

BAROLO DOCG

« ALBE » 2022

Domaine G. D. Vajra



Situation : Le domaine se situe aux confins de Barolo et la Morra, à Vergne, le point culminant de l'appellation Barolo, dans le Piémont. Aldo VAJRA et ses enfants, notamment sa fille Milena, ont repris les vignes du père du premier dans les années 70 pour finalement se trouver à la tête de près de 50 hectares consacrées tant au roi Nebbiolo (10 ha) qu'à de nobles plants de Dolcetto, de Barbera, de l'oublié Freisa, voir même de Riesling ou de Pinot Noir ! Aldo et sa fille sont des vignerons passionnés qui travaillent en parfaite

symbiose avec leur environnement afin de respecter la nature. Leurs vins, excellents, se reconnaissent notamment par une grande expression aromatique.

Encépagement : 100% Nebbiolo.

Terroir : Argilo-marneux.

Température de Service : 16°C.

Potentiel de Garde : 2025 - 2040

Observations : Issue de l'assemblage des terroirs de *Fossati*, *Coste di Vergne* et *La Volta*, la cuvée « Albe » porte une empreinte particulière du fait de sa situation. La relative altitude - au-dessus de 400m - de ces vignes offre des jus riches, structurés par les peaux épaisses liées aux fortes amplitudes thermiques. Elle demeure fraîche et rapidement accessible, d'une complexité agréable, également liée à la spécificité des peaux qui pendant les vingt jours de macération libèrent beaucoup de précurseurs aromatiques. Elle est ensuite affinée par un élevage de quarante-deux mois en foudres. Elle s'inscrit dans la droite ligne de la tradition d'assemblage des terroirs à Barolo.

Quelques accords : Agneau rôti au romarin, Gibiers, Osso buco, Pappardelle au ragù, Raviolis à la truffe blanche...

