

ESSENTIELLE **Vino**.be

n° **35** JUIN
2023

**BARBERA,
NEBBIOLO & CO**

**LA FRAÎCHEUR
D'AFRIQUE DU SUD**

**LE MEILLEUR
DU RHÔNE**

Périodique Bimestriel
n° d'agrégation P301061



SUPPLÉMENT RÉALISÉ PAR
IPM AD OPERATIONS

EDITO VINO.BE



LE CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES (CMB) FÊTE SON TRENTIÈME ANNIVERSAIRE

Une belle histoire qui débute en 1994 à Bruges, il y a 30 ans aujourd'hui. Impliqués dans le monde du vin, la sommellerie, la presse viticole, l'organisation de salons, et les concours, nous avons décidé pour animer le salon « Mondial du Vin » qui avait lieu à Brussels Expo d'organiser un concours de vins destiné aux exposants du salon. Nous avons dégusté 800 vins la première année et par la suite, le nombre a augmenté régulièrement pour atteindre cette année près de 15.000 vins dégustés ! Il faut bien avouer qu'au début de cette aventure, nous n'étions pas experts dans l'organisation de concours de vin. C'est grâce aux personnalités comme l'Italien Enzo Rivella, le Français Pascal Ribereau-Gayon et bien d'autres rencontrés notamment au concours de la SAQ à Montréal, que j'ai appris le métier. Notre préoccupation a toujours été de donner aux consommateurs une garantie de qualité lorsqu'ils achètent un vin médaillé du CMB. Et nous n'avons cessé de professionnaliser le processus des dégustations dans ce but. Je suis assez fier de voir le chemin parcouru.

Aujourd'hui, le CMB est l'un des plus grands concours internationaux de vins et spiritueux, et peut-être même le plus prestigieux. Il est toujours organisé par la société familiale Vinopres sous la présidence de mon fils Baudouin et la direction générale de Quentin, mon petit-fils. Pour arriver à ce niveau, nous n'avons cessé d'investir et d'innover. Dès la 10ème édition, nous avons propulsé le concours vers une dimension internationale en voyageant en Europe, puis en Chine et l'année prochaine nous nous exporterons à Guanajuato au Mexique où nous rassemblerons plus de 350 dégustateurs professionnels. Nous avons également initié un programme de collaboration avec l'institut de statistiques de Louvain-la-Neuve qui nous permet d'harmoniser les notes des dégustateurs, d'écarter les notes incohérentes et de « scanner » nos dégustateurs. Nous pouvons mesurer leur capacité de répétabilité (un même vin étant dégusté plusieurs fois à l'aveugle), de discrimination et de cohérence. La sélection des meilleurs dégustateurs est un critère essentiel de la garantie des résultats. Un programme de contrôle en aval, qui consiste à acheter sur le marché des vins médaillés et de les comparer à la bouteille témoin par analyses réalisées dans un laboratoire œnologique certifié, nous permet d'éviter aussi les fraudes. Plus récemment, nous avons implémenté un projet d'intelligence artificielle capable d'intégrer les notes de dégustations des six dégustateurs internationaux dans six langues différentes et de restituer instantanément ces informations sous forme d'une roue des arômes. Dans le même ordre d'idées, d'autres applications sont à l'étude comme la production d'un radar de bouche ou la rédaction d'un résumé des commentaires de dégustation. Un ensemble d'outils qui permettront d'aider le consommateur à visualiser la palette aromatique des vins pour l'accompagner dans ses choix en fonction de ses propres goûts. Et cette technologie fournit également un ensemble d'informations précieuses pour le producteur. Mais nous ne nous arrêtons pas là, de nombreux autres projets sont déjà à l'étude pour les 30 prochaines années !

Louis Havaux

Sommaire

4 - 7

Piémont, bien plus que le Nebbiolo

7 - 8

Vinotop Barbera et Nebbiolo

10 - 13

La Famille Helfrich et l'art de l'élevage

14 - 16

Les Sauvignons polaires d'Afrique du Sud

18 - 19

Vague d'innovation dans le Rhône

20 - 22

Le meilleur du Rhône dans votre verre

23

Ballesteros MW et les grappes entières

24

L'œnotourisme dans le Sud-Ouest

26 - 30

News & Co

OURS Essentielle Vino! #35

9 juin 2023 / Supplément gratuit à La Libre Belgique

Coordination rédactionnelle :

Dirk Rodriguez
dirk.rodriguez@vinopres.com

Régie publicitaire :

Sofie.demeerleer@vinopres.com
Tél. : 02 533 27 63

Ont collaboré à ce numéro :

Kristel Balcaen
Pedro Ballesteros MW
Baudouin Havaux
Charles Piron
Dirk Rodriguez

Corine Looockx (relecture)

Graphisme :

IPM LEVEL UP - Creative Team

Visuel de couverture :

© Avondale

Editeurs responsables :

Baudouin Havaux
General Manager VINOPRES sa

Impression :

IPM PRESS PRINT sa
Bd. Industriel 18 – 1070 Bruxelles

IPM GROUP SA :

Rue des Francs 79 – 1040 Bruxelles

Vice-Président

du Conseil d'administration :
Patrice le Hodey

Administrateur délégué :

François le Hodey
Tél. : 02/211 31 44

VINOPRES SA :

Rue de Mérode 60 – 1060 Bruxelles

Administrateur délégué :

Baudouin Havaux
Tél. : 02/533 27 60

PIÉMONT, BIEN PLUS QUE LE NEBBIOLO

Le Piémont n'est plus ce qu'il était : il progresse sans cesse. Sa gastronomie est devenue plus fine, ses vins plus modernes, et même ses routes sont devenues un peu plus praticables. Vino.be était présent à l'invitation de Strado del Barolo. Mais le Barolo n'est pas le seul à avoir retenu notre attention.

Texte : **Dirk Rodriguez**

Lorsqu'on parle du Piémont, on pense généralement en premier lieu au Barolo et à son cousin à part entière, le Barbaresco. Tous deux sont élaborés à partir d'un seul cépage, le Nebbiolo. Mais le cœur du Piémont ne se résume pas au Nebbiolo : on y trouve aussi le Barbera et le Dolcetto, ainsi qu'une poignée de raisins blancs typiques de la région, comme le Cortese et l'Arneis.

Barbera

C'est en automne que les vignobles du Piémont sont les plus beaux. Les couleurs de la vigne oscillent du vert foncé au rouge ardent. L'explication botanique de ces beautés visuelles est simple : le Barbera est précoce et se colore donc plus rapidement que le Dolcetto (mûr à la mi-septembre) et le Nebbiolo (fin septembre - début octobre).

Il est vrai que beaucoup de cépages locaux ont récemment dû céder la place au Nebbiolo, dont la popularité ne cesse de croître. C'est surtout le Dolcetto (sujet aux maladies) qui a reculé. Les plantations de Barbera sont

également en légère baisse, mais nous aimerions souligner les initiatives qui sont prises autour de Nizza.

Nizza : le super-Barbera

Certaines idées marketing fonctionnent vraiment. La preuve avec Nizza, une petite ville du même nom, dans la région du Monferrato, connue pour son concours annuel de tonneaux. Le concept ? Limiter sévèrement la zone de production dans cette région du nord du Piémont afin de pouvoir se porter candidat à une DOCG (denominazione di origine controllata e garantita, en français : **dénomination d'origine contrôlée et garantie**), la pointe de la pyramide du classement en Italie. En 2014, le ministère italien de l'Agriculture a finalement accordé cette appellation DOCG. La réglementation stipule que le vin doit être 100 % issu de Barbera, qu'il peut provenir d'une liste limitée de 20 municipalités, que les vignobles doivent avoir une densité de plus de 4 000 pieds et que les rendements

sont limités à 7 tonnes de raisins par hectare. Les vins doivent également être vieillis pendant une période obligatoire de 18 mois. Dans le cas des riservas, ce délai est même de 30 mois. La qualité des Nizza est souvent convaincante et le marché l'a bien compris. Les gens sont prêts à payer plus cher pour un Nizza que pour un barbera ordinaire. En Belgique, les ventes de Nizza commencent à peine à décoller.

Barolo : la guerre est finie

Pendant longtemps, un schisme a séparé les "modernistes", c'est-à-dire des vigneron comme Elio Altare, et les "traditionalistes", qui portent généralement les noms de Mascarello ou de Conterno. C'est ce que l'on a appelé les "guerres du Barolo". Eh bien, cette guerre est finie. Les deux camps sont au final sortis vainqueurs de ce conflit, car l'intérêt pour le Barolo n'a cessé de croître au cours des dernières décennies, boosté par la pénurie (artificielle) de Bourgogne rouges.

Quelles étaient les raisons de cette guerre ? Les modernistes voulaient faire du vin comme dans le vaste monde, en adoptant des techniques bordelaises telles que la fermentation de raisins bien mûrs sous contrôle de température, l'élevage dans des fûts de chêne relativement petits ("barriques" de 225 litres) et, surtout, renforcer l'hygiène à chaque étape du processus de vinification. Les traditionalistes s'opposaient à l'utilisation de petits fûts neufs parce qu'ils perturbaient la saveur du vin. Mais, parallèlement, ils devaient bien admettre que leurs ancêtres "traditionnels" ne prenaient pas l'hygiène très au sérieux. Ils travaillaient dans de grands foudres en bois qui n'étaient jamais renouvelés par avarice et jamais nettoyés par paresse. En d'autres termes, les vins étaient souvent affectés par des bactéries. Aujourd'hui, les traditionalistes travaillent plus proprement. L'introduction d'un contrôle de la température dans le processus de fermentation n'est plus rejeté par principe. En d'autres termes, les traditionalistes ont laissé entrer un peu de modernité dans leurs caves. Les modernistes, eux, ont compris que la récolte de raisins très mûrs est une stratégie délicate dans le contexte actuel de changement climatique. Conclusion finale : les deux camps montrent une certaine convergence et le résultat est que le grand gagnant est le barolo (et le barbaresco) lui-même, avec une qualité qui s'est nettement améliorée.



Quelques domaines sur notre route

Voici une brève introduction à quelques domaines que nous avons croisés sur notre route. La plupart n'ont pas hésité à se diversifier. Tour d'horizon.

Castello di Gabiano

Domaine historique à couper le souffle situé sur la colline de Gabiano. Plusieurs vins blancs et rouges sont produits à partir des 23 hectares de vignobles. Le Monferrato Rosso (mélange de Barbera et de Pinot nero) et le Grignolino del Monferrato (en partie le résultat d'une macération carbonique - frais à boire) sont d'une grande qualité. *Actuellement, ces vins ne sont pas importés en Belgique.*

La Giribaldina (bio)

La mère et le fils ont acheté une ferme en 1995 où tout était à reconstruire et à planter. Trois parcelles de Sauvignon blanc, Barbera, Merlot et Moscato forment la base du vin. La dernière parcelle a été plantée sur le flanc nord, pour rechercher de la fraîcheur suite au changement climatique. Le Vasarmassa (Barbera d'Asti Superiore) et le Ferro di Cavallo Sauvignon blanc, commercialisé sous l'appellation Monferrato DOC, sont les fleurons de la maison. *Importateur : La Cave à Grains (Ciney)*

Tenuta Carretta

Grand et important domaine possédant des parcelles dans le Roero et les Langhe, fier de ses nebbiols qu'il commercialise sous diverses appellations, dont Roero, Barolo et Barbaresco. "Corriger les vins n'est plus d'actualité", déclare l'oenologue de la maison. "Il faut que les vignobles soient plantés à la bonne altitude et sous la bonne exposition." Les meilleurs vins de la maison sont le Barbaresco Bordino et le Barolo Canubi (vignes de 60 ans). *Importateur : Dulst (Blanden)*

Malvirà (bio)

Malvirà, à Canale, possède 43 hectares de vignobles et les frères Massimo et Roberto Damonte aimaient s'accrocher aux chevilles de leur père Giuseppe, qui n'était pas un adepte de la culture biologique ou du cépage blanc Arneis. Les fils sont donc passés à la viticulture biologique et ont planté beaucoup d'Arneis. Aujourd'hui, l'Arneis est l'un des porte-drapeaux du terroir de Roero. Mentionnons le Brut mousseux "Rive Gauche" à base d'Arneis (méthode charmat) avec seulement 3,4 g de sucre et le Barbera d'Alba. *Importateur : Vintology*

Moscone

Maison traditionnelle de La Morra qui a récemment opté pour la modernité et construit une nouvelle cave. Certaines de ses vignes se trouvent juste à l'extérieur de la zone de Barolo. La maison ne s'ouvre que depuis peu à l'exportation. Les vins recommandés sont le Nebbiolo d'Alba classique élevé en botti (fûts de bois) et le Barolo Bussia. *Actuellement, ces vins ne sont pas importés en Belgique.*

Vite Colte (coopérative)

Avec ses caves et son chai situés dans la plaine entre Barolo et La Morra, juste à l'extérieur de la ville d'Alba, c'est la coopérative des Langhe qui retient le plus l'attention. Parmi les vins remarquables, citons un Sauvignon frais (appellation générique du Piémont) et un Barbera d'Asti Rossofuoco fruité et bien fait. *Importateur : Raineri (Genk, Waremme)*

Poderi Moretti

Dans la commune de Monforte Roero, ce domaine historique montre deux visages différents du cépage Nebbiolo avec deux de ses vins. D'une part, le Roero Riserva 'Ginis', frais et structuré (24 mois d'élevage en barrique) et d'autre part, le Barolo Sarmassa, complexe et charnu. *Importateur : Topwijnen-Voeding Lesage (Moerkerke)*

Marchesi di Barolo

Cette cave historique occupe une place si importante dans la ville de Barolo que l'on pourrait croire qu'il s'agit d'un musée du vin. Certaines parties de la maison et de la cave appartiennent à l'histoire de Barolo. Une visite s'impose si vous êtes dans la région. Mieux vaut opter pour la gamme supérieure, nous pensons ici à la Cascina Bruciata (Barbaresco) et au Coste di Rose (Barolo). *Importateur : Young Charly (Aartselaar-Merksem)*

Agricola Marrone

À mi-chemin de la montée vers La Morra, on trouve la maison Marrone, qui a également trouvé un nouveau souffle avec sa nouvelle génération. Avec son restaurant spacieux donnant sur les vignobles de La Morra, elle est l'une des principales attractions œnologiques de la commune. Outre d'excellents barolos comme le "Bussia", cette maison produit un excellent Langhe Favorita blanc. *Importateur : Bleuzé (Roosdaal)*

G.D. Vajra

Depuis deux générations, Vajra (commune de Barolo) défend la viticulture biologique et les cépages oubliés comme le Freisa, sur un domaine viticole de 60 hectares. Le Kyè reste la cuvée à déguster, pour sa belle mise en valeur du cépage Freisa, mais le Barolo Bricco delle Viole est le fleuron de la maison. *Importateur : Caves de France (Dendermonde)*

Ettore Germano

Ettore Germano est une personnalité incontournable. Il en va de même pour son domaine viticole situé sur la colline de Serralunga d'Alba. Il est à juste titre très fier de

son Alta Langa, le Metodo Classico avec une seconde fermentation en bouteille. Le Blanc de Noirs, zéro dosage, 65 mois sur lattes, est un summum. Son Barolo 'Communale' est remarquable et le Barolo Cerretta est une véritable tuerie.

Fournisseur : Pura Passione (Sint-Niklaas)



GAVI : LE CORBEAU BLANC'

Quand on parle de vin, à Gavi, c'est un vin blanc, le cortese, qui est le principal protagoniste de l'histoire. Nulle part ailleurs ce raisin ne se sent plus à l'aise que dans cette zone de collines du bassin du Pô, dans le sud-est du Piémont. On distingue trois secteurs en fonction du type de sol : les sols argileux rouges, les sols calcaires blancs et une bande de transition constituée d'un mélange de marne et de grès. Pourtant, le style des vins est étonnamment uniforme.

Le Consorzio Tutela del Gavi a été créé en 1993 et reconnu par le ministère italien de l'agriculture comme DOCG, ce qui constitue le statut d'appellation le plus élevé en Italie. Aujourd'hui, l'appellation compte 190 producteurs passionnés, représentant 1600 ha de vignes. Le vin est exporté dans plus de 100 pays (2022) et les exportations représentent jusqu'à 85 % de la production totale. Cette sécurité des ventes permet aux producteurs de ne pas souffrir de la concurrence nationale et de ne pas lésiner sur la qualité.

Franco Conterno

La maison est basée à Monforte d'Alba, mais elle possède également des parcelles à Castiglione et Verduno. Parmi les vins à relever, un jeune mais magnifique Barbera d'Alba Superiore Cascina Sciulun et les Barolo Panerole et Riserva Bussia. Le Barolo Riserva 7 anni, qui n'est produit que lors de millésimes exceptionnels, est aussi savoureux que remarquable.

Importateur : Avina (Flémalle)

Oenotourisme

- La Giribaldina, située à Calamandrana, au sud d'Asti, propose trois charmants gîtes.
Info: <https://www.giribaldina.it>
- Toujours à Calamandrana, vous trouverez le superbe hôtel d'Almaranto.
Info: <https://www.almaranto.it>
- Le domaine viticole de Malvirà, à Canale, possède son propre restaurant.
Info: <https://www.malvira.com>
- Prix du "restaurant local le plus accueillant" de Monforte : Lostu.
Info: <https://lostumonforte.com>



NEBBIOLO, UN CAS À PART'

Le Piémont possède plusieurs cépages autochtones qui atteignent rarement des niveaux élevés ailleurs. Il y a le Barbera, déjà mentionné, le Dolcetto et le Freisa, moins courant, pour les vins rouges, mais l'amateur de vin de base a plus de mal avec les blancs, notamment parce que ces vins se retrouvent rarement sur notre table. Pour commencer, il y a l'Arneis, à son meilleur dans le Roero, et le Cortese, inégalé et provenant de Gavi. Mais il y a aussi le Nachea, oublié. Mais nombreux sont ceux qui désignent un raisin comme le roi absolu, à savoir le Nebbiolo. Il est supposé être à son meilleur dans les zones de Barolo et de Barbaresco, mais il existe des exceptions. S'il provient de cette zone, mais ne répond pas aux exigences strictes, telles que des années de vieillissement en bois et en bouteille, il est alors distribué sous le nom de Langhe Nebbiolo. En revanche, s'il provient de l'extérieur de la zone, généralement du Monferrato, il est appelé Nebbiolo d'Alba. C'est pour le moins curieux, car Alba se situe entre le Barolo et le Barbaresco.



Barbera et Nebbiolo

18 vins ont été sélectionnés parmi plus de 60 échantillons par un jury composé pour l'occasion de : Pedro Ballesteros MW, Philippe Berger, Olaf Leenders, Dirk Rodriguez, Lies Snauwaert, Stefaan Van den Abeele et Jasper Van Papegem.

- NEBBIOLO -



**Vietti 'Perbacco',
Langhe Nebbiolo 2020 (Vegan)**

93%

Ce vin offre toute la délicatesse du Nebbiolo. Fin, structuré, avec des notes de fruits rouges des bois et une touche finale d'amande. Un vin qui s'ouvre encore dans le verre avec une fin de bouche qui laisse présager un très beau potentiel de garde. (14%)

Licata (Licata.be), €26,97



**Le Strette 'Pasinot',
Nebbiolo d'Alba 2020**

92%

Vin caractérisé par la pureté et le terroir. Corsé et légèrement terreux, tout en restant frais et élégant. Fruité et puissant, bien charpenté avec un soupçon d'amande en fin de bouche. (14%)

Châteaux-Vini (ChxVini.be), €24,00



**Sottimano,
Langhe Nebbiolo 2021**

92%

Couleur claire caractéristique du Nebbiolo. La bouche est savoureuse, avec une belle rondeur et une grande fraîcheur. Vin élégant aux tanins parfaitement fondus et à l'alcool parfaitement intégré. Accompagnera les volailles et les gibiers à plumes. (14,5%)

Young Charly, €27,50



**Giovanni Rosso,
Langhe Nebbiolo 2020**

91%

Vin savoureux avec une certaine sucrosité en milieu de bouche, corsé et puissant sans être trop mûr. Arômes de fruits noirs, de réglisse et d'épices. Finale agréablement longue. A déguster avec des viandes rouges en sauce. (14%)

Vintology (Vintology.be), €20,00



**Marrone 'Agrestis',
Nebbiolo d'Alba Superiore 2019**

90%

Marrone est souvent très généreux en bois, mais ce Nebbiolo parvient à limiter les influences du chêne. Fin et puissant à la fois avec des tanins bien mûrs et une belle longueur. Avec des viandes dorées et des carbonnades. (14,5%)

Bleuzé (Bleuzewines.com), €27,18



**Vini Mustela 'Magistri',
Langhe Nebbiolo 2018**

89%

Un vin piémontais corsé, à l'acidité élevée et au caractère vertical. Croquant et intense en bouche avec des notes de cerise et de fraise. Idéal avec un tartare de bœuf. 14%

Pura Passione (Purapassione.be), €21,00

- BARBERA -

**Tenuta Garetto 'Favà',
Nizza 2020**

Vin complet aux arômes de réglisse, de fruits rouges (cerise, fraise) et de fruits noirs (mûre, cassis). Un vin plein de finesse et d'épices, à la texture soyeuse et offrant de la fraîcheur. Idéal avec des grillades. (14,5%)

93%**Rouseu (rouseau.be), €25.00****Marchesi di Barolo 'Peiragal',
Barbera d'Alba 2020**

Ouverture charmante qui met l'accent sur les fruits rouges. L'influence du bois est évidente. La bouche se révèle onctueuse mais avec suffisamment de substance pour que l'ensemble soit bien ficelé. L'acidité raffinée apporte de la fraîcheur en fin de bouche. (14,5%)

93%**Young Charly (young-charly.com), €38.50****Prunotto 'Bansella',
Nizza 2020**

Vin corsé avec de la fraîcheur, de la souplesse et de la tension. Une bouche puissante et concentrée avec un retour de petits fruits rouges et noirs. Finale avec une touche de noix et de poivre noir. (15%)

92%**Vins De Clerck (wijnendeclerck.be),
€19.35****Guidobono 'Due Gelsi' Barbera
d'Alba 2020**

Générosité, complexité et saveur sont au rendez-vous dans ce Due Gelsi. Le fruit est libéré en plusieurs couches. L'attaque est large et la texture onctueuse. Ce vin ressemble à l'équivalent piémontais d'un 'supertoscan'. (15%)

92%**Ad Bibendum (adbibendum.be), €27.95****Bocchino 'Due Lù',
Nizza 2018**

Un vin puissant et corsé avec des notes de figue, de fruits rouges et noirs et d'épices. Il rappelle presque un Amarone, mais avec une plus grande intensité de fruits et une belle finale où pointe un peu d'amandes amères. (15,5%)

91%**Pura Passione (Purapassione.be), €24.90****Rivetto 'Zio Nando', Barbera
d'Alba 2021 (Biodynamique)**

Nez parfaitement mûr et net avec des influences florales et, après agitation, des arômes de cerise et de mûre. Attaque élégante avec un bois bien intégré et un retour généreux du fruit. Presque prêt à boire, mais ce vin a également un grand potentiel de garde. (14,5%)

91%**Matthys-wines, €26****Ca'di Pian, Barbera d'Asti
Superiore 2019**

Concentré, robe rouge foncé. Fruit bien mûr avec un accent sur la cerise, la liqueur de cerise et la prune. Puissant et concentré en bouche, il reste équilibré et d'une longueur remarquable. (14,5%)

90%**Licata (licata.be), €20.99****Fratelli Ponte Vini,
Barbera d'Asti Superiore 2020**

Un Barbera authentique et reconnaissable avec des arômes fins de fleurs rouges, de fruits, d'herbes de jardin. Bien structuré, avec une légère amertume en fin de bouche qui apporte du piquant. Un Barbera moderne et accessible qui se bonifie même dans le verre (14,5%).

90%**Vini Fratelli Ranft (ViniFratelliRanft.be),
€11.95****Vite Colte 'La Luna e i Faló',
Nizza 2019**

Concentré et puissant, avec un soupçon de kirch et une généreuse touche d'épices tirant vers la vanille et la réglisse. Bouche généreuse avec une acidité bienvenue et un soupçon de chocolat noir en finale. Idéal pour accompagner les plats italiens mijotés. (15%)

90%**Raineri (raineri.be), €13.90****Fontanafredda 'Papagena'
Barbera d'Alba Superiore 2020
(Vegan)**

Vin à deux visages : d'une part, un côté floral, voire un peu végétal ; de l'autre, les fruits rouges mûrs et les épices (réglisse, clou de girofle) provenant des stratifications du bois. La bouche est structurée. Une finale pleine d'épices. (15%)

89%**Vasco, €22,30****Corino 'Ciabot dù Re' Barbera
d'Alba 2018**

Nez intense et concentré de fruits rouges et de cassis, fine influence florale. Générosité et belle rondeur avec des épices douces provenant des 50% de chêne neuf. Finale équilibrée. (15%)

89%**Les meilleurs vins Lesage, €23.46****Nizza Silvano 'Crua',
Barbera d'Alba Superiore 2020**

Ce vin est appelé "Nizza" par son nom et non par son appellation. Le nez est discret avec des notes de violettes et de fruits d'été. En bouche, il est équilibré, frais et gouléant. Parfait avec la volaille et les grillades. (14,5%)

88%**Marcon Vini (marconvini.be), €14.98**