



www.giacomofenocchio.com



GIACOMO FENOCCHIO

Italie



Giacomo Fenocchio

Barolo Bussia 2021

HISTOIRE :

“Claudio Fenocchio est l’une des figures emblématiques de Barolo. C’est aussi un vrai enfant du cru. Issu d’une famille de vignerons et fermiers piémontais, il est né au cœur du petit village de Bussia Sottana, Claudio est un immense vigneron qui a inspiré et inspire les jeunes générations. Ses vignobles sont de véritables jardins et les vinifications et élevages sont à l’unisson. Il faut dire que les terroirs du domaine méritent d’être choyés. Le domaine a le privilège d’exploiter des vignes dans trois MGA mythiques : Cannubi, Villero et bien sûr au cœur de Bussia où le domaine est implanté. Au chai, les extractions sont très douces, mais Claudio n’hésite pas à allonger les périodes de macération, qui vont même jusqu’à 90 jours pour le Riserva. C’est un véritable hommage aux grands Barolos historiques, pour un vin à la fois puissant et poudré, d’une dimension exceptionnelle. Ne cherchez pas de barriques ou de bois neuf dans l’exploitation, le maître mot ici est tradition. Les vins sont élevés patiemment dans des Botti (foudres de bois slavoniens) pendant des années.”

Jeremy Cukierman MW

APPELLATION : Barolo DOCG
CÉPAGE : 100% Nebbiolo
TERROIR : Sol argilo-calcaire, 300m d’altitude
RÉGION : Monforte d’Alba, Piémont
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14-14.5%
ACIDITÉ : entre 5,2 et 5,6 g/L
AGE DES VIGNES : 35 ans

ELEVAGE

6 mois en cuves inox, puis 30 mois en foudres de Slavonie (entre 3500 et 5000L).

NOTE PRESSE :

Jancis Robinson 18/20



NOTE DE DÉGUSTATION :

Robe : Grenat profond avec reflets orangés en évolution

Nez : Rose épicée, réglisse, cerise rouge, violette, herbes sauvages, cuir, notes balsamiques et minérales

Bouche : Puissante mais raffinée, tanins fermes et crayeux, acidité vive, finale longue avec une touche saline

Style : Barolo classique, structuré, élégant, avec une grande transparence de terroir

ACCORDS :

Viandes : Bœuf braisé (brasato al Barolo), gibier, agneau rôti

Pâtes : Tagliatelle aux truffes, raviolis au ragoût

Fromages : Parmigiano Reggiano, Castelmagno

