

# Poderi Aldo Conterno

Un Barolo de référence né des pentes légendaires de Bussia : fruit cristallin, réglisse, nuances balsamiques et minéralité allongée – une structure de garde sans perdre en charme immédiat.

# PODERI ALDO CONTERNO

## Barolo Bussia 2021

Piemont, Italie

## Région et Vignobles



Le **Barolo Bussia** assemble plusieurs parcelles du cru, principalement dans la zone historique de **Bussia Soprana**, plantée de vignes âgées de plus de **20 ans**. Les vendanges, entièrement manuelles, se déroulent à la mi-octobre pour préserver la fraîcheur et la tension aromatique, essentielles à la longévité et à l'équilibre du vin. Ce terroir, exposé sud-ouest, offre une maturité optimale et une complexité remarquable.



Composé à **100 % de Nebbiolo** (biotypes Lampia et Michet), le vin est élaboré selon une méthode traditionnelle. La fermentation se déroule en cuves inox pendant **20 à 30 jours**, à une température pouvant atteindre **32 °C**, avec macération intégrale pour une extraction fine et contrôlée. Cette vinification lente favorise des tannins nobles et une aromatique pure.

Après la fermentation, le vin repose **4 à 5 mois** en acier inoxydable avant d'être élevé environ **26 à 28 mois en grands foudres de chêne de Slavonie**. Ce long élevage sous bois neutre permet une micro-oxygénation progressive sans marquer le vin d'arômes boisés. Le **millésime 2021** titre environ **14,5 % vol.**, traduisant un équilibre entre maturité et fraîcheur. Aucun passage en barrique neuve : seule l'expression du terroir prime.



Alcool:14,50 %

Composition: 100% Nebbiolo







# Barolo Bussia 2021

## Notes de Dégustation

- **Couleur :** Grenat limpide, cœur rubis brillant, reflets orangés typiques du Nebbiolo.
- **Nez**: Cerise séchée, pétale de rose, écorce d'orange et réglisse, relevées de violette et de subtiles notes balsamiques et camphrées.
- **Bouche**: Élancée et précise, dominée par le fruit rouge pur et une trame tannique crayeuse. L'acidité vive équilibre la richesse, la finale s'étire sur des accents d'anis, de cerise à noyau et de feuille de thé.

#### Le Saviez-vous?

Chez **Poderi Aldo Conterno**, l'élevage s'effectue exclusivement en **grands foudres anciens** — jamais en barriques neuves. Ce choix volontaire vise à préserver la pureté du Nebbiolo et la signature du terroir. Le domaine produit également le mythique **Granbussia**, issu des crus Romirasco, Cicala et Colonnello, uniquement lors des plus grands millésimes, après un vieillissement prolongé de près de dix ans.

### Accords Mets & Vins

- **Brasato al Barolo**: Le fondant du bœuf braisé adoucit la fermeté tannique, tandis que le vin souligne la profondeur du jus.
- **Tajarin aux truffes blanches :** Les arômes terreux et beurrés des truffes exhaussent les notes de rose et de sous-bois du Nebbiolo.
- **Risotto aux cèpes :** L'umami du champignon s'accorde avec la dimension balsamique et l'élégante amertume du vin.
- Fromage Castelmagno affiné : Sa texture granuleuse et son goût salin magnifient la finale réglissée et la tension du Barolo.



#### Robert Parker (RP): 95 Points (2020)

The Poderi Aldo Conterno 2020 Barolo Bussia is a fine and silky wine with the elegant power that is characteristics of this special cru. The wine shows bright fruit flavors with cherry and blackcurrant followed by earthy iris root and licorice. There is a hint of perfume or church incense. That pretty intensity follows through to the palate with balanced freshness and lasting medium-plus richness.



#### James Suckling (JS): 94 Points (2020)

The nose is attractive, with watermelon, leafy lightness, fresh violets and strawberry fruit. The palate is savory and graceful, with a full body, velvety tannins soaked in peach fruit, juicy acidity and a polished aftertaste. A bracing Barolo with at least 10 years of cellaring potential, yet enjoyable now.







# Barolo Bussia 2021

Wine Spectator (WS): 93 Points (2020)



Starts with cherry and strawberry flavors interwoven with a supple texture. Earth, mineral and hibiscus notes add detail, while solid tannins emerge on the vibrant finish.



