

Giulia Negri, La Morra (Piémont)

Chardonnay Langhe La Tartufaia DOC

Millésime	2023
Viticulteur	Giulia Negri
Région	Piémont
Degré	13% vol.
Cépages	100% Chardonnay

Vinification

Les raisins de chardonnay s'épanouissent sur des sols sablo-argileux. La durée de maturation du vin est de 16 mois, dans des tonneaux de 350 litres. Il doit sa clarté et sa fraîcheur à un long élevage sur lies fines, mais surtout à la fraîcheur d'une altitude d'environ 500 mètres au-dessus du niveau de la mer et à une exposition nord des vignes.

Notre note de dégustation

Couleur riche et dorée. Au nez, des arômes de vanille et de noisette, qui indiquent que le vin a été élevé en tonneau. La pomme mûre, la mirabelle et l'ananas annoncent le chardonnay. En bouche, il est corsé, crémeux et bien structuré. Une acidité bien intégrée et une minéralité perceptible. Fin de bouche persistante. Un chardonnay qui s'inspire clairement de la Bourgogne, mais qui est aussi profondément ancré dans le Piémont.

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