

Azienda Agricola Sottimano – Barbaresco



Le domaine:

Au cœur de l'océan de vignes palissées des Langhe, une cantina familiale surplombe le superbe cru Cottà (commune de Neive), en plein Barbaresco. Gardiens de cet éden, **Rino Sottimano** et **Andrea**, son fils, vous reçoivent le plus souvent encore tout poussiéreux du travail à la vigne où ils effectuaient une ultime vendange en vert, un palissage ou une taille... On n'oublie jamais qu'ici, on *fait* du vin.

Rino fit l'acquisition de la Cascina Cottà en 1975, propulsant rapidement le cru éponyme comme fleuron de sa gamme. Il est rejoint en 1994 par son fils Andrea, après ses études d'œnologie, et le tandem acquière progressivement de petites parcelles qualitatives (par leur situation mais tout autant leur matériel végétal) sur les communes de Neive et Treiso, avec l'idée directrice de révéler au maximum les singularités de ces terroirs aux expressions finement variées. L'ambition ne manque pas ici et le travail paye : le domaine se hisse, année après année, plus haut dans la hiérarchie locale. On admire la remarquable constance de ses réussites et la définition de la vision de terroir conférée aux vins par un travail abouti, respectant une certaine idée de la tradition locale tout en intégrant un questionnement poussé sur l'apport de la modernité.



Le Fausoni au petit jour, au loin Neive

La réflexion sur le travail à la vigne est volontiers mise en avant comme le but premier chaque année. Sans beaux raisins, point de salut. Le Nebbiolo est un cépage extrêmement exigeant, son cycle végétatif est parmi les plus long et expose donc la vendange aux aléas climatiques les plus divers. En outre, son exubérance oblige à un contrôle strict de sa production : de multiples vendanges en vert, un travail du feuillage régulier, palissage, rognages... étant le lot commun face à cette liane folle. On comprend donc toute l'implication, les connaissances approfondies et les capacités d'adaptation qu'il exige lorsqu'on souhaite le voir exprimer le terroir dans lequel il puise avec vigueur. Tout cela ne peut voir le jour sans une

réflexion primordiale sur chaque étape de la vie de la vigne... ici on est vigneron avant d'être vinificateur. Ajoutons opportunément que si aucune revendication n'a cours, tout est ici travaillé sans chimie.

D'équilibre entre tradition et modernité, il est donc question dans la philosophie d'Andrea et son père. Tradition par le refus de la nouveauté quand elle n'est là que par facilité, sans apport concret dans la quête de ces expressions des crus de Barbaresco ou, pire, quand elle s'y oppose par une standardisation du résultat. On réfute évidemment l'idée de la sélection des levures mais, plus rare ici (et Andrea passe parfois, pour cela, pour trop téméraire) on refuse aussi le contrôle des températures pour démarrer les fermentations malolactiques qui se font sur lies, au cœur de la cave et à leur rythme. Certes, on y perd en sécurité et la vigilance s'impose, mais Andrea y dit gagner grandement en finesse aromatique et en définition du tannin plutôt qu'un soyeux et un fruité certes indéniables, mais égarant un peu d'âme : quelque chose d'une exigence perdue au profit d'une certaine immédiateté.

Loin de refuser toute évolution, le domaine travaille aujourd'hui avec des fûts (pour partie neufs), délaissant les traditionnelles *Botte Grande* (foudres) pour ces pièces récemment arrivées dans l'histoire piémontaise (années 90). Andrea y a trouvé un outil essentiel pour adapter à chacun de ses crus des contenants étudiés, façonnés et sélectionnés pour lui par la maison François frères dans une optique très précise, en fonction de la nature même des jus issus de chacun de ses terroirs. La modernité est donc loin d'être absente de l'esprit du domaine. Dernièrement d'ailleurs, la cuverie s'est agrandie, non pour pouvoir faire plus de vin, mais pour y travailler mieux, avec plus de confort. La cave de pierre, elle, ne change toujours pas, refuge des jus en élevage qui constitueront les grands vins de demain. Tout est question de réflexion et d'équilibre...



Vins et terroirs :

- **Vino da Tavola « Maté »** : Issue d'un antique cépage piémontais (Brachetto), davantage connu dans la région d'**Acqui** où il est vinifié en vin effervescent, avec plus ou moins de sucres résiduels, cette cuvée est ici vinifiée en rouge tranquille et sec. Les vignes de 30 ans d'âge moyen sont cultivées sur la commune de Neive, au lieu-dit *Maté*. Après une macération de 7-8 jours, suivie d'une fermentation qui a lieu à température contrôlée et sans l'utilisation de levures sélectionnées, le vin est écoulé en cuves en inox ; la fermentation malolactique y est effectuée, suivie d'un élevage de cinq mois puis d'une mise en bouteilles sans collage ni filtration. Rappelant de par son variétal le gewürztraminer, avec ses notes de rose et de litchi, c'est un vin pimpant, complètement aromatique mais bâti sur des tanins fièrement piémontais. Il est à boire dans les trois ans, même s'il peut sans doute vieillir davantage.
- **Dolcetto d'Alba « Bric del Salto »** : Le Dolcetto du domaine est assurément un des plus qualitatifs de la région, les Sottimano appliquant leur exigence à cette cuvée pleine de vigueur comme au reste de la gamme. Ils sont bien aidés en cela par la grande qualité du matériel végétal (on n'en répètera jamais assez l'importance) et des terroirs, les vieilles vignes étant sises sur la dorsale de Neive avec trois parcelles assemblées (crus *San Cristoforo*, *Cottà* et *Basarin*). Sa relative puissance, permise par une macération d'environ neuf jours et un élevage de six mois en cuves inox après malo, lui permet de tenir le choc d'une garde de quelques années. A boire selon Andrea, dans ses trois premières, sur le fruit caractérisant le cépage.

- **Barbera d'Alba « Pairolo »** : La seule Barbera du domaine, qui ne souhaite pas multiplier les cuvées sur un autre cépage que le Nebbiolo. Provenant de parcelles Sud/Sud-Ouest de Neive (*Basarin* et *San Cristoforo*) cette cuvée se présente sous un jour concentré mais jamais outrancier, écueil majeur de ce cépage si facilement dévoyé par des extractions trop ambitieuses (ici 18 jours). Les 25% de bois neuf se ressentent parfois un peu sur les millésimes chauds, mais tout cela reste très élégant, d'autant qu'un véritable élevage de quinze mois est conduit. Une valeur sûre pour les amateurs de Barbera.
- **Langhe Nebbiolo « Basarin »** : Un « cadeau » issu de vignes jugées trop jeunes par Andrea et son père pour prétendre au titre de Barbaresco. Sis en Basarin, aux confins de Neive et Treiso, sur un terroir calcaire assez sableux et surtout très frais car d'altitude élevée, conférant au vin beaucoup d'élégance. Le travail est le même que sur les Barbaresci avec pour seul changement, une durée d'élevage variable (14 à 16 mois) mais plus courte, offrant un supplément d'accessibilité au vin, plus gourmand en jeunesse. On comprendra aisément qu'un beau potentiel se cache derrière cette étiquette.
- **Barbaresco « Fausoni »** : Issu de vignes de 35 ans sur un terroir calcaire orienté Sud-Ouest, juste sous la vieille-ville de Neive, le cru Fausoni offre une grande richesse au vin en même temps qu'une structure tannique très fine. Il trouve dans ces caractéristiques beaucoup d'équilibre et préserve toujours un grand raffinement : de la dentelle de tannins, sublimée par un patient élevage de 18 à 20 mois après des macérations de 14 jours et de longues fermentations sur lies.
- **Barbaresco « Pajoré »** : Les vignes sont ici plus âgées, soit 45 à 55 ans et le terroir d'une extrême pauvreté diffère par son altitude élevée (autour de 400 m). Cette fraîcheur théorique se retrouve dans des vins plus colorés et riches en tannins (du fait d'amplitudes thermiques toujours importantes) mais régulièrement austères en jeunesse, d'un caractère affirmé. Une quinzaine de jours de macération précèdent la mise en pièces (neuves pour 25%) pour des fermentations malolactiques pouvant s'étirer sur une année complète avant l'élevage proprement dit.
- **Barbaresco « Currà »** : On entre dans le domaine du grand vin avec Currà. Le terroir sis sur Neive doit son nom à une ancienne maison paroissiale. Il est parmi les mieux exposés, en fond de combe, plein sud. Les vignes de quarante années portent des baies toujours très mûres qui délivrent des jus d'un équilibre splendide. La puissance tannique est toujours au rendez-vous mais sans jamais d'excès, tempérée par les mêmes élevages longs de 18 à 20 mois en fûts partiellement neufs.



Currà, terre d'élection du Nebbiolo.

- **Barbaresco « Cottà »** : La Grande Vigne du domaine. Situé directement sous l'azienda, Cottà expose en Sud/Ouest le plus beau patrimoine végétal des Sottimano ; tout y a plus de cinquante ans et jusqu'à soixante-dix. Le terrain de marnes calcaires offre, tout comme le proche Currà, de belles maturités et préserve les vignes de la plupart des stress climatiques par un sol complexe de dépôts calcaires de surface très drainants, et d'argiles gonflantes sous-jacentes. Les cycles végétatifs y sont bien souvent les plus réguliers, cela ne peut être anodin. Tout à la fois généreux et sauvages, opulents et énergiques, les vins y sont des diables de complexité. Les méthodes de vinification sont semblables à celles des autres crus de Barbaresco.

- **Barbaresco « Riserva »** : produit uniquement, à ce jour, sur les millésimes 2004, 2005, 2008 et 2010, le joyau de l'azienda est un assemblage des jus des plus vieilles vignes de Pajoré et Cottà. Un choix judicieux de ceux-ci, entonnés dans des fûts (neufs à 25%) spécifiquement choisis, composés de douelles d'origines, sèches et chauffés différentes, a apporté toute la complexité qu'il était possible d'attendre. C'est dans la finesse tannique et la multiformité de l'expression aromatique qu'il décide de franchir la porte du grand vin.

Nos dernières dégustations :

- **Vino da Tavola « Maté » :**

Avril 2013 : **Maté 2012** : totalement dégagé, aromatiquement puissant, sur la crème de cassis et l'abricot. Bouche souple, facile, accessible, avec une acidité qui peut paraître un peu haute. **Bien**

Avril 2012 : **Maté 2011** : beau nez de Brachetto pas trop variétal, épicé, avec même une forme de complexité. La bouche est tannique, une légère réduction dans la saveur traduit la mise récente, mais les tanins sont très bons. Il rappelle le style du 2009, mais en peut-être moins « exotique ». **Très bien**

Avril 2011 : **Maté 2010** : millésime frais aidant, ce 2010 est encore plus aromatique et donc floral (notes de rose) que le 2009, mais aussi plus souple, léger, fin et frais. Un vin printanier, primesautier. **Bien**

Avril 2010 : **Maté 2009** : vin précis, puissamment aromatique et donc assez flatteur, rond et puissant, avec des tanins idéalement définis et bien présents. Un cru opulent mais de grand charme, très propre. **Très bien**

- **Dolcetto d'Alba « Bric del Salto » :**

Avril 2013 : **Dolcetto 2012** : fin et élégant, il s'ouvre sur les fruits rouges, agrumes, une pointe abricotée. Joli chair en bouche, l'ensemble est droit, rond, glissant, sans grand relief, mais bien équilibré. Assez simple mais facilement accessible. **Bien+**

Avril 2011 : **Dolcetto 2010** : nez plus frais que le 2009 ; sortant de mise, le vin est encore un peu réduit, avec un soupçon de végétal mais il possède une jolie bouche, allonge vive. **Assez bien+**

Avril 2010 : **Dolcetto 2009** : légère réduction due à la mise récente, mais à l'aération on découvre un vin frais, élancé, ciselé, qui ne souffre pas des affres du millésime. C'est sapide, plutôt droit et doté d'une belle trame piémontaise. **Bien**

Mai 2009 : **Dolcetto 2008** : d'une profonde couleur pourpre, il évoque par ses notes de mûre, de cerise et de zan un joli Morgon bien mûr. Frais, élégant dans sa définition de tanins, il offre une pointe d'amertume finale qui le serre un peu pour le moment. Très belle expression du cépage et, point essentiel, du terroir. Un dolcetto ambitieux. **Bien**

- **Barbera d'Alba « Pajolero » :**

Avril 2013 : **Pajolero 2011** : nez élégant, sur la réglisse, le tabac noir, des notes fumées. Bel équilibre en bouche dès l'attaque ; le vin est rond, complet, d'une belle suavité avec des tanins bien intégrés. Matière profonde et saveur gracieuse. C'est bon et réussi. **Très Bien**

Avril 2011 : **Pajolero 2009** : nez réservé avec des notes de fruits noirs sous-jacentes, quelques nuances mentholées qui tirent vers le médicinal, et une touche d'élevage ; par contre la bouche présente une acidité étonnante pour le millésime sur l'attaque, le vin s'allonge très mûr, croquant, avec une bonne définition et des tanins relativement délicats. **Bien**

Avril 2010 : **Pajolero 2008** : peu aromatique de prime abord, l'aération le révèle assez mûr, avec un boisé présent mais une bouche très fraîche, élancée, sapide et saline, longue et qui fait de cette cuvée une très belle barbera dans un millésime froid ! **Très bien**

Mai 2009 : **Pajolero 2007** : subtiles, changeantes, les fragrances de fraise, de tabac, de goudron, pointent tour à tour leur nez. La richesse du vin est évidente et les fins tanins énergisent le tout pour conférer la gnac nécessaire. La tension finale parachève le plaisir par la fraîcheur prodiguée et invite à replonger dans ce fond de verre qui embaume le pain d'épices. Seul un boisé un peu trop perceptible entache la pureté du jus. Une Barbera structurée, d'une belle noblesse. **Bien**

- **Langhe Nebbiolo « Basarin » :**

Avril 2013 : **Basarin 2011** : nez assez retenu, réservé, sur les fruits noirs, une touche de balsamique. En bouche, les tanins sont fins et complets, mais encore très accrocheurs, pas totalement détendus, ce qui confère à la matière une certaine fermeté. Vin sérieux néanmoins. **Bien +**

Avril 2012 : **Basarin 2010** : joli nez, franc et fruité, avec des notes d'agrumes, de prunes et d'épices. Attaque ronde, mûre, souple, avec un volume moyen tenu par des tanins fins. Finale épicée, de bonne longueur avec une fraîcheur enrobée. **Très bien**

Avril 2011 : **Basarin 2009** : nez assez mûr (pastèque, orange) mais pas de débordement d'alcool ; la bouche est douce, ronde, bien construite, pas trop chaude pour l'année et finit sur des tanins abondants et marqués. Un beau vin. **Bien+**

Avril 2010 : **Basarin 2008** : nez archétypique sur le balsamique, le menthol, la fraise épicée. La bouche est charmante, offrant une superbe définition, une grande sapidité et finissant longue et aromatique, comme le veut l'année 2008. En toute fin, on écrase un tanin un peu ferme, qui rappelle que le millésime a été long et lent à faire mûrir. **Bien**

Mai 2009 : **Basarin 2007** : d'une grande nervosité, ce jus possède tous les accents orientaux et le fruit le rendant digne de figurer parmi les tout bons Barbaresci de la sotto-zona de Treiso. Très équilibré, pur dans ses arômes d'épices et de fruits rouges, de pastèque (ce n'est pas la première fois sur Neive), il est un parangon du Nebbiolo d'un registre accessible, pas trop monacal comme peuvent l'être certains jusqu'à la caricature. Excellent à ce niveau d'appellation. **Très bien**

- **Barbaresco « Fausoni » :**

Avril 2013 : **Fausoni 2010** : le nez est un peu sur l'élevage, assez stricte, toasté, avec des notes d'herbes aromatiques, des épices. La bouche est ferme, les tanins sont abondants, le boisé un peu présent, avec des notes de cèdre perceptibles. Plutôt stricte, à attendre. **Bien**

Avril 2012 : **Fausoni 2009** : nez ouvert, mentholé, épicé, avec des notes balsamiques et herbacées. La bouche est franche, avec une acidité assez vive qui donne un certain relief à l'ensemble. Les tanins sont plutôt fermes, pointus, anguleux, avec un grain rustique. Finale astringente, encore un peu dure. A suivre. **Bien**

Avril 2011 : **Fausoni 2008** : superbe nez frais et balsamique, très joli dans un registre mentholé, la bouche est superbe d'équilibre et finesse, difficile à cracher, ample, aérienne avec un tanin élégant et une finale poudrée. Une réussite. **Très bien+**

Avril 2010 : **Fausoni 2007** : nez extravagant indiquant une légère surmaturité. Attaque langoureuse, bâtie sur des tanins fins typiques du cru. Dans la saveur, on trouve de l'amer noble. Le vin dégage un beau volume, mais la finale est encore très serrée, un peu dure et chaude, elle a besoin de se nuancer. Ce cru semble être assez marqué par le climat chaud de l'année. **Bien**

Mai 2009 : **Fausoni 2006** : le cru offre une définition de tanins exemplaire, surréaliste, rappelant la conjoncture du soyeux et de l'aiguillonnant de la peau de pêche. De pêche il est encore question aromatiquement, mâtinée de cerise et du balsam (menthol/réglisse) typique de Neive. Tout est déjà prêt pour le grand voyage. L'allonge est superlative. Un cru majuscule... pour amateurs de volupté. **Très bien+**

Juillet 2008 : **Fausoni 2005** : ce Fausoni est un instantané, une icône du terroir de Neive. Rubis délavé de reflets d'ocre. Explosion droite, pure, sans fard, de balsam (menthol, camphre, réglisse) et de goudron, cortège de fruits rouges d'une grande ampleur. Tannins et puissance conjuguent leurs assauts pour préserver le vin de tout infanticide ; mais au delà de l'austérité (inhabituelle sur Fausoni) qui pourrait rebuter les non avertis, ou les plus pressés d'entre les dégustateurs, quelle élégance, quelle fraîcheur. **Très bien**

Août 2007 : **Fausoni 2004** : la robe est assez typiquement déjà évoluée malgré le jeune âge, avec un beau grenat présentant quelques reflets tuilés. Aromatique d'une grande élégance, fruité de mûre, menthol, balsamique à souhait... se complexifiant de notes épicées à l'aération. Bouche superbe, équilibrée. Des tannins donnant une belle mâche, de la rondeur et une trame sapide très élégante. Superbe et certainement encore loin de son potentiel maximum. À oublier en cave quelques millésimes. Grand avenir. **Très bien+**



- **Barbaresco « Pajoré » :**

Avril 2013 : **Pajoré 2010** : balsamique, tabac, épicé, noyau de cerise, le nez présente une belle intensité. Superbe bouche, archétypique du nebbiolo, fraîche et intense, avec des tanins épicés, fermes, au grain précis et défini ; grande allonge, superbement équilibrée, vin complexe et droit, une réussite ! **Excellent**

Avril 2012 : **Pajoré 2009** : nez retenu, exotique, sur des notes de pastèque, de menthol et de zan. La bouche est ample et ronde avec un joli gras. Matière généreuse qui signe une maturité élevée. Texture néanmoins soyeuse et salivante, malgré des tanins abondants et encore serrés sur la finale. Un vin complet qui ne demandera que du temps pour s'assagir. **Très Bien+**

Avril 2012 : **Pajoré 2008** : le nez est ouvert et profond, sanguin, balsamique, évoluant sur le tabac et la réglisse. Bouche immédiatement ronde et savoureuse, avec des tanins très fins, remarquablement intégrés à la structure. Beaucoup de parfum en bouche également, avec des notes florales et de pastèque. Superbe texture, nette et précise. Finale fraîche. **Excellent**

Avril 2010 : **Pajoré 2007** : premier nez indiquant une haute maturité phénolique et alcoolique, puissant, avec une touche de peau d'agrumes et un arôme terrien ; puis il s'ouvre sur de la cerise confite. La bouche est opulente et portée légèrement par l'alcool, le vin est généreux, pas encore très nuancé mais volontaire, il occupe beaucoup de place. **Très bien**

Mai 2009 : **Pajoré 2006** : goudronné comme il se doit sur Treiso, mais presque friand sur la fraîcheur de la fraise, il se révèle d'une précision horlogère. On ne sait plus qu'en dire si ce n'est remarquer la distinction de ses tanins poudrés et son caractère élancé. Encore busqué, il présente le vrai visage du cru, recte, sapide, plein d'énergie sous-jacente. **Excellent**

Août 2007 : **Pajoré 2004** : robe colorée et intensément brillante. Nez frais, nettement fruité et avec un léger fumé. La bouche est très sapide, encore quelques tannins austères en finale mais une longueur immense sur les épices douces et les fruits noirs. Un bébé, avec une grande carrière à prévoir. **Très bien**

- **Barbaresco « Currà » :**

Avril 2012 : **Currà 2008** : ce 2008 ne s'est pas présenté sous les meilleurs auspices. Le nez est assez élégant et complet, avec des notes toastés, balsamiques, réglissés et de rose fanée. Mais passée une attaque d'intensité moyenne, la bouche reste ferme, un peu éteinte, avec des tanins quelque peu rustiques et une finale sur les fruits secs. Difficile de dire ce qu'il a dans le ventre à ce stade. **A revoir.**

Avril 2010 : **Currà 2007** : grande race aromatique avec une petite notes de suie, des épices, du gingembre et du tabac. Le tanin est très fin, subtil, élégant, le vin dévoile une très belle puissance contenue, il est long, intense en saveurs, juteux. On admire sa classe et sa finesse de grain, unique au sein des crus du domaine cette année là. **Excellent**

Mai 2009 : **Currà 2006** : si le jus, visiblement d'une grande richesse, n'est pas tellement plus expressif en terme d'ampleur, la complexité semble à ce jour supérieure. Evoluant sur une délicate trame de framboise et de tabac, de plus surprenantes notes salines apportent de la profondeur aromatique. Le vin, fidèle à son caractère, est très fuselé. On le sent très mûr mais musclé dans son expression par un grain puissant et une

sapidité prégnante. Encore muselé dans son expression, il constitue une véritable boule de tension. **Excellent**

Avril 2012 : **Currà 2001** : le nez est relativement évolué tout en offrant une belle complexité. Il distille des notes de quinine, de bâton de réglisse et de goudron complétées par des notes tabacées et fumées. La bouche est superbe d'équilibre. Les tanins sont totalement enrobés et polissés par le temps. Si la saveur est toujours sur des notes tertiaires, la matière ne semble pas prête à décliner, bien au contraire. La fin de bouche se prolonge sur des notes de tabac avec une petite amertume rafraichissante. **Excellent**

- **Barbaresco « Cottà » :**

Avril 2013 : **Cottà 2010** : aromatique un peu confuse qui s'ouvre sur le balsamique, puis évolue sur des notes de fruits noirs et tomate séchée. Très belle bouche en revanche, droite et précise, au jus soyeux, aux tanins denses et fins et la saveur aimable et élégante. Pas totalement en place aromatiquement, on peut être confiant au vu de la tenue en bouche. **Très Bien +**

Avril 2012 : **Cottà 2009** : nez d'amande douce à l'ouverture, évoluant sur des notes poivrées intenses. L'attaque est ronde et soyeuse. La matière est grasse et mûre, enrobant une acidité qui paraît assez basse. L'ensemble ne fait cependant pas preuve de lourdeur. Les tanins sont encore fermes, mais ils structurent l'ensemble avec intensité et densité. Finale sapide et salivante. Joli vin. **Très Bien +**

Avril 2011 : **Cottà 2008** : nez harmonieux, ouvert, sur les fruits rouges, précèdent une bouche du même acabit, parangon d'équilibre et de suavité ; le vin est ample, gras, texturé. Tout cela est permis par une classe de tanins qui lui confère ce que l'on appelle le grand style et même la grâce. **Superbe !**

Avril 2010 : **Cottà 2007** : nez épicé et fumé, terrien, très masculin, d'un grande noblesse d'expression. L'attaque est opulente et expressive, toute en volume, elle dévoile un corps en tunnel se prolongeant jusqu'à la finale. Vin très rémanent, rehaussé d'une petite touche boisée dans l'allonge. Un barbaresco excessivement séveux, dont l'équilibre - souverain - se moque de la chaleur de l'année. **Très bien+**

Mai 2009 : **Cottà 2006** : nez d'une grande pureté, mêlant cerise, cuir et truffe. Intensité aromatique hors des canons usuels pour un vin si jeune. La masse tannique est superbe, à la fois volumineuse et parfaitement élégante, l'extraction paraît optimale. Entre richesse du jus et mâche, légèreté et fraîcheur, le seul mot convenant est équilibre. En 2006 encore, tout y est, ce cru offre à notre sens tout ce que l'on peut attendre d'un Barbaresco de grand style. Grandiose. **Excellent**

Juillet 2008 : **Cottà 2005** : sans se déparer d'une relative austérité juvénile, il esquisse une arabesque fruitée de pastèque (superbe), de cassis, évoluant avec grâce vers la rose séchée et le goudron. Plus généreux, il relance dans la suavité caractéristique du cru, enrobant délicatement des tannins ciselés, poudrés. L'équilibre est superbe, bon sang quel vin ! Abouti dans sa conception, ancré dans ses racines, c'est un vin évident. **Très bien+**

Août 2007 : **Cottà 2004** : la robe est d'un grenat très foncé, brillante et riche. Le nez est déjà d'un raffinement sans nom, associant élégamment et tout en puissance maîtrisée, de superbes arômes balsamiques, de fruit rouge et de pêche. A l'aération, une belle trame réglisse/mentholée se révèle, caractéristique, selon Andrea, des terroirs de Neive. L'ampleur est exceptionnelle. Vin à la fois énergique, soyeux et imposant, doté de superbes tannins poudrés. L'aspect généreux du millésime est équilibré par une sapidité bienvenue. L'allonge de ce jus est superlative, sur des notes de zan. Magnifique bouteille, déjà somptueuse mais à attendre impérativement pour lui permettre de révéler tout le potentiel qu'elle semble contenir. **Excellent**

- **Barbaresco « Riserva » :**

Juin 2013 : **Riserva 2008** : perception de volatile un peu haute au nez à l'ouverture, tirant sur le balsamique, graphite, l'ambre et l'abricot. L'attaque est ample et soyeuse, mais dès le milieu de bouche, les tanins se resserrent nettement autour de la matière. Très tendue, pas totalement domptée, on sent un beau potentiel dans ce vin, mais il se goûte sur la fermeté se jour. **A suivre**

Mai 2009 : **Riserva 2004** : cerise, menthol, fumée et fragrances iodées apportent de la fraîcheur, quand de nobles effluves sanguines donnent leur contrepoint chaleureux. Noblesse d'un goût terrien, sauvage et élégant en harmonie avec un fruité dévastateur. Ce vin semble un fuseau d'énergie et de maturité, d'une présence incroyable, vibrante et pourtant sans poids. Le potentiel est clairement gigantesque. Réflexion, maîtrise du processus, complexité, équilibre... Race et intensité d'exception. **Grand vin**



Barbaresco Riserva 2004 chez lui, ou presque...

Ce que l'on retient avant tout d'une rencontre avec Andrea c'est son bon sens, sa capacité à être tout à la fois dans son époque, réfléchi et actif, et dans une tradition paysanne et vigneronne qui lui donne l'assise de son travail : un raisin qui exprime vraiment, profondément, le terroir sur lequel il pousse. Hommes de convictions autant que d'un permanent questionnement, Rino et lui poussent à l'extrême cette volonté de faire de leurs vins des *crus*. On devine leurs désaccords et leurs équilibres, leurs discussions âpres, leurs nuits intranquilles ; chacun de leurs vins porte avec évidence le filigrane de ces terres des Langhe avec une mention toute particulière à des Barbaresco si précis et subtiles dans leurs nuances qu'ils sont de véritables évidences. Andrea lui même se cache avec humilité. Il s'efface derrière ses terroirs, malheureux qu'il est lorsqu'on reconnaît une bouteille comme un de ses vins, avant d'en reconnaître le terroir.

Azienda Agricola Sottimano

Rino et Andrea Sottimano
Loc. Cottà - 12057 Neive (CN)
Tel. e Fax: 0173 635186
info@sottimano.it