# Luigi Baudana

Issu des crus Baudana, Cerretta et Costabella, il déploie un fruit rouge juteux, une minéralité saline et une énergie vibrante qui séduisent dès à présent tout en promettant une belle garde.

LUIGI BAUDANA

## Barolo Serralunga 2021

Piemont, Italie

### Région et vignobles

La commune de Serralunga d'Alba, sentinelle orientale du Barolo, domine un amphithéâtre de collines abruptes où les vignes épousent des sols complexes. Au cœur de ce relief, les crus Baudana, Cerretta et Costabella se distinguent par la rencontre entre les **marnes calcaires** tortoniennes et les **argiles rouges** serravaliennes. Cette mosaïque géologique confère des vins à la fois parfumés et charpentés, porteurs d'une salinité typique et d'un noyau tannique austère qui appelle le temps.

Exposées plein ouest sur Baudana et Costabella, plein sud-est sur Cerretta, les vignes culminent autour de 380 m, profitant de vents frais qui prolongent la maturation. Conduites en **agriculture biologique** depuis 2009, elles sont enherbées pour préserver la micro-vie et limiter l'érosion. Les rendements, contenus à environ 45 hL/ha, concentrent l'expression aromatique tandis que la diversité des expositions assure un équilibre naturel entre **acidité** vibrante et **structure** impérieuse, signature indéniable de Serralunga.

### Vinification

Vendangés manuellement le 9 octobre 2020, les raisins de Nebbiolo issus des trois parcelles sont triés à deux reprises avant d'entrer, entiers, dans des **tini verticaux** de Slavonie. La fermentation démarre grâce aux **levures indigènes**, accompagnée de pigeages délicats et d'aspersions du chapeau pour favoriser une extraction lente. La macération, volontairement prolongée à une **cinquantaine** de jours, capture couleur, parfum et tanins soyeux sans dureté.

Au printemps suivant, la fermentation malolactique se déclenche naturellement, stabilisant la **trame acide** du vin. L'élevage s'effectue durant vingt-quatre mois dans de grands foudres de 15 à 25 hL complétés de quelques barriques neutres, tous soigneusement **assainis** pour éviter toute déviation aromatique. Mis en bouteille sans collage ni filtration le 13 juillet 2023, le vin conserve une **pureté** cristalline tout en gagnant profondeur grâce au lent échange d'oxygène permis par le bois traditionnel.

Alcool :14,00 %

Composition: 100% Nebbiolo

LUIGI BAUDANA

# Barolo Serralunga 2021

## Notes de dégustation

- **Color** : grenat limpide aux reflets brique.
- **Aroma** : bouquet de rose séchée, fraise des bois et écorce d'orange sanguine, souligné par l'anis et une note terreuse ferreuse.
- **Palate** : bouche verticale, cerise griotte, grenade et réglisse, tanins serrés mais satinés ; finale longue, saline et subtilement poivrée.

## Le saviez-vous ?

Après un violent orage de grêle en 2008, Luigi et Fiorina Baudana ont **nettoyé chaque grappe** à la main pour éliminer les baies abîmées ; un geste de dévotion devenu légendaire, perpétué aujourd'hui par la famille Vajra dans une démarche écologique exemplaire.

## Idées d'accords mets & vins

- **Risotto aux cèpes** : la texture crémeuse du riz et l'umami du champignon soulignent la profondeur terreuse et la fraîcheur du vin.
- **Joues de veau braisées** : la richesse fondante du plat enveloppe les tanins fermes, tandis que la note d'orange sanguine ravive la sauce.
- **Tajarin al tartufo** : la truffe blanche exalte les arômes floraux et la salinité du Nebbiolo, créant un accord régional harmonieux.
- **Parmigiano Reggiano 30 mois** : les cristaux salins et le fruit sec du fromage répondent à la minéralité et à la tension acide du Barolo.

93

**Robert Parker (RP) : 93 Points (2020)**

*The Luigi Baudana 2020 Barolo del Comune di Serralunga d'Alba has a strong aromatic imprint with ferrous earth, iron ore, dried flower, orange peel, spice and dark fruit. There is good freshness too, despite the hot-vintage conditions. Fresh berry flavors give this wine an approachable character (and vibrant energy). That pretty freshness is what you will remember most.*