

# Manzone Barolo 'Castelletto' 2010 Giovanni Manzone



Un Barolo spectaculaire sublimé par la Maison Manzone ! Le Castelletto 2010 est un triomphe, récompensé par 95 points Wine Spectator bien mérités : il s'agit bel et bien de l'un des vins piémontais présentant le meilleur rapport qualité / prix !

Type	<b>Rouge</b>
Producteur	<b>Giovanni Manzone</b>
Région	<b>Piémont</b>
Cépage	<b>Nebbiolo</b>
Dosage	<b>Sec</b>
Température	<b>16-18°C</b>
Degré d'alcool	<b>14,5 %</b>
Potentiel de garde	<b>Jusqu'en 2025</b>
Élevage	<b>Foudre</b>
Volume	<b>0,75</b>



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

## Awards

### 95/100 Points Wine Spectator

« Ce vin rouge élégant exhale des parfums non sans rappeler une promenade dans la forêt par une chaude soirée, complétés par des notes de cerise, de réglisse et une pointe de minéralité. Complexe et intense, il présente de forts tanins qui savent rester longs et équilibrés, laissant une impression durable de fruit sucré. À boire à partir de 2018 jusqu'en 2035. Seules 500 caisses ont été produites. » - Bruce Sanderson

## Critiques et Notes

Wine Spectator : **95 points**

« Ce vin rouge élégant exhale des parfums non sans rappeler une promenade dans la forêt par une chaude soirée, complétés par des notes de cerise, de réglisse et une pointe de minéralité. Complexe et intense, il présente de forts tanins qui savent rester longs et équilibrés, laissant une impression durable de fruit sucré. À boire à partir de 2018 jusqu'en 2035. Seules 500 caisses ont été produites. » - Bruce Sanderson

Antonio Galloni - Vinous : **93 points**

« Un grand Barolo richement aromatique : le Castelletto 2010 enchante le palais avec des notes de doux pétales de rose, de cannelle, de menthe, de petites baies rouges, de réglisse et d'anis. Encore une fois un Barolo floral, parfumé, qui sait réunir grâce et puissance, le tout avec un style très séduisant. Les tanins fermes et incisifs peuvent s'adoucir pendant encore quelques années, même si le vin est déjà admirable dans son plus jeune âge. » - Antonio Galloni

Bibenda - Fondazione Italiana Sommelier 2015 : **4 grappes**

« L'impact est fruité et épicé, accompagné d'arômes d'anis, de poivre blanc et de menthe. Ceux-ci laissent la place à des notes florales de rose, de lilas et de violette. En bouche, le vin est élégant, les tanins présentent un mélange d'harmonie et de fraîcheur. »

Gambero Rosso 2015 : **2 verres**

« Les fans qui gravissent le chemin jusqu'à Castelletto di Montforte d'Alba afin de rendre visite à Giovanni Manzone peuvent non seulement s'attendre à de grands vins, mais aussi à un accueil chaleureux et à du temps que le vigneron leur consacre. Depuis quelques années, Giovanni est secondé par son fils Mauro et ses Barolos sont de plus en plus appréciés par tous ceux qui recherchent la rigueur tranquille de grands vignobles tels que Gramolere, Castelletto ou encore Bricat. Des nebbiolo fibreux et concrets avec une longue finale qui ont fait un bond en avant en matière de finesse et d'intégration des fûts de chêne la plupart de taille moyenne. Une croissance à portée de main de l'intégralité de la gamme des vins... Ce Barolo Castelletto 2010 présente un caractère fantastique. »

### **Slow Wine 2015 Slow Food ® Editore**

« Un vigneron se doit de connaître ses vignobles par cœur : telle est la devise de Giovanni Manzone à propos de la qualité supérieure de ses vins mis en bouteille. La construction de la nouvelle cave et des chais est à présent terminée. Giovanni peut compter sur Mauro, son fils motivé et compétent. Le Barolo 2010 joue sur son parfum et son goût avec grande facilité, accompagné de notes florales exquises et d'arômes de fraises fraîches. »

## **Notes de dégustation**

Ils ne sont pas en voie d'extinction, ces vigneronniers sincères et véritables tels Giovanni et Mauro Manzone, dans la région du Piémont, qui consacrent toute leur énergie, leur enthousiasme et leur amour pour le vin à élaborer des nectars agréablement anticonformistes sur des parcelles de petite taille. Comment parviennent-ils à vinifier des vins si convaincants à partir du cépage-roi nebbiolo ? Pour comprendre, il faut impérativement prendre la peine de passer quelques temps dans les vignobles de ce splendide domaine. Si la cuvée 2008 du Castelletto était un grand Barolo, le millésime 2010 est un véritable coup de génie. Wine Spectator est sous le charme et décerne 95 points magistraux et le maître des critiques de vins italiens Antonio Galloni, tout comme le Gambero Rosso, ne tarissent eux aussi pas d'éloges.

C'est une robe rouge grenat intensément brillante qui en met d'emblée plein la vue aux dégustateurs qui ont saisi la chance de découvrir cet excellent millésime 2010 du Castelletto. Le bouquet fantastique offre une composition réussie de senteurs fruitées (fruits des bois, cerises), de notes épicées (menthe, anis et réglisse), sans oublier les notes florales, extrêmement rares pour un Nebbiolo, qui dotent le vin d'une élégance à toute épreuve. Au palais a lieu une véritable explosion de finesse, sublime, très classique, d'une texture au grand style. Les tanins sont d'une grande subtilité, équilibrés et réservent une longueur formidable.

Incontestablement un vin impressionnant... D'une grande valeur et capable de vieillir pendant 15 ans !

## **Domaine**

Le domaine de Giovanni Manzone se situe dans le petit village viticole de 2 000 habitants Monforte d'Alba, au cœur de la région piémontaise des Langhes. Il s'agit d'une entreprise familiale italienne classique dont les origines remontent à 1925, lorsque le grand-père de Giovanni fait l'acquisition des vignobles.

## **Un Barolo de légende**

La cuvée Manzone Barolo 'Castelletto' 2010 est un mono-cépage de nebbiolo provenant du terroir éponyme dans les environs de Monforte d'Alba. Les vendanges sont effectuées entre début et mi-octobre et sont très sélectives. La macération et la fermentation ont duré de 30 à 40 jours à une température comprise entre 28°C et 31°C. Le vin a ensuite vieilli pendant 30 mois dans de vieux fûts de 500 à 700 litres, avant de passer 10 mois de plus en bouteille et d'être commercialisé. Uniquement 6 000 bouteilles furent produites !