

Poderi Aldo Conterno

Véritable icône du Barolo , Granbussia 2015 révèle l'alliance de la rigueur et de la sensualité : un fruit mûr et pur, des tanins racés, une trame minérale précise et un équilibre magistral.

PODERI ALDO CONTERNO



Barolo Granbussia 2015

Piemont, Italie

Région et Vignobles

Situé au cœur du Piémont, **Bussia** est l'un des crus les plus célèbres de **Monforte d'Alba**, reconnu pour ses pentes abruptes et ses sols de marnes calcaires et sableuses. Cette composition géologique, d'une remarquable richesse en minéraux, favorise un enracinement profond et une expression aromatique d'une grande précision. Le climat continental, marqué par des étés chauds et des automnes frais, permet au Nebbiolo d'atteindre une maturité optimale tout en conservant une acidité vibrante.

Le Granbussia provient exclusivement des trois parcelles historiques de **Romirasco**, **Cicala** et **Colonnello**, orientées au sud et sud-ouest. **Romirasco** apporte structure et ampleur, **Cicala** confère concentration et intensité, tandis que **Colonnello** offre finesse et complexité aromatique. L'assemblage de ces trois terroirs crée une expression complète du Nebbiolo, alliant puissance, fraîcheur et élégance, avec un potentiel de garde qui dépasse aisément les vingt ans.

Vinification

Le **Granbussia 2015** est élaboré à partir de **100 % Nebbiolo**, issu des plus vieilles vignes des trois crus cités. Fait rare dans la région, l'assemblage des raisins est effectué **avant la fermentation**, afin d'unifier dès l'origine les caractères des terroirs. La fermentation se déroule en cuves inox, avec une **maceration d'environ 30 jours** à des températures atteignant **32 °C**, favorisant une extraction complète des tanins et des composés aromatiques.

L'élevage est traditionnel et prolongé : le vin repose **plus de 30 mois en grands fûts de chêne**, puis **six années supplémentaires en bouteille** avant sa commercialisation. Ce long affinage affine les tanins, intègre les notes boisées et permet une évolution harmonieuse des arômes. Le résultat est un Barolo Riserva d'une **profondeur exceptionnelle**, à la fois austère dans sa jeunesse et somptueusement expressif après quelques années en cave.

Alcool :14,50 %

Composition: 100% Nebbiolo

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

PODERI ALDO CONTERNO

Barolo Granbussia 2015

Notes de Dégustation

- **Robe :** Grenat profond aux reflets tuilés ; légèrement translucide sur le bord du disque, typique du Nebbiolo.
- **Nez :** Parfums de rose séchée, cerise griotte, grenade et écorce d'orange, suivis de nuances de réglisse, cèdre, tabac blond, goudron et truffe. Des touches de balsamique et de menthol ajoutent une complexité envoûtante.
- **Bouche :** Texture ferme et soyeuse, soutenue par une acidité vive. Les tanins sont nobles, denses et polis, tandis que la finale s'étire sur des notes de cerise, d'épices douces et de pierre humide. Un vin structuré, d'une précision admirable et promis à une longue évolution.

Le saviez-vous ?

Le **Granbussia** n'est produit que dans les **meilleurs millésimes** et son assemblage se fait **avant la fermentation**, une méthode rarissime dans le Barolo. Ce procédé confère au vin une harmonie exceptionnelle entre les caractères des trois crus historiques.

Idées d'Accords Mets-Vins

- **Osso buco à la gremolata :** la vivacité du vin équilibre la richesse du plat et sublime les notes d'orange et d'herbes fraîches.
- **Tajarin aux truffes blanches :** l'umami de la truffe épouse les nuances terreuses et balsamiques du Nebbiolo.
- **Gigot d'agneau rôti au romarin :** la structure tannique se fond dans la texture de la viande et révèle des arômes d'épices et de sous-bois.
- **Fromage Castelmagno affiné :** la salinité et la profondeur du fromage exaltent la minéralité du vin et prolongent la finale.

97 Wine Spectator

Wine Spectator (WS) : 97 Points (2013)

The aromas alone—macerated cherry, plum, menthol, leather, licorice, black pepper and mineral—are worth the price of admission here. Slowly beginning to unfold, this red is still firm and less expressive on the palate, with the addition of oak spice notes. Nevertheless, this is complex, long and sophisticated, with a great future ahead. Best from 2024.

97

Robert Parker (RP) : 97 Points (2009)

This wine blew me away. The 2009 Barolo Riserva Granbussia is a proud achievement and an expression of rare beauty. This wine will be released this fall, some nine years after the harvest. Only 3,000 bottles were produced. The Granbussia narrative is one of elegance and refinement. The fruit comes from two vineyard parcels in the greater Bussia cru and was co-fermented (instead of being blended after malolactic fermentation). So much fruit was dropped during the summer growing cycle that the harvest came later than usual. This allowed for slow, even ripening and a deeper sense of aromatic complexity that you immediately identify here. The nose is redolent of wet earth and autumnal leaf with white truffle and forest berry. The wine offers extreme Nebbiolo purity with anise seed, tar and licorice.