ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

https://roucet.com
info@roucet.com
1 450 582-2882



Barbaresco Faset

ROU882

Historique

L'histoire de Paitin est très longue et remonte à aussi loin que 1796. Si longue en fait que le domaine a le record de la plus vieille cuvée produite sans interruption depuis 1893. Il s'agit du Barbaresco Sori Paitin.
Aujourd'hui Govanni Pasquero Elia, descendant direct du fondateur, pousse le domaine encore plus haut dans la tradition de produire de grands vins.
Depuis 2008 le vignoble est passé à la culture biodynamique pour sublimer les particularités de chacune des parcelles. Les vins qui étaient déjà très bons ont gagné en précision et en finesse.

Reconnaissance

94 points - Robert Parker (mill. 2020)
93 points - Wine Spectator (mill. 2020)
93 points - Vinous (mill. 2019)

Pays	Italie	**Producteur**	PAITIN
Région vinicole	Piémont	**Cépage(s)**	nebbiolo
Appellation	Barbaresco DOCG	**Conservation**	10 à 15 ans
Service	18°C		

Description

Oeil
Robe rubis pâle

Nez
Arômes relevés de rose, de cerise rouge et d'anis

Bouche
Le millésime 2020 est magnifiquement équilibré : des arômes relevés au nez cèdent la place à des tanins fermes mais polis, des nuances savoureuses et une finale vibrante d'épices et de tension minérale.

Accord mets/vin
Idéal accompagné de viandes braisées ou de pâtes aux truffes.

Commentaires
Situé dans la vallée la plus réputée de l'appellation, autrefois propriété des comtes Cocito de Neive, Faset se dresse au sommet d'une colline, à l'instar de ses voisins Rabaja et Asili. La colline s'incline doucement du sud à l'ouest, dessinant deux petites courbes. Sa robe oscille entre des tons frais et légers près de la rivière, robustes en son centre, et des notes plus détaillées, florales et élégantes en bordure d'Asili.

Dans notre cas, Faset est issu de deux parcelles, l'une exposée plein sud et l'autre orientée sud-ouest ; elles constituent le prolongement naturel d'Asili Valdrappo. Ce terroir a permis à ses raisins de mûrir avec finesse et une complexité indéfinie qui ont fait la renommée de cette région de Barbaresco.

Sol argilo-calcaire et marnes sableuses. Vendanges manuelles.
Le Nebbiolo est vinifié selon la même philosophie : pressurage et égrappage, fermentation et macération de 3 à 6 semaines en cuve inox, puis macération selon la technique ancestrale du chapeau immergé. À la fin de l'hiver, il est mis en fûts de bois où il séjournera environ un an et demi, voire deux ans, selon sa structure. Fût de 25 hectolitres en chêne de Slavonie et/ou d'Autriche.

En une ligne
C'est le Barbaresco par excellence : élégant, transparent et d'une profondeur discrète.