WINEBOX
PRESTIGE

Barolo « Boscareto » 2008 - Ferdinando PRINCIPIANO

Domaine familial de 10 hectares, situé à Monforte d'Alba, dans le Piémont Italien, bichonné par Ferdinando Principiano au sommet de son art à la quarantaine. A la suite de son père, il expérimente une vision progressiste et moderniste du vin Italien de Barolo. Au bout de quelques années, lors de dégustations, il se rend compte que seuls les vins produits à « l'ancienne » l'émeuvent. Qui plus est, il constate que les vins façonnés avec toute la technologie moderne n'ont pas d'âme, d'émotion, de vie, de plaisir… Alors il change radicalement sa philosophie de vie et de travail. Il abandonne en somme ses certitudes pour laisser place à de nouvelles, plus en accord avec ses valeurs fondamentales. Respect du vivant, revenir au plus proche de la nature, abandon de la chimie, peu ou pas de sulfites. **Depuis, avec un immense succès, il a propulsé le domaine au sommet des vins dits « naturels »**.

La **cuvée haut de gamme** Boscareto est particulière à plusieurs égards :
Tout d'abord, les plus vieux ceps d'une **cinquantaine d'années** proviennent du terroir Boscareto, parcelle d'1 hectare de vieilles vignes située juste en dessous des terroirs Francia & Arione de Giacomo Conterno et son prestigieux Monfortino, le vin le plus cher d'Italie (parcelles contigues) avec une superbe exposition Sud-Ouest. Les grappes de raisin du cépage Nebbiolo sont bien évidemment cueillies à **parfaite maturité à la main**. Puis sont **foulées au pied**, comme autrefois ! La **vendange entière** qui se pratiquait jadis par les anciens reste une pratique confidentielle réalisée par moins de 5 vignerons à **Barolo** ! Cette fabuleuse pratique est exceptionnelle et apporte selon notre avis un **supplément d'âme au vin rouge**. La fermentation dure de 1 à 3 mois, **sans levures, ni sulfites ajoutés** ! Autant dire que ce Barolo est authentique, à l'ancienne, vrai, vibrant, profond, méditatif... Il enchante par ses sensuelles notes aromatiques de fruits rouges acidulés, fleurs fânées, roses séchées, herbes sauvages. Il rappelle **les grands crus de Côte de Nuits** en **Bourgogne**. **Rareté** : seulement 500 caisses de 6 bouteilles. **Noté 19/20**.

Il trouvera son plus bel accord sur la majorité des plats Italiens ou des plats régionaux plutôt relevés avec ou sans sauces, par exemple des ris de veaux, un carré d'agneau aux fines herbes, des cailles farcies, du canard, une volaille, une belle entrecôte, un poulet rôti avec ses pommes de terres, un bœuf bourguignon… Et surtout un verre de vin adapté à la dégustation.

Je m'abonne

+33 6 47 47 14 24