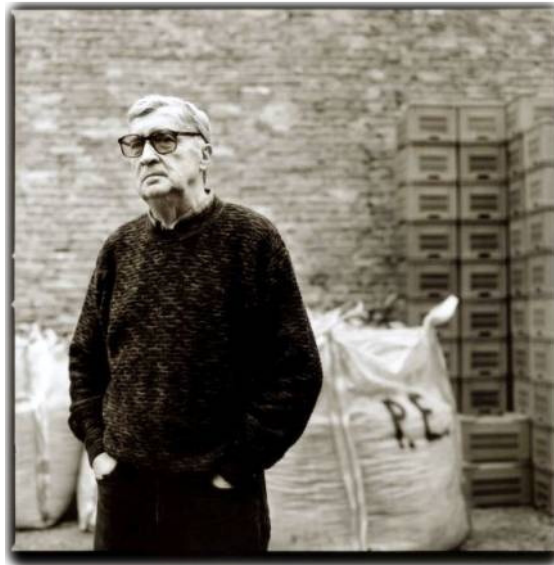


Bruno Giacosa - Neive



Bruno Giacosa, le mythe

Le domaine :

Né à Neive en 1929, Bruno Giacosa a pour ainsi dire consacré toute sa vie au vin. Commenant à travailler dès l'âge de treize ans dans la cave familiale avec son père Mario et son grand-père Carlo (créateur du domaine en 1890), puis devenant employé à temps plein deux ans plus tard au sein de la même structure, il apprend le vin en famille plutôt qu'à l'école d'œnologie. A cette époque il prend des leçons importantes, notamment en matière d'exigence de sélection de la vendange. Ce talent si particulier sera d'une importance capitale et lui permettra d'asseoir sa réputation grâce à son activité de négociant « haute couture » dans un premier temps. En effet, il ne fera l'acquisition de son premier vignoble qu'en 1982, avec l'Azienda Agricola Falletto.

Les premiers vins mis en bouteilles et vendus par Bruno Giacosa sont un Barolo et un Barbaresco 1961. Et si cela n'est alors pas indiqué sur l'étiquette, on sait aujourd'hui que le Barolo venait du vignoble de *Falletto* et le Barbaresco d'un assemblage des terroirs de *Gallina* et *Santo Stefano*, deux crus prestigieux de la commune de Neive. Historiquement, son vin le plus célèbre fut par ailleurs son extraordinaire premier *Barbaresco* « *Santo Stefano di Neive* », réalisé trois ans plus tard, en 1964, à partir de raisins achetés à l'unique propriétaire de la vigne de nebbiolo sise sur ce terroir, *Castello di Neive*. En parallèle, depuis la fin des années 60 et jusqu'au début des années 90, Bruno Giacosa vinifie plusieurs autres excellents Barbaresco de négoce sur les crus *Montefico*, *Rio Sordo*, *Albesani*, *San Cristoforo* et *Asili*, comme nous le verrons plus loin. Mais parmi eux, un seul sera considéré digne de porter la fameuse étiquette rouge qui signe les plus grandes *Riserva* de la maison, c'est *Asili*, qui de l'avis du maître est le plus grand terroir de l'appellation. Ceci-dit le fait qu'il vienne de perdre la jouissance de *Santo Stefano* (cf. supra) pourrait aussi expliquer ce choix. Car, en bon Piémontais, l'homme est fier et il a du caractère. Par ailleurs dans les années 90, avec la hausse du nombre de domaines qui mettent en bouteilles sous leur propre nom, conjuguée à la perte de certaines sources traditionnelles d'approvisionnement en raisins, il décide d'investir pour acquérir ses propres vignobles sur deux crus majeurs, *Asili* et *Rabajà*.

Mais il ne s'arrête pas là ! Et comme pour le vignoble de Barbaresco, Bruno Giacosa embouteille également une étonnante série de Barolos de négoce dans les années 1960 et 1970, notamment sur les terroirs de *Rocche di Castiglione*, *Villero*, *Ginestra*, *Pugnane*, *Bussia* et *Collina Rionda*. Mais en 1982 il franchit un cap important, en acquérant le vignoble majestueux de *Falletto* avec son Azienda Agricola, située au sommet de cette colline, dans la commune de Serralunga d'Alba. Pratiquement sans rival dans la gamme des Barolo produits par le domaine, ce terroir est seulement concurrencé en terme de prestige par l'héroïque *Collina Rionda* qu'il vinifie entre 1967 et 1993.

Aujourd'hui octogénaire et diminué par la maladie, Bruno Giacosa reste néanmoins toujours présent, malgré la période de remous qu'a connu son entreprise en 2006 (millésime où celle-ci n'a d'ailleurs pas produit de Barolo ni Barbaresco, respectant sa décision). Il est par ailleurs aidé de sa fille Bruna pour la partie commerciale et du jeune œnologue Francesco Versio, arrivé en 2011. Signalons que ce dernier prend

la suite de Giorgio Lavagna (2008-2011), mais également de [Dante Scaglione](#), qui a travaillé avec Bruno de 1991 à 2008, et qui a signé un nombre incroyable de vins de légende !



Francesco Versio, le nouvel œnologue

Vinifications et élevage : Les macérations des vins rouges du domaine ont lieu en cuves inox thermorégulées, y compris pour les plus grandes cuvées de Barolo et Barbaresco. Les dolcetto et les blancs sont traditionnellement élevés dans l'inox, tandis que tous les vins de barbera et de nebbiolo sont élevés dans de grands foudres de chêne français (précision importante, car Bruno Giacosa se démarque ainsi de nombre de ses collègues traditionalistes qui élèvent en chêne de Slavonia) signés [Gamba](#) ou [Stockinger](#), deux références incontestables dans le milieu des foudriers. Deux tailles seulement sont usitées, 52 et 110 hectolitres, et chaque foudre contient la totalité ou quasi-totalité de la récolte de chaque cuvée. L'âge moyen des grands foudres est de vingt-cinq ans ; les petits sont plus récents, ils ont environ quinze ans. Les élevages durent de une à trois années selon les cuvées, puis les vins sont conservés en bouteilles plus ou moins longuement avant leur mise sur le marché, comme le veut la tradition et les règles légales des différentes DOC et DOCG piémontaises.

Les cuvées et les étiquetages : Pour les non-initiés, l'étiquetage des vins du domaine ou du négoce peut paraître complexe et il mérite d'être explicité, surtout qu'il a varié au fil du temps. Il faut d'abord distinguer les vins sous étiquette blanche des vins sous étiquette rouge. Les fameuses étiquettes rouges, qui par le passé ont pu également tirer vers le marron ou le bronze, désignent les *Riserva*, à savoir les plus grandes cuvées de barolo et barbaresco produites dans les plus grands millésimes, et que Bruno Giacosa a décidé d'identifier comme tels. Suite à différentes acquisitions et à plusieurs changements dans la production de la maison, Bruno Giacosa a par ailleurs décidé, à partir de 1996, de distinguer les vins issus de ses propres vignes de ceux issus d'achats de raisins ou de moûts, donc d'une activité de négoce. En voici le détail complet, selon la typologie actuelle, agrémentée d'un rappel des grandes cuvées de négoce produites dans les années 60 à 90.

Vins et terroirs :

Étiquettes « Casa Vinicola Bruno Giacosa » : la gamme actuelle des vins issus du *négoce* est la suivante :

- **Spumante Metodo Classico Extra Brut :** cuvée élaborée à partir de pinot noir issu de Casteggio (zone de l'Oltrepò Pavese, dans la province de Pavia, en Lombardie). Vignes exposées à l'ouest. Vinification en cuve inox. Les premières fermentations durent en moyenne quinze jours, les secondes quarante-cinq. Les fermentations malolactiques sont bloquées. Elevage de trente-huit à quarante mois sur lattes.
- **Roero Arneis :** cuvée produite depuis 1973, à l'instar de [Vietti](#), qui fut lui aussi un des pionniers de la mise en valeur du cépage dans les Langhe. Vingt-cinq viticulteurs fournissent des raisins pour cette cuvée. Les plus anciens travaillent avec Bruno Giacosa depuis douze ans. Les vignes sont situées sur les communes de Vezza d'Alba, Monteu Roero, Santo Stefano Roero, Canale, Montà d'Alba. Les

fermentations alcooliques durent dix à quinze jours en moyenne, et les fermentations malolactiques ne sont jamais réalisées. Elevage de quatre mois en cuves inox, puis un mois en bouteilles.

- **Dolcetto d'Alba** : les viticulteurs qui fournissent les raisins de cette cuvée sont situés sur les communes de Neive, Treiso et Alba et parfois Neviglie. Expositions sud-ouest, sud-est et est. Fermentations d'environ dix jours, mais macérations de quatre à cinq jours seulement afin d'éviter les défauts d'amertume inhérents au cépage, qui peuvent facilement apparaître lors de macérations trop longues. Le but est avant tout de capter le fruit. Le vin est élevé pendant cinq à sept mois en cuves inox.
- **Barbera d'Alba** : macérations de dix à douze jours environ. Le vin est élevé pendant douze à quatorze mois en foudre puis trois mois en bouteilles.
- **Nebbiolo d'Alba** : le vin est élevé pendant douze mois en foudre puis cinq mois en bouteilles.
- **Nebbiolo d'Alba « Valmaggiore di Vezza d'Alba »** : Valmaggiore est un des terroirs les plus réputés du Roero, la vigne est exposée sud-ouest, avec un âge moyen de trente-cinq ans. Macérations de dix à quatorze jours environ. Le vin est élevé pendant douze à quatorze mois en foudre puis deux à trois mois en bouteilles.
- **Barbaresco « Santo Stefano di Neive »** : ce cru, rendu célèbre par Bruno Giacosa, est la propriété de la famille Stupino de [Castello di Neive](#). 2011 sera le dernier millésime pour lui sur ce terroir, marquant la fin du contrat qui l'unissait à eux. Signalons que *Santo Stefano* est une subdivision du cru *Albesani*. Au cours des dernières années, ce vin a été revendiqué comme *Albesani Santo Stefano* afin d'apporter plus de précision dans l'étiquetage. Les vignes sont âgées de vingt à trente ans. Les macérations durent quinze jours environ puis l'élevage est réalisé pendant dix-huit mois en foudre, puis deux mois en bouteilles pour la version classique avec l'étiquette blanche. Elevage supplémentaire d'une année en bouteilles pour la version *Riserva* avec l'étiquette rouge.



Les foudres [Gamba](#) du maître

Etiquettes « Azienda Agricola Falletto » : la gamme actuelle des vins du *domaine* s'articule comme suit :

1. **Terroir de Falletto**, sur la commune de Serralunga, monopole du domaine, situé à 440 mètres d'altitude environ. Sol argilo-calcaire avec présence accrue de cet élément. Il est subdivisé en quatre parcelles exposées sud à ouest sur la partie haute de la colline :
 - **Dolcetto d'Alba « Falletto »** : vigne exposée sud-ouest, ouest. Fermentation d'environ dix jours, macération de quatre à cinq jours. Le vin est élevé pendant quatre à six mois en cuves inox puis un à deux mois en bouteilles.
 - **Barbera d'Alba « Falletto »** : vigne exposée sud-ouest. Macération de douze à quinze jours environ. Le vin est élevé pendant douze à seize mois en foudre puis un à quatre mois en bouteilles.
 - **Barolo « Falletto »** : vigne exposée sud-ouest et âgée de quinze à vingt ans. Macération de quinze jours environ. Le vin est élevé pendant trente mois en foudre puis huit mois en bouteilles.

- **Barolo « Rocche del Falletto »** : il s'agit en fait de la meilleure partie du cru *Falletto*, donc le côté le plus proche du village de Serralunga, exposé plein sud et sis juste en dessous de la maison historique qui est représentée sur les étiquettes du domaine. Vigne de vingt-cinq à trente-cinq ans. Macération de quinze jours environ puis élevage pendant trente-deux mois en foudre puis huit mois en bouteilles pour la version classique avec l'étiquette blanche. Elevage pendant trente-six mois en foudre puis vingt-quatre mois en bouteilles pour la version *Riserva* avec l'étiquette rouge.

2. Autres terroirs :

- **Barolo « Vigna Croera (di La Morra) »** : produit une seule fois à ce jour, en 2004. Ce vin est en fait issu du cru *Serradenari*, réputé avant tout pour la production de Dolcetto. Bruno Giacosa craignant de ne pouvoir produire du Barolo sur ce terroir chaque année, car le climat et l'exposition ne sont pas ceux d'un grand cru, il a décidé de produire ici un **Barolo générique**, dans les millésimes où cela est possible, comme par exemple 2005.
- **Barbaresco « Rabajà di Barbaresco »** : les vignes que Bruno Giacosa a longuement utilisées pour faire son Barbaresco Rabajà ont été dernièrement reclassées dans le cru *Asili*, le dernier millésime officiel de *Rabajà* étant 2005. A partir du millésime 2007, les vignes vont donc dans l'*Asili*.
- **Barbaresco « Asili di Barbaresco »** : en 1996, Bruno Giacosa achète une vigne dans le cru *Asili* à un certain Odore, membre de la cave des *Produttori del Barbaresco*, et dont les raisins entraient précédemment dans la *Riserva* éponyme de ladite cave. On notera que c'est de cette même parcelle qu'il a acheté les raisins pour ses mises *Asili* de négoce 1993 et 1995 (et peut-être plus tôt). Vigne exposée sud, sud-ouest, âgée de dix à quinze ans, à une altitude de 250 mètres. Sol argilo-calcaire avec un pourcentage significatif de sable. Macération de dix à quinze jours environ puis élevage pendant dix-huit mois en foudre puis deux mois en bouteilles pour la version classique avec l'étiquette blanche. Elevage pendant vingt-quatre mois en foudre puis vingt-quatre mois en bouteilles pour la version *Riserva* avec l'étiquette rouge.



Un cuvier moderne mais des vins traditionnels !

Voici également les autres crus de Barolo / Barbaresco qu'a revendiqués Bruno Giacosa dans le passé (*négoce*) :

- **Barbaresco « Albesani di Neive »** : produit une seule fois en 1971.
- **Barbaresco « Gallina di Neive »** : produit pour la dernière fois en 1998.
- **Barbaresco « Montefico di Barbaresco »** : produit en 1969, 1970, et 1971.
- **Barbaresco « Rio Sordo di Barbaresco »** : produit une seule fois en 1985.
- **Barbaresco « San Cristoforo di Neive »** : produit en 1971 et 1974.
- **Barolo « Arione di Serralunga d'Alba »** : produit en 1971, 1976, et 1978. Les raisins étaient achetés à [Gigi Rosso](#), qui a toujours le monopole de ce cru.
- **Barolo « Bussia Riserva Speciale »** : produit en 1974, 1975, 1978 et 1979.
- **Barolo « Collina (ou Vigna) Rionda »** : dernier millésime produit : 1993. Produit à partir de raisins ou de moûts achetés au mythique vigneron Aldo (et son fils [Tommaso Canale](#)).
- **Barolo « Ginestra di Monforte »** : produit une seule fois en 1974.

- **Barolo « Le Rocche di Castiglione »** : dernier millésime produit : 1987.
- **Barolo « Pugnane di Castiglione Falletto »** : produit une seule fois en 1978.
- **Barolo « Villero di Castiglione Falletto »** : dernier millésime produit : 1996. Produit à partir de raisins achetés aux frères Sordo (vignes reprises par [Giacomo Fenocchio](#), qui a épousé la fille d'un des deux frères).



Asili di Barbaresco, un immense terroir !

Nos dernières dégustations :

- **Roero Arneis :**

Août 2013 : Arneis 2012 : nez assez « technique » et « tenu », sans grande variété de parfum, plutôt neutre, à peine anisé ; a contrario, la bouche est relativement riche et grasse, avec une légère amertume finale. Le vin est propre, techniquement maîtrisé, mais ne correspond pas tout à fait à ce que nous aimons le plus dans cette couleur. **Assez bien+**

- **Dolcetto d'Alba « Falletto » :**

Août 2013 : Dolcetto d'Alba Falletto 2012 : premier nez d'amande amère, qui évolue sur la quetsche et le noyau d'abricot. Beau fruit en bouche, assez dynamique, avec une acidité marquée (la marque du millésime) mais « mûre », les tanins sont surprenants de raffinement pour le cépage, sans doute la patte du domaine. Un vin très prometteur. **Bien+**

- **Barbera d'Alba :**

Août 2013 : Barbera d'Alba 2011 : beau nez de prune sauvage et de fruits noirs typique du cépage ; des nuances de menthe et de végétal noble, avec également une pointe balsamique qui fait très *Langhe*, notamment sur les terroirs sableux. Bouche fuselée, élégante, sans lourdeur marquée pour une année chaude (la barbera aime les millésimes solaires), avec également ici aussi de superbes tanins infusés. C'est très pulpeux et surtout très bon. **Très bien**

- **Nebbiolo d'Alba « Valmaggiore » :**

Août 2013 : Valmaggiore 2011 : superbe nez de pêche, d'orange, de fruits exotiques, exquis et gourmand, avec une évolution sur la rose. La bouche est à l'avenant, ronde, charmeuse et pleine de sensualité, avec une texture veloutée et surtout exempte de lourdeur. L'allonge rend bien compte du caractère solaire du millésime, mais le vin demeure équilibré. Une ode au [Roero](#), son vignoble d'origine, et une belle bouteille à comparer à l'aveugle avec le remarquable « Valmaggiore » 2011 de Luciano Sandrone ! **Très bien+**

- **Barbaresco « Asili » :**

Août 2013 : Asili 2008 : pas de notion de fruit ici mais plutôt des arômes balsamiques très marqués, avec des notes d'épices, de tabacs, de fumé. Attaque réservée pour ce cru qui possède une belle acidité, mais il

est encore austère dans la trame, nerveux, avec une allonge stricte. Pas complètement lisible à ce stade, il a peut-être besoin de temps. **A suivre.**

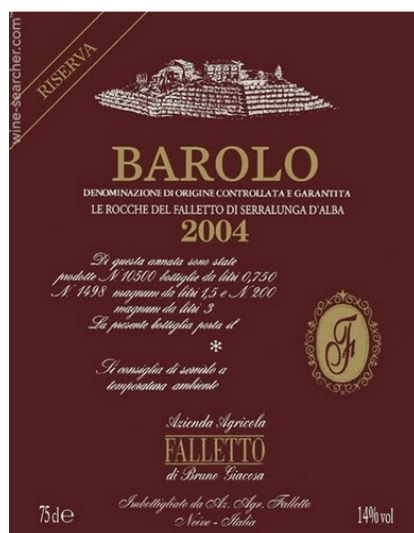
- **Barbaresco « Santo Stefano » :**

Août 2013 : Santo Stefano 2011 : en bouteille mais pas encore en vente - sera l'ultime millésime produit par Bruno Giacosa sur ce cru, comme expliqué plus haut. Sortant de mise, il présente d'abord une légère réduction fumée, puis s'ouvre progressivement sur des notes de fruits noirs et de réglisse, avec un côté *gras* et *rond* qui signe, aromatiquement, le caractère solaire du millésime. Admirables tanins souples et charnus, révélateurs d'une maturité phénolique complète. Le vin s'allonge sur un côté ample, presque facile, très expressif, à cent lieues de l'image rustique qui colle parfois aux crus issus de nebbiolo. Bruno Giacosa embouteille une dernière version de ce cru dont il pourra être fier, même s'il n'en a pas fait une *Riserva*. En tout cas pour nous c'est un coup de cœur. **Excellent**

- **Barolo Riserva « Rocche del Falletto » :**

Août 2013 : Riserva Rocche del Falletto 2007 : la Riserva sera produite également en 2008, mais pas en 2009 ni en 2010. Premier nez de goudron, balsamique, qui s'ouvre doucement et progressivement sur des nuances de fruits rouges confits et de fleurs fraîches, se nuancant et se raffinant considérablement à l'air. Attaque puissante et virile, suivie d'une impression d'acidité fondue dans un corps très tannique, mais à l'opulence confortable. Un cru impressionnant, de grande largeur, qui dégage une sensation de force tranquille. **Grand vin**, et potentiellement **Exceptionnel**, car *nous l'avions goûté encore plus éblouissant il y a déjà quelques mois* et il est possible qu'il se referme ces temps.

Avril 2011 : Riserva Rocche del Falletto 2000 : le premier coup de nez dispense des notes de prune, de tabac brun, de quinine et de menthol. Les arômes évoluent sur des notes de thé, de zan, de fruits à l'eau de vie : sa complexité et grande personnalité éclatent. A peine mis en bouche, au delà de l'ampleur et de la densité considérable, on est saisi par deux choses : le vin, finalement peu évolué, paraît très jeune et surtout ses tanins sont parfaits ! Des tanins de rêve, caressants mais charnus, goûteux, épicés et entremêlés qui allongent, gonflent et suavisent le vin à l'extrême. C'est un régal de jouer avec lui en bouche, tant ses qualités plastiques et tactiles sont grandes. Il se montre évidemment très long et surtout, prend une dimension fantastique à table. **Grand vin.**



Il est difficile de conclure sur un tel personnage, tant Bruno Giacosa a contribué de façon capitale à l'histoire du vin des Langhe pour la période de l'après-guerre. Il faut simplement se rappeler que c'est sans doute grâce à lui, et à des gens comme [Angelo Gaja](#) et le père de ce dernier, Giovanni, que le Barbaresco est devenu ce qu'il est, c'est à dire un vignoble à part entière, *faux jumeau* du Barolo, qui a rattrapé un retard considérable en terme de notoriété et sans doute également de qualité. Comme nous le disions en introduction, Bruno Giacosa a consacré toute sa vie ou presque au vin des Langhe. Et nombre de vigneron de la jeune génération lui rendent hommage pour ça, sans partager forcément la même vision des vinifications et des élevages ; mais ils savent ce qu'ils doivent à l'homme, à son œuvre, et surtout rêvent

encore en buvant ses crus, tel [Andrea Sottimano](#), jeune vigneron de Neive. A quelques mois ou années de sa retraite (s'il la prend un jour !), l'homme laisse donc derrière lui une génération inspirée, mais également un nombre impressionnant de bouteilles de légende. Elles seront autant de témoignages et points de repères historiques de ce qu'est - et doit être - le grand Barolo mais surtout Barbaresco « contemporain » (il n'est pas question ici de barriques !), créé dit-on durant la première moitié du dix-neuvième siècle par [Camille Cavour](#) via Louis Oudart, le célèbre oenologue français. Rappelons qu'un de ses vins présenté sous le nom de *Neive* remporta une médaille d'or à l'Exposition de Londres de 1862. Si Bruno Giacosa présentait aujourd'hui ses meilleurs *Santo Stefano* dans un tel concours, il pourrait bien rafler les premiers prix !

Az. Agr. Falletto & Casa Vinicola Bruno Giacosa

Bruno & Bruna Giacosa

Via 20 Settembre, 52

12052 Neive

+39 0173 67027

www.brunogiacosa.it

brunogiacosa@brunogiacosa.it