

## Bartolo Mascarello - Barolo



Maria Teresa Mascarello

### Le domaine :

Le domaine **Mascarello de Barolo** (qu'il faut distinguer absolument de son homonyme du village de Monchiero-Castiglione Falletto) est créé au sortir de la Première Guerre mondiale, en 1918, par Giulio Mascarello (1895-1981), père de Bartolo (1926-2005) et grand père de Maria Teresa. Il est assisté à ses débuts par son père Bartolomeo, alors chef-caviste à la *Cantina Sociale* (coopérative) de Barolo. Giulio Mascarello, qui fut par ailleurs maire du village, décide donc à cette époque de mettre lui-même son vin en bouteilles et de cesser de porter ses raisins et moûts à la *Cantina Sociale*. Il commence alors, en plus du commerce traditionnel de vin en bonbonnes pratiqué à l'époque, à produire du vin en bouteilles vendu aux clients privés. Le vignoble historique du domaine compte 0.8 hectare dans le cru de *Monrobiolo*, également connu sous le nom *Bussia di Barolo*, car il est adjacent au *Bussia* de Monforte d'Alba. On notera que depuis cette époque, ce vignoble a été replanté en Dolcetto. Dans les années 30, Giulio achète plus de terres : d'abord dans le mythique *Cannubi* (1.1 hectare), puis dans le *San Lorenzo* (0.4 hectare) et enfin dans le *Rué* (0.8 hectare), le tout sur la commune de Barolo. Plus tard, la famille rachète 1.9 hectare dans le *Rocche dell'Annunziata Torriglione*, sur la commune de La Morra. Une parcelle qui était jusque là détenue par un membre de la famille, et qui lui vendait les raisins.

En 1945, le fils de Giulio, Bartolo, rejoint son père. Il contribue notamment à l'augmentation de la taille et donc de la production du domaine, sans changer les *modi operandi* qui ont contribué à son succès. Homme de convictions par excellence, il lutte notamment contre les forces d'occupation allemande en tant que résistant dans les collines des Langhe, au cours de la Seconde Guerre mondiale. Bien plus tard, dans les années 80 et 90, il ne cède pas à la vogue du modernisme qui envahit alors le vignoble et fait encore une fois figure de résistant avec ses compères Beppe Rinaldi et Baldo Cappellano, en perpétuant la tradition des barolo classiques. On les surnommera *les derniers des mohicans*, même si d'autres producteurs continueront à travailler de la même manière, mais sans être autant médiatisés. Plus tard, on parlera notamment beaucoup de l'épisode « *NO BARRIQUE, NO BERLUSCONI* », avec la fameuse étiquette qui orne les bouteilles de Barolo du domaine dans les millésimes 1996, 1998, 1999 et 2000. En effet, dans les dernières années de sa vie, diminué physiquement, Bartolo Mascarello occupe une partie de ses journées à peindre des étiquettes originales destinées à certains vins du domaine. Il meurt en 2005 à l'âge de soixante-dix huit ans et laisse un héritage de valeurs et symboles considérable. Mais sa fille Maria Teresa, femme de grand caractère, est déjà à la tête du domaine depuis 1993. Et cette dernière revendique clairement marcher dans les pas de son père, à qui elle ressemble en tout. Une chose est donc aujourd'hui certaine : cette propriété historique ne risque pas de retourner sa veste et de se renier.



Depuis Bartolo, la Cantina Mascarello n'a plus jamais grandi en taille et compte désormais quatre hectares de vignes sur la commune de Barolo et près d'un sur la commune de La Morra. Trois hectares sont dédiés au nebbiolo et au final environ 30'000 bouteilles sont produites en moyenne par an. De tout temps ici, on a travaillé selon les préceptes biologiques, mais sans recourir à une quelconque certification, car le respect de la nature est vécu comme une évidence par les Mascarello. Le domaine n'emploie donc ni pesticides ni engrais chimiques. Un fumier de vache composté est utilisé pour la fertilisation et la tonte mécanique permet de maîtriser l'enherbement. Le soufre et le cuivre permettent au cours de la saison de lutter contre l'oïdium et le mildiou. Les vignes sont toutes taillées en guyot et la densité moyenne de plantation sur l'ensemble de l'exploitation est d'environ 3500 pieds par hectare.

En termes de vinification, après des vendanges manuelles et un tri à la vigne, les raisins sont égrappés puis macérés dans des cuves en béton, ou pour certaines cuvées dans une cuve tronconique en bois. Les fermentations sont bien évidemment naturelles, c'est à dire obtenues via des levures indigènes. Des remontages bi-quotidiens sont réalisés. Le pressurage est réalisé dans un petit pressoir vertical en bois, de la manière la plus traditionnelle qui soit. Les fermentations malolactiques se déroulent elles aussi de façon naturelle, donc sans chauffer la cave, au printemps qui suit la vendange. Tous les vins du domaine sans exception sont élevés dans des foudres de chêne de Slavonia de marque Garbellotto, plus ou moins longuement selon les cuvées. Une seule mise en bouteilles est réalisée chaque année pour tous les vins du domaine, à la fin du mois de juillet ou au début du mois d'août, quelques semaines avant le début des nouvelles vendanges.



### Vins et terroirs :

- **Dolcetto d'Alba (Vigna Monrobiolo di Bussia - Rue) :** Exposition sud-ouest pour *Monrobiolo*, est pour *Rué*. Sols d'argile avec présence de sable, de tuf et de substrat calcaire. Les vignes de dolcetto du domaine ont en moyenne vingt-cinq ans. En vinification, les moûts des deux vignobles ici présents sont fermentés dans une seule grande cuve en béton. Les macérations durent huit à douze jours. L'élevage en foudres dure six à neuf mois.

- **Barbera d'Alba (Vigna San Lorenzo)** : Exposition ouest. Le sol est ici un mélange de sable, d'argile et de calcaire. Les vignes de barbera du domaine ont plus de vingt ans. Les macérations durent dix à douze jours. L'élevage en foudres dure douze à parfois vingt mois.
- **Langhe Freisa (Vigna Monrobiolo di Bussia)** : ce vin, qui est sans doute le plus particulier du domaine, est vinifié de façon traditionnelle, c'est-à-dire sans enlever le gaz carbonique résiduel et naturel qu'il contient en fin d'élevage, ce qui lui donne donc un côté légèrement *frizzante*, à l'image des freisa du Monferrato. On notera que durant la vinification, le moût est « nebbiolisé », c'est à dire passé brièvement sur du marc frais de nebbiolo, afin de lui donner un peu plus de corps et de vigueur. L'élevage en foudres dure neuf mois.
- **Langhe neb(b)biolo** : à l'origine, nebbiolo s'écrivait ici avec un seul « b », mais depuis le millésime 2011, le domaine n'a plus l'autorisation de recourir à cet orthographe. Vin produit à partir des jeunes vignes (moins de dix ans) des quatre crus assemblés dans le barolo du domaine. L'élevage en foudres dure au moins neuf mois.
- **Barolo** : fidèle à l'esprit d'assemblage voulu par la tradition locale, le domaine produit un seul barolo, réunissant les quatre crus suivants : sur la commune de Barolo, *Cannubi*, exposé sud - sud-est sur un hectare ; *San Lorenzo*, exposé sud-ouest sur 0.25 hectare ; puis *Rué*, exposé sud-est sur 0.5 hectare ; et enfin sur la commune de La Morra, 1.2 hectare de *Rocche dell Annunziata*, exposé sud-est. L'ensemble du vignoble est âgé en moyenne de vingt-cinq ans, mais les plus vieilles vignes de nebbiolo du *San Lorenzo* avoisinent aujourd'hui les soixante-dix ans. Sur la commune de Barolo, le terroir est plutôt argileux avec présence de tuf et parfois de sable. Sur la commune de La Morra, on trouve également des argiles, complétées par d'importantes infiltrations sablonneuses. On notera que les raisins des quatre crus sont assemblés dès l'arrivée de la vendange au cuvage. La longueur totale des macérations (temps de fermentation inclus) varie de trente à cinquante jours. Puis le vin est élevé durant environ trente mois en foudres, puis encore une année en bouteilles avant sa commercialisation.
- A titre plus anecdotique, on signalera enfin que le domaine produit, paraît-il pour un usage personnel, un rare **Barolo Chinato** et un **vieux vinaigre de Barolo**.

**NB** : comme évoqué précédemment, depuis 1986, des étiquettes *collector* peintes par Bartolo Mascarello ornent quelques-unes (donc pas toute la production) des bouteilles de Barolo produites dans les millésimes choisis : 1986, 1987, 1988, 1989, 1990, 1992, 1997 (sur certains magnums), 1998, 1999 (également sur des magnums), 2000 (également magnums), 2001 (également magnums), 2003, 2004, 2005. On remarquera également qu'un **Barolo Canubbi** (orthographe des étiquettes de l'époque, différente donc de « Cannubi »), parfois revendiqué en version **Riserva**, fut produit dans les années 40, 50 et 60. Mais on pense aujourd'hui qu'il était en fait aussi issu d'un assemblage des terroirs du domaine. Il empruntait donc simplement le nom du plus connu des quatre crus.



## Nos dernières dégustations :

- **Dolcetto d'Alba :**

*Juillet 2013 :* **Dolcetto 2011** : nez très pur de prune et de fraise, réglissé, délicat, qui s'ouvre sur des nuances assez mûres (typicité du millésime). En bouche il offre une belle chair, des tanins fins, poudrés, ainsi qu'une agréable texture. En finale on retrouve le soleil de l'année, qui va d'ailleurs plutôt bien au cépage. Un vin fin et gourmand. **Bien+**

- **Barbera d'Alba :**

*Juillet 2013 :* **Barbera 2010** : passée une légère acescence au premier nez, le vin s'ouvre sur des nuances résineuses mais demeure relativement discret. En bouche les tanins sont soyeux et relativement riches, suaves, délivrant quasiment une sensation de liqueur de fruits. Mais le vin ne bascule pas dans la lourdeur grâce à retour acide en finale. **Bien**

- **Langhe Freisa :**

*Juillet 2013 :* **Freisa 2012** : réduit à l'ouverture, comme souvent avec cette cuvée (Maria Teresa recommande de conserver ce vin verticalement pour éviter trop de dépôt et aussi de l'ouvrir à l'avance, voire de le carafer), le vin s'ouvre et prend des accents de poivre, d'épices, et de kriel (mais pas de *Brettanomyces* !). La bouche s'ouvre bien évidemment sur une légère effervescence, qui accentue le style rustique. Les tanins naturellement marqués de la freisa ne sont ici pas trop accentués, et permettent de conserver une bonne souplesse. **Assez bien+** dans son style.

- **Langhe nebbiolo :**

*Juillet 2013 :* **Nebbiolo 2010** : très joli nez pur et fin de fraise épicée. Il se goûte frais, très ouvert, délicat, et s'ouvre sur d'exquises nuances d'amande et d'abricot en rétro-olfaction, indiquant une très bonne maturité phénolique. Ses tanins, poudrés, le relie bien à son terroir. Une bouteille parfaite à boire en ce moment, délicieuse. **Bien+**

- **Barolo :**

*Juillet 2013 :* **Barolo 2008** : comme souvent avec le barolo du domaine, il s'ouvre lentement mais sûrement : nuances d'amande, d'abricot, de fruits rouges et d'épices fines. La bouche surprend par sa retenue, sa grande délicatesse et surtout la haute qualité de ses tanins. Le grain est hyper raffiné, mais suffisamment présent pour permettre au vin d'affirmer son caractère et sa jeunesse : la force du cru s'accroît et « claque » littéralement en finale. **Excellent**

*Nov. 2012 :* **Barolo 2007** : le vin dispense des arômes de cassis, de fruit confit, dans un nez à la fois fragile, discret, sans débordement. Sur l'attaque, il est marqué d'un peu de gaz carbonique, que le domaine sans doute laissé volontairement, comme sur la freisa du domaine, afin d'aller chercher un peu de vivacité qui fait défaut à l'année. Le vin est d'ailleurs très élégant, avec sa texture relâchée. Il offre déjà un grand plaisir de saveur et de toucher de bouche. Seule la finale se resserre à ce stade, l'allonge est réservée, ce qui paraît de très bon aloi en 2007. Grandes promesses. **Excellent**

*Oct. 2010 :* **Barolo 2005** : au delà de l'émotion naturelle que l'on peut ressentir en buvant ce cru qui est en fait celui de la passation, nous avouons que ce dernier nous a véritablement touché par sa justesse et son dépouillement, dus sans doute autant à la classe des terroirs qu'à la retenue et discrétion des gens qui l'ont fait, dans un millésime plutôt difficile. Peu teintée, sa robe timide ne laisse rien présager de la classe aromatique qui suit : notes très élégantes de poivre blanc, de groseille et d'eucalyptus. En bouche, il se boit avec la facilité déconcertante des grands vins et le souvenir de son goût de fruits rouges et de menthe poivrée se prolonge longuement. Bu à deux autres occasions, il a séduit tout autant ! **Excellent**

Mars 2014 : **Barolo 2004** : le nez s'ouvre sur des notes balsamiques, de réglisse, d'amarena. Il y a beaucoup de finesse dans ce bouquet, comme une envie de s'exprimer mais sans trop de se dévoiler. L'air lui donne des accents poivrés et fumés, l'ensemble est une invite à la dégustation. Dès l'attaque, le vin s'impose à la fois par son ampleur, mais également par sa texture, suave, soyeuse et caressante. L'harmonie dans le vin est totale, il semble en pleine maturité, même si le grain de tanin en fin de bouche permet d'entrevoir une évolution encore longue et sereine. Belle longueur, mûre et fraîche, et particulièrement aromatique. **Excellent**



Bien qu'elle ne fasse pas partie des plus vieux domaines du Barolo (c'est ici la troisième génération qui est en activité, alors que chez Conterno ou Alessandria par exemple, la cinquième est déjà aux commandes), la Cantina Mascarello demeure pourtant une sorte de « phare ». Une référence pour tout ce qu'elle a été, pour tout ce qu'elle est et représente dans l'imaginaire collectif des vigneron et amateurs de vin du monde entier. Ici, on a toujours refusé de changer ses valeurs fondamentales, dans la vie comme dans le vin, en considérant que les deux étaient intimement mêlés. En effet, pour les Mascarello, leur vin doit refléter leur terre et tout le caractère de celle-ci ; et la façon de le réaliser, puisant au plus profond de la tradition locale et de ses us et coutumes, s'inscrit dans cette volonté de représentation du territoire dans sa plus grande acceptation. A l'heure de la mondialisation du vin, il est amusant de remarquer que le domaine est une des rares petites exploitations viticoles traditionnelles européennes à avoir acquis une notoriété mondiale - devenant carrément culte sous l'ère de Barolo - sans chercher une médiatisation particulière, simplement en demeurant lui-même, au cœur de son village. Des gens de la terre, ni plus ni moins. Humbles mais fiers. Enracinés. *100% Piemontese !*

### **Cantina Bartolo Mascarello**

Maria Teresa Mascarello

Via Roma15

12060 Barolo

Tél. 0173/56125