

Giulia Negri, La Morra (Piémont)

Barbera d'Alba DOC

Millésime	2024
Viticulteur	Giulia Negri
Région	Piémont
Degré	13% vol.
Cépages	100% Barbera

Vinification

Les raisins proviennent de vignobles situés à 400 m au- dessus du niveau de la mer. Les sols y sont sableux et argileux. À l'issue de vendanges manuelles très sélectives, les raisins sont égrappés et légèrement foulés immédiatement après leur arrivée sur le domaine. Les raisins sont ensuite exposés à une fermentation spontanée dans des cuves en acier. À l'issue de la fermentation, le vin repose pendant 16 mois dans des fûts en chêne de 500 litres.

Notre note de dégustation

Rouge rubis vif. Un bouquet balsamique s'échappe du verre, suivi de notes de framboise, de griotte, de pépins de grenade et de quetsche. En bouche, on retrouve des tanins parfaitement intégrés aux arômes de fruits frais. Les notes de chocolat noir et le soupçon de poudre de café fraîchement moulu ajoutent un côté épicé. Fin de bouche claire et fraîche.

Giulia Negri



Le vignoble de La Morra offre 6,5 hectares de vignes et une forêt de 12 hectares où poussent les fameuses truffes blanches d'Alba. Travaillés selon des critères biologiques, les vignobles se situent à une hauteur entre 350 et 540 mètres au-dessus du niveau de la mer. Tout en haut, on trouve la parcelle Serradenari, le vignoble le plus élevé de toute la région de Barolo. Des conditions optimales pour le nebbiolo, dont les plantes vivent particulièrement longtemps. Un cépage à fort caractère, s'extasie Guilia Negri. Impossible à copier, unique, majestueux. Giulia Negri est une jeune femme impressionnante. Elle n'avait pas 20 ans lorsqu'elle s'essaya à ses premières sélections de vins sur l'exploitation de ses parents, exploitation qu'elle reprit à 23 ans, après ses étudesde biotechnologie et son stage en Bourgogne. Elle mit son premier Barolo en bouteille en 2007, lequel lui permit immédiatement de rentrer dans le top 100 du Wine Enthusiast. À l'époque, on la désignait encore comme «viticultrice de garage». Beaucoup de choses ont changé depuis. Elle a toujours voulu produire ses propres vins, à sa manière et sans tenir compte de la doxa. Des vins à la fois traditionnels et modernes, dans son style effronté.Aujourd'hui, Guilia, la «Barolo Girl» d'après le surnom qu'on lui donne, fait partie des jeunes viticultrices les plus en vue, bien qu'elle ne soit en charge de son vignoble que depuis 2014.

Convient avec

Weibel Weine AG, Moosweg 40, Postfach, 3604 Thun, T: 033 334 55 55
Weibel Weinhandel AG, Früebergstrasse 41, 6340 Baar, T: 041 760 67 01
www.weibelweine.ch | weibel@weibelweine.ch