, avec par exemple des macérations pré-fermentaires à froid (permettant des départs de fermentation à basse température) ou l'usage du froid afin de retarder la fermentation malolactique. On n'oubliera pas enfin, et c'est la singularité de cette propriété, que le domaine perpétue la vinification en grappes entières d'un de ses grands crus, ce qu'il est à notre connaissance le dernier dans la région à faire, qui plus est avec autant de brio !

### Vins et terroirs :

- **Pelavarga di Verduno** : toute jeune DOC (1995) ; le domaine produit du Pelavarga depuis la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle. Il a été mis en valeur par Francesco Burlotto, le fils du Commendatore, convaincu que ce cépage trouverait sur Verduno un terroir à la hauteur de ses particularités. Il est planté ici sur trois lieux-dits distincts : *Sut Jort* et *Lasagne* orientés vers l'ouest, et *Rocche Dell'Olmo* orienté vers l'est. Macération de sept jours. A l'issue de la fermentation malolactique, le vin est élevé trois mois en foudres, puis deux en cuve inox, et encore deux mois supplémentaires en bouteilles avant commercialisation.
- **Barbera d'Alba** : cette cuvée est produite au domaine depuis sa création en 1850, à partir de vignes sises sur la commune de Verduno. Les expositions sont au sud et à l'ouest, avec des altitudes de 350 à 420 mètres. Les vignes en production ont ici entre cinq et quarante-cinq ans d'âge. Macération de dix jours. A l'issu de la fermentation malolactique, le vin est élevé huit à dix mois en foudres, puis quelques mois supplémentaires en bouteilles avant commercialisation.
- **Barbera d'Alba « Aves »** : on assemble ici les meilleurs lots de Barbera du domaine issus des crus *Neirane* et *Castagna*. Ici les vignes ont de cinq à quinze ans. La macération est aussi longue que pour la cuvée classique, mais la différence se fait dans l'élevage, réalisé d'abord en pièces de 500 litres durant dix

mois (y compris la fermentation malolactique), puis huit mois en foudres. Après la mise, le vin est conservé six mois avant commercialisation.

- **Langhe Nebbiolo** : cette cuvée est produite au domaine depuis sa création, à partir de vignes intégralement sises sur la commune de Verduno. Les vignes en production ont ici entre sept et vingt ans d'âge. Macération de sept jours. A l'issue de la fermentation malolactique, le vin est élevé vingt mois en foudres, puis six mois supplémentaires en bouteilles avant commercialisation.
- **Barolo** : la cuvée « tradition » de Barolo est un symbole de l'histoire du domaine, puisque celle-ci date de sa création en 1850. Les vignes sont intégralement situées sur la commune de Verduno. Les expositions tournent autour du midi, avec des variations est et ouest et une altitude variant de 350 à 420 mètres. Les pieds ont de dix à quarante ans. Macération d'une quinzaine de jours. A l'issue de la fermentation malolactique, le vin est élevé deux ans et demi en foudres. De 5'000 à 10'000 bouteilles sont produites en moyenne en fonction du millésime.



*Les vignes du domaine sur Verduno ; en arrière plan, Monvigliero*

- **Barolo Acclivi** : Acclivi n'est pas le nom d'un lieu-dit mais celui d'un assemblage de vignes provenant des crus *Neirane*, *Monvigliero* et *Rocche dell'Olmo*, respectant ainsi la pure tradition séculaire du Barolo. Les plus vieilles vignes atteignent quarante ans d'âge. Macération d'une quinzaine de jours. A l'issue de la fermentation malolactique, le vin est élevé deux ans et demi en foudre de chêne de l'Allier de 35 à 50 hectolitres. Cette cuvée, revendiquée depuis le millésime 1999, est produite à hauteur de 5'000 bouteilles en moyenne.
- **Barolo Monvigliero** : le domaine possède deux hectares dans ce cru reconnu comme le plus prestigieux du village de Verduno. C'est une cuvée à part, les vignes sont exposées au sud-est et situées à une altitude de 380 mètres en moyenne, formant un amphithéâtre quasi parfait. Leur âge varie de quinze à quarante ans. Les sols du *Monvigliero*, constitués au cours du miocène (*Tortoniano*), sont à tendance calcaire et surtout très limoneuse, fins et drainants, légers en surface. Comme évoqué plus haut, la vinification se fait en vendange entière intégrale. La fermentation se déroule en cuve inox, après un léger foulage au pied pour éviter une fermentation intracellulaire. Le chapeau est ensuite immergé dans le jus à l'aide d'une grille (comme en beaujolais), puis la cuve est fermée ; le moût infuse ainsi pendant environ quarante jours sans aucune intervention. Le jus est ensuite soutiré et élevé pendant trente mois en grands foudres de 35 hectolitres, puis vingt-quatre mois supplémentaires en bouteilles avant commercialisation. Le cru a été isolé pour la première fois en 1982 du *simple* Barolo et constitue depuis une cuvée à part entière. En moyenne, il est produit 5'000 à 6'000 bouteilles par an.
- **Barolo Cannubi** : cette cuvée fut produite pour la première fois en 1982. Les vignes en production ont aujourd'hui une vingtaine d'années en moyenne. *Cannubi* est le seul vin du domaine situé sur la commune de Barolo et il est issu du cru *Cannubi Valleta*, *Valleta* étant une subdivision de l'historique *Cannubi*, avec une surface d'environ quatre hectares formant un bassin orienté sud, sud-est. C'est au cœur du cru, sur sa partie la plus qualitative, que se trouvent les 0.7 hectares du domaine. Les sols du *Tortoniano* (Miocène) sont à tendance argilo-sableuse avec une dominante de sable, particularité du cru. La vendange est égrappée puis macérée deux à trois semaines. Le vin est élevé dix mois en fûts de 300 à 500 litres (où la

fermentation malolactique a lieu) puis vingt mois en foudres. Puis après la mise, il est encore gardé au moins douze mois avant commercialisation.

➤ **Autres cuvées :**

- **Langhe bianco Viridis** : sauvignon cultivé sur le cru *Castagna*, légère macération pelliculaire à froid, élevage de six mois en cuves inox.
- **Langhe bianco Dives** : même source et cépage que la cuvée Viridis mais l'élevage dure dix mois et se passe sous bois, en fûts français de chêne et d'acacia.
- **Dolcetto d'Alba** : issu de trois parcelles sur Verduno (*Neirane*, *Su Jort*, et *Perno*). Sept jours de macération en cuves bois tronconiques, élevage en grands foudres, mise en bouteilles en mai qui suit la vendange.
- **Langhe Rosso Mores** : assemblage de barbera et nebbiolo à proportion égale sur le cru *Neirane*. Dix jours de macération, élevage dix mois en barriques de 500 litres puis dix mois en foudres.
- **Langhe Freisa** : 1,5 hectare constitué d'un grand nombre de replantations et situé plein sud, sur le village de Roddi. En fonction des millésimes, l'élevage de 12 mois peut se faire en foudre ou en cuve inox.

**Nos dernières dégustations :**

• **Pelaverga di Verduno :**

*Avril 2013* : **Pelaverga 2011** : végétal noble au nez, avec des notes de poivre et d'herbes fraîches. Bouche souple, trame tannique précise, ciselée, élancée, sur le menthol. Belle allonge, charmeuse et élégante. Persistance sur le fruit. **Bien +**

*Avril 2012* : **Pelaverga 2010** : sur la girofle, le poivre, la groseille, beaucoup de charme aromatique pour ce cépage autochtone ; tanins souples, qui amènent une sensation de gras et de suavité. En bouche, le vin finit très légèrement réducteur, ce qui apporte un peu d'amertume. **Bien**

*Mars 2011* : **Pelaverga 2009** : peu de couleur, nez poivré très joli et rappelant les plus élégantes mondeuse de Savoie, puis qui tire sur les fruits rouges à l'eau de vie, le kirsch ; le fruité acidulé de la bouche imprime une véritable marque de fraîcheur gustative au vin, qui s'allonge légèrement rustique et prend de très beaux accents de *vin de montagne*. **Bien**

• **Dolcetta d'Alba :**

*Avril 2013* : **Dolcetto 2011** : un dolcetto d'une grande pureté, détonnant de fruit, constitué d'une vraie chair et d'un jus suave, texturé, enrobant, à la fois dense et long. L'archétype du cépage dans sa plus noble et pure expression. Coup de coeur. **Très Bien**

• **Barbera d'Alba :**

*Avril 2013* : **Barbera 2011** : vin complet, particulièrement ouvert, frais, sur les fruits rouges, la réglisse, une touche de tabac et de fleurs séchées. Attaque pulpeuse, salivante, sapide. Bouche constituée de tanins doux, ronds et fruités. Gourmand et sérieux, c'est long, tout en pureté de fruit. Autre coup de cœur avec le dolcetto de la même année. **Très Bien**

*Avril 2012* : **Barbera 2010** : nez très typé du cépage, sur la prune, le tabac, expressif ; la bouche est simple mais jolie, croquante, ample et épicée, assez mûre pour le millésime. Belle qualité de vin, tendu par son acidité résultant d'un raisin mûr. **Bien**

*Mars 2011* : **Barbera 2009** : le vin a tendance à réduire un peu mais la bouche est souple, l'acidité dans ce millésime chaud est préservée ; un peu de rusticité, renforcée par la persistance d'un caractère réducteur dans la saveur. **A suivre**

• **Barbera d'Alba Aves :**

*Avril 2013* : **Barbera Aves 2011** : paraît un poil plus mûr que la Barbera classique du même millésime, avec des notes de prune, de réglisse noire et une pointe de fumé. Bouche un poil toastée, mais avec une superbe intégration de l'élevage qui lui apporte ampleur, profondeur et sérieux. Tout en jeunesse, il se dévoilera avec un peu de bouteille. **Bien + / Très Bien**

Avril 2012 : **Barbera Aves 2010** : petite note de bois au nez qui évolue sur des nuances de jus de fruits noirs légèrement vanillé et grillé, mais avec davantage de profondeur aromatique que la version *classique*. A l'air, le réduct de bois se dissipe et le vin prend davantage de fruit. Les tanins sont aussi plus enrobés. Vin bien doté et plutôt bien élevé. On aimerait pouvoir se projeter dans le temps afin de le voir grandir. **Bien +**

Mars 2011 : **Barbera Aves 2009** : beau nez profond sur la prune, avec une pointe de toasté et de vanillé du fût, le tanin est fin et délicat, bien étiré, doux, la matière est bien travaillée et l'allonge reste dans un registre de délicatesse. **Bien**

- **Langhe Freisa :**

Mars 2011 : **Langhe Freisa 2009** : très beau nez sur les fruits à noyau, les épices, qui s'ouvre grandement à l'air ; la bouche est ronde, le vin a de la fraîcheur, beau caractère de la finale qui évite les écueils de rusticité du cépage sans s'en départir totalement. Bref, un joli vin fidèle à son cépage et surtout prometteur. **Bien**

- **Langhe Nebbiolo :**

Avril 2013 : **Langhe Nebbiolo 2011** : tout en élégance, le nez délivre des notes exotiques, d'agrumes, de cerise et une touche florale. On retrouve une belle générosité de fruit en bouche, avec un caractère flatteur, très civilisé et des tanins relativement charnus, sans perdre en finesse. Bonne allonge fruitée. **Très Bien**

Avril 2012 : **Langhe Nebbiolo 2010** : superbe nez de nebbiolo parfaitement mûr, sur les fruits exotiques, l'orange sanguine, infiniment sexy et très précis. En bouche le vin est rond, souple et frais, très sapide, sans doute excellent à boire à table. En finale on retrouve une petite pointe de réduction, comme sur le Pelaverga 2010. Un très bon Langhe nebbiolo, abordable mais pas « techno » pour un sou. **Bien +**

Mars 2011 : **Langhe Nebbiolo 2009** : nez pur et explosif typique du millésime, parfum hyper flatteur (pastèque, agrumes, abricot), la bouche est gorgée de fruit mais fraîche, sans aucune lourdeur, un vin extra et parfaitement fait. **Très bien**

- **Barolo :**

Avril 2013 : **Barolo 2009** : nez mûr, relativement complexe avec des notes de violette, d'orange amère et de tabac. En bouche, il joue le à la fois sur son charme et sur la puissance du millésime. On y retrouve les notes de tabac, avec des tanins fins et gras qui apportent au corps une texture suave et enrobante. C'est long et fin. **Très Bien +**

Avril 2012 : **Barolo 2008** : le vin est légèrement réducteur au début, puis il s'ouvre rapidement et complètement sur la cerise, l'abricot, dévoilant une très belle maturité, surtout dans le contexte du millésime. On admire la qualité de tanin et de bouche (signature du domaine), le vin est gras, suave, ample et continu. Finale sur la rose séchée, un délice dès aujourd'hui. **Très bien +**

Avril 2011 : **Barolo 2007** : nez pur, mûr et pour une fois dans ce millésime pas surmûr (comparé à d'autres producteurs) ; les tanins sont doux, le vin possède beaucoup de sensualité, de chair, il est rond, soyeux et extrêmement plaisant, l'harmonie et le déroulé de sa matière en bouche sont magnifiques. **Très bien +**

Mars 2011 : **Barolo 2006** : avec son nez d'agrumes et de pastèque, ce vin a de la personnalité et de la race, il évolue balsamique, mentholé, sur les fruits rouges ; belle chair pour cette bouche corsée, serrée, les tanins sont encore austères mais le vin est long, sapide, très frais, racé et très sérieux. **Très bien**



- **Barolo Acclivi :**

Avril 2013 : **Acclivi 2009** : d'expression plus « noire » que les autres crus du domaine sur le millésime, la palette aromatique s'oriente sur des senteurs de graphite, zan, cerise burlat, avec une petite touche empyreumatique. La bouche est assez réservée et retenue malgré une très belle définition de tanins. Vin profond, texturé, bien équilibré et avec une belle fraîcheur. **Très Bien +**

Avril 2012 : **Acclivi 2008** : comparé aux autres Barolo du domaine dans le millésime, le vin est un peu plus réducteur et long à se dégager, mais quelques minutes d'aération dans le verre permettent de découvrir des arômes de violette et d'encens. Grand style dans le tanin, sinueux, qui confère une finesse transcendante à la bouche. Il est extrêmement salin sur l'allonge, avec de la réserve dans la sensation de saveur. **Excellent**

Avril 2011 : **Acclivi 2007** : à ce stade de la vie du vin, le nez commencer à *épicer* et *mentholer*, la bouche est réservée, avec un tanin encore un poil serré et ferme mais c'est fin, sapide, le grain est de grande qualité. **Très prometteur**

Mars 2011 : **Acclivi 2006** : très austère de prime abord (comme souvent avec ce cru dans la jeunesse), le vin s'ouvre doucement sur les fruits rouges (arôme typique de l'année), en revanche la bouche présente des tanins doux, pulpeux, ils sont très fins, on admire la grande qualité tannique. **Très bien +**

- **Barolo Monvigliero :**

Avril 2013 : **Monvigliero 2009** : il est sans doute difficile de « passer » après un 2008 d'anthologie, qui nous laisse encore (et pour longtemps) un très grand souvenir de dégustation. Le 2009 n'a pas à rougir, et sa palette aromatique est à elle seule un appel au plaisir des sens : nez truffé, de fraises épicées, de thé, de raisins frais, de pétales de rose, bref tout y passe dans la gamme des parfums charmeurs et envoutant. La bouche est un d'un raffinement saisissant, d'une extrême douceur tactile, avec une texture aérienne et élancée et une intensité de saveur profonde et complexe. Du grand art ! **Excellent**, voire plus !

Avril 2012 : **Monvigliero 2008** : à l'aspect on est très étonné car ce Barolo n'a pour ainsi dire pas de couleur. Mais autant la teinte est légère et discrète, autant le nez est saisissant : il happe littéralement le dégustateur, qui se voit immédiatement submergé par une sincère émotion tant le parfum est beau et incroyablement noble : nuances de rose ancienne, de fleurs séchées, de quinine, de poivre fin, de pamplemousse et de grenade. C'est magique, il est extrêmement rare d'avoir une telle complexité aromatique sur un grand vin rouge jeune. L'émotion est palpable et on sourit d'hébètement en le humant, tant c'est beau. En bouche le plaisir ne faiblit pas et on a littéralement la sensation de *boire des fleurs*, le tout avec une sensation de velours fabuleuse. La finale est à la fois interminable et en même temps d'une réserve touchante, qui indique que si le vin est déjà génial, son potentiel de garde devrait être important. A l'aération, il évolue sur une nuance de truffe noire saisissante de justesse, que nous n'avons peut-être même jamais sentie avec autant de définition dans un vin rouge. **Un vin extra-ordinaire**, peut-être notre plus grande émotion sur un vin rouge jeune à ce jour.

Avril 2011 : **Monvigliero 2007** : le nez, par ses parfums complexes et envoutants, rappelle sans équivoque les plus belles cuvées de pinot en vendange entière de la Côte d'Or. Il esquisse, note après note, de subtils arômes floraux de violette, de rose, de truffe, de jus de fraise, de miel et d'agrumes confits. La bouche est d'une telle évidence qu'elle en devient difficile à décrire. Les tanins sont simplement beaux, très fins, racés, savoureux, comme infusés dans le vin. Il se dégage une impression de puissance contenue et maîtrisée, jouant sur un caractère flatteur et charmeur (peut-être lié au millésime) mais sans jamais tendre vers la facilité. Ce vin, c'est une rencontre avec un Barolo profond et complet, d'une douceur enchanteresse ; plus « spirituel » qu'intellectuel, c'est un « vin d'âme ». **Très grand vin.**

Mars 2011 : **Monvigliero 2006** : passé un premier nez animal, le vin part sur des nuances de rafle, les tanins sont fins, plus végétaux que sur les autres cuvées (impact de la vendange entière), la bouche est moins immédiatement expressive que les autres Barolo du domaine dans le millésime à ce stade, avec une saveur de peau d'orange marquée qui évolue sur des nuances de chinotto, de quinine. Il faudra le suivre dans le temps, il n'est pas facile d'accès ce jour là. **A suivre**

- **Barolo Cannubi :**

Avril 2013 : **Cannubi 2009** : profond et structuré, le nez développe des notes résineuses, de sésame grillé, cacao et fruits noirs confits. La bouche s'impose avec autorité dès l'attaque, on sent beaucoup de puissance et de richesse dans sa structure, mais avec des tanins parfaitement mûrs, complets et fins. Etonnante (et agréable !) sensation de fraîcheur en finale, ce qui permet de contenir son caractère un peu fougueux. **Excellent**

Avril 2012 : **Cannubi 2008** : on trouve ici un peu de réduction qui s'estompe rapidement pour évoluer vers des arômes de grand Barolo traditionnel ; on devine en effet de la puissance et de la nervosité avec ce nez résineux et infiniment balsamique. La bouche se signale par une attaque ferme, le vin est retenu, debout, structuré et sapide, il accroche la langue comme les plus grandes expressions de nebbiolo sur calcaire. Finale tendue mais racée. Ici le style est très piémontais, austère mais pas dur. Un futur **grand vin** de garde ?

Avril 2011 : **Cannubi 2007** : grandiose dans le fruit mûr et la texture (marque de fabrique du domaine), la finesse rend ici justice à la réputation et légende du cru, le vin possède de la classe, il est incroyablement long et élégant. **Grand vin.**

Mars 2011 : **Cannubi 2006** : grand nez flamboyant, épicé, tirant sur les fruits exotiques, avec la classe aromatique des plus grands vins rouges du monde ; le tannin est charnu, délicat, gras mais fin, le vin est simplement incrachable. Un monument de race, de saveur et de profondeur. **Grand vin.**



*Chez Burlotto, une petite chapelle attenante au domaine sert de « salle » de dégustation [© François Mauss]*

L'histoire du domaine est riche d'enseignements sur l'évolution de la production de vin en Piémont. En effet, Fontanafredda et Marchesi di Barolo exceptés, Burlotto est l'une des plus anciennes propriétés viticoles de la région, et de loin. Cette famille œuvre dans un esprit de tradition depuis ses débuts. En discutant avec Fabio Alessandria, on apprend que dans l'histoire récente, Marina Burlotto, sa mère, dès sa prise de responsabilité au domaine, a cherché à perpétuer l'esprit de finesse voulu et façonné par les générations précédentes. De même, avec Beppe Rinaldi, Burlotto est un des derniers domaines de la région à avoir poursuivi tout au long de son histoire les macérations et vinifications en grandes cuves tronconiques en bois. La qualité des tanins et des bouches s'en ressent largement, et rend grâce à la réputation de délicatesse tannique (hélas devenue si rare) des grands vins de Barolo. Ceci-dit, l'histoire récente, en tout cas les vingt-trente dernières années, n'a pas toujours été rose : en effet, vouloir perpétuer cette approche du grand vin fin piémontais - y compris dans les années 90 où les Barolo noirs et enrobés de bois neuf avaient bonne presse et trustaient les 100 sur 100 Parker et les *Tre Bicchieri* au Gambero Rosso - était non pas une preuve de courage, mais plutôt une marque de conviction forte et d'honnêteté vis à vis de soi-même, de son histoire, de sa famille, de son terroir, de ses cépages et de sa région. On mesure alors à quel point la valeur des vins produits aujourd'hui, à l'instar des 2008, est grande, incroyable même, et cela dit sans regarder leurs prix. Nous ne connaissons aujourd'hui pas de nebbiolo italiens aussi raffinés et sophistiqués dans la texture et le parfum : ni dans les Langhe, ni dans le Haut-Piémont, ni en Valteline. En guise de dernier mot, nous ne pouvons que vous encourager à découvrir cette propriété, elle vous fera voir un bout de l'ultime grâce de l'Italie du vin.

**Az. Agr. Comm. G.B. Burlotto**

Fabio Alessandria

28, Via Vittorio Emanuele

12060 Verduno

Tel. 0172 470122

<http://www.burlotto.com/>

[burlotto@burlotto.com](mailto:burlotto@burlotto.com)