

Barolo 'Bricat' 2012

Giovanni Manzone



Un noble Barolo qui reflète la qualité du millésime 2012 ! Une fois de plus, la famille Manzone donne vie à un grand vin rouge de nebbiolo. L'inimitable cuvée italienne 'Bricat' 2012, son potentiel de garde, sa complexité et ses 94 points Suckling vont en enchanter plus d'un !

Type	Rouge
Producteur	Giovanni Manzone
Région	Piémont
Cépage	Nebbiolo
Dosage	Sec
Température	16-18°C
Degré d'alcool	14,5 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2028
Élevage	Foudre
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

94/100 Points James Suckling

« De l'éclat, du fruit, des arômes de prune mûre et de chocolat omniprésents. Bien corsé, des tanins doux et soyeux, une finale brillante et franche. Il peut être dégusté dès maintenant mais dispose d'un potentiel de garde important. »

92/100 Points Antonio Galloni - Vinous

« Le Barolo 'Bricat' 2012 est un vin brillant, agréablement concentré, bien structuré. Son acidité lui donne de la fraîcheur et du dynamisme. De douces notes florales et des nuances mentholées laissent place à des arômes de prune rouge, de cèdre, de tabac et de cuir. Bien conçu et généreux dès maintenant, le millésime 2012 fait preuve d'équilibre et d'harmonie. »
- Antonio Galloni

Critiques et notes

James Suckling : 94 points

« De l'éclat, du fruit, des arômes de prune mûre et de chocolat omniprésents. Bien corsé, des tanins doux et soyeux, une finale brillante et franche. Il peut être dégusté dès maintenant

mais dispose d'un potentiel de garde important. »

Vinous : 92 points

« Le Barolo 'Bricat' 2012 est un vin brillant, agréablement concentré, bien structuré. Son acidité lui donne de la fraîcheur et du dynamisme. De douces notes florales et des nuances mentholées laissent place à des arômes de prune rouge, de cèdre, de tabac et de cuir. Bien conçu et généreux dès maintenant, le millésime 2012 fait preuve d'équilibre et d'harmonie. »
- Antonio Galloni

Wine Spectator : 92 points

« Doté d'arômes et de saveurs de graphite, de menthol, de cerise et de cuir, ce vin rouge moelleux penche vers le côté rustique. Il révèle une dimension fruitée sucrée [...]. Une belle longueur. À déguster de préférence entre 2020 et 2034. 541 caisses produites. » - Bruce Sanderson

Bibenda - Fondazione Italiane Sommelier :

À propos du domaine : « Nous sommes à Monforte d'Alba et les vignes de la propriété sont très proches, entre 350 et 500 mètres d'altitude. Ici, l'altitude et la richesse du sol permettent de donner vie à des vins d'une grande profondeur et subtils. Le vignoble, orienté sud-ouest, est adjacent au domaine Il Castelletto tandis que Gramolere, l'un des Crus les plus prestigieux des environs, est orienté plein sud. Deux Barolos totalement différents naissent dans ces vignes : le Gramolere et le Bricat (qui est le nom de l'ancien propriétaire du vignoble). La qualité de l'ensemble de la production n'a cessé d'augmenter. L'objectif des dernières années était d'atteindre de nouveaux niveaux, avec un style bien défini et ciselé. »

Gambero Rosso :

« Les amateurs qui se rendent à Montforte d'Alba pour rendre visite à Giovanni Manzone peuvent espérer déguster des vins magnifiques, mais également profiter d'une convivialité sans pareille. Giovanni, soutenu depuis quelques années par son fils Mauro, voit ses Barolo de plus en plus appréciés par ceux qui recherchent une interprétation rigoureuse de vignobles importants tels Gramolere, Castelletto et Bricat. Nous avons là des vins de nebbiolo au caractère bien trempé et dotés d'une longue finale : ils ont fait un bond en avant supplémentaire en matière de finesse et d'intégration du bois (fûts de chêne de taille moyenne). Une évolution nette de toute la gamme de vins. »

Slow Wine :

« Un vigneron doit connaître ses vignes par cœur » : ainsi s'exprime Giovanni Manzone lorsqu'il parle de la haute qualité de ses bouteilles. La construction du nouveau chai et de la cave est maintenant terminée. Avec son fils Mauro, Giovanni peut compter sur un partenaire motivé et compétent. »

Notes de dégustation

Ils existent encore, les vrais vigneronniers sincères tels Giovanni et Mauro Manzone ! Ces deux piémontais, père et fils, se vouent corps et âme à la vinification de cuvées originales à partir de vignobles de superficie réduite. Et ce avec un enthousiasme, un idéalisme et une passion infaillibles pour le vin. Afin de comprendre comment ils parviennent à obtenir des vins si convaincants à partir du cépage-roi dans la région, le nebbiolo, il convient de passer du temps dans les vignobles de ce domaine magnifique. Si le prédécesseur était un Barolo parfaitement réussi, le millésime 2012 du 'Bricat' peut être qualifié de coup de maître ! 94 points magistraux de la part de l'expert James Suckling viennent récompenser ce vin rouge profond. Le grand maître de la critique œnologique italienne, Antonio Galloni, et le Wine Spectator sont

également convaincus et en chantent les louanges.

Une robe rouge grenat séduisante annonce une dégustation inoubliable. Le bouquet prometteur, subtil et épicé, vous mettra l'eau à la bouche. On y trouve des notes de petits fruits (myrtille et mûre), des accents floraux (violette), une minéralité certaine (métal, graphite) et toute une gamme d'épices telles la cannelle, le clou de girofle, la réglisse et le laurier. En bouche, le vin rouge est encore incroyablement jeune et frais. Le 'Bricat' révèle une acidité robuste ainsi qu'une structure tannique dense, persistante et compacte. En finale, il laisse entrevoir sa noblesse quasiment bourguignonne, sa longueur et sa puissance.

Un vin monumental encore en sommeil qui comptera d'ici quelques années parmi les meilleurs Barolos du millésime 2012. À décanter impérativement avant la dégustation ! Exceptionnel avec du gibier et du gibier à plumes sauvage.

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.

Une cuvée rarissime de haute volée

Le vin rouge Manzone Barolo 'Bricat' 2012 est un mono-cépage de nebbiolo. Les raisins ont mûri sur la parcelle unique du nom de Bricat, non loin de Montforte d'Alba dans la région des Langhes. Les vendanges manuelles ont eu lieu au cours de la seconde moitié du mois d'octobre. La macération et la fermentation ont duré entre 30 et 40 jours avec la peau des baies. Après le soutirage, le vin a été élevé pendant 30 mois en fûts de 500 litres et de 700 litres. Ensuite, il a vieilli en bouteille durant 10 mois. Au vu d'une telle vinification, on pourrait aisément le qualifier de Barolo Gran Reserva. Seuls 6 500 cols en tout sont produits en moyenne.