

Azienda Agricola Elio Grasso - Barolo



Le domaine :

Déjà du temps du grand père, les Grasso cultivaient la vigne à Monforte. Comme il était de rigueur en ce temps là, les raisins étaient vendus au négoce. Elio reprend le domaine à l'âge de 36 ans, à la mort de son père. Il travaillait alors depuis dix ans dans un tout autre secteur, la banque. Et ne buvait pas de vin, résultat d'une éducation stricte où l'on ne voulait pas qu'il finisse comme les « poivrots » du village. A la mort brutale de son père, il doit reprendre la propriété et relever le défi. Le vignoble du domaine est alors mal tenu, avec beaucoup de manquants, de mauvaises plantations et une conduite de la vigne qui n'est pas irréprochable. Elio mettra à profit sa formation en agronomie, arrachera beaucoup de vigne et replantera de nouveaux plants avec soin et application. Tout cela se fera progressivement, sur plusieurs années.

Il confesse volontiers avoir toujours préféré la vigne à la cave et souffre depuis toujours de complexes quant à ses capacités de dégustateur. Durant sa carrière, il a appris dans ce domaine au contact de son œnologue, mais ne s'est jamais senti capable de le contredire. D'autre part, il avoue avoir du mal à travailler sa mémoire et confesse également que le fait d'être fumeur n'aide pas à bien goûter ! Ce n'est selon lui que depuis les années 90 qu'il sait à peu près vinifier et surtout déguster de façon assez compétente pour suivre les vinifications de façon précise. Ces dernières années, le fils d'Elio, Gianluca, travaille avec lui. S'occupant plus spécialement de la cave, de la réception de la vendange à la mise en bouteille : c'est sa spécialité et la vigne n'est pas sa partie préférée. Son père aimerait que cela change mais pour le moment c'est comme ça : les rôles sont marqués et définis.

La propriété compte aujourd'hui 18 hectares intégralement situés sur Monforte d'Alba. Mais elle ne produit que 90'000 bouteilles par an en raison de rendements relativement bas. Le domaine bénéficie d'immenses installations modernes (trois ans de travaux !), avec une longue cave en tunnel sous terre. La propriété est partout hallucinante, y compris dans le chai. Après réception de la vendange, le fils d'Elio effectue des macérations longues qui peuvent aller jusqu'à 30 jours sur les baroli en grand millésime, avec remontages, de façon traditionnelle (on est loin des cuvaisons « mode » de trois jours, voire moins !). On pratique ici des élevages en foudres de chêne de Slavonia (Croatie), mais aussi en barriques bordelaises (Quintessence, Boutes, Cadus) sur certaines cuvées (Barbera, Rùncot). Le suivi œnologique est assuré par le même consultant depuis 20 ans, Piero Ballario.

Vins et terroirs :

- **Dolcetto d'Alba dei Grassi** : parcelle de 1.5 hectares, 280 mètres d'altitude, orientée sud-est, sur sols calcaires, présence d'argile, Guyot simple, 4500 pieds par hectare. Moyenne d'âge des vignes : 30 ans. Cette cuvée porte le nom de la vigne dont elle est issue. Élevage en cuves inox de neuf mois.
- **Langhe Nebbiolo Gavarini** : parcelle de 1.2 hectares, 350-380 mètres d'altitude, orientée plein sud, terroir très calcaire, Guyot simple, 4500 pieds par hectare. Moyenne d'âge des vignes : 15 ans. Élevage en cuves inox de neuf mois.



Sol du Gavarini : calcaire et couches de sables en millefeuilles, avec incrustation d'éléments gréseux.

- **Barbera d'Alba Vigna Martina** : 2.2 hectares, 380 mètres d'altitude, orienté sud-ouest, sols plutôt calcaires, de texture moyenne, Guyot simple, 4500 pieds par hectare. Moyenne d'âge des vignes : 20 ans. Élevage en barriques pendant 15 mois, 50% de bois neuf, le reste en barriques de second passage. Peut vieillir 10 à 15 ans, première vendange en 1988.
- **Barolo Gavarini Vigna Chiniera** : parcelle de trois hectares, 320-360 mètres d'altitude, orientée plein sud, terroir tardif en sommet de colline alternant calcaire et couches de sables en millefeuille, et éléments gréseux. Guyot simple, 4500 pieds par hectare. Moyenne d'âge des vignes : 20 ans. Élevage 24 mois en grands foudres de Slavonia (Croatie).
- **Barolo Ginestra Vigna Casa Maté** : parcelle de trois hectares, 300-350 mètres d'altitude, orientée plein sud, sol de texture moyenne, argilo-calcaire. Guyot simple, 4500 pieds par hectare. Moyenne d'âge des vignes : 25 ans. Élevage 24 mois en grands foudres de Slavonia (Croatie).
- **Barolo Rùncot Riserva** : Rùncot est une enclave dans le Gavarini, juste au pied du domaine. Parcelle de 1,8 hectares, 300-320 mètres d'altitude, orientée plein sud, sol de texture moyenne, plus argileux que le reste du Gavarini, Guyot simple, 4500 pieds par hectare. Parcelle replantée en 1990. Élevage 36 à 40 mois en barriques, voire davantage. Quand le domaine ne produit pas la Riserva, cette vigne va dans le Langhe Nebbiolo Gavarini.



Le lierre pluri-centenaire devant la maison : on le retrouve sur les étiquettes du Barolo Rùncot.

Nos dernières dégustations :

• **Dolcetto d'Alba « dei Grassi » :**

Avril 2013 : **Dolcetto 2012** : petite réduction de cuve sur le premier nez, sans doute due à la mise récente. Le nez s'ouvre ensuite sur les fruits rouges avec un assez bel éclat. En bouche, la matière est nette, ronde, mûre et avec une jolie fraîcheur. Parfait dans son rôle. **Bien**

Mars 2010 : **Dolcetto 2008** : nez un peu fermé mais pur, sur la retenue, un côté jus de mûre, framboise. Attaque de belle consistance, jus frais, tanins très précis, bien extraits, très beau volume, pur dans le fruit, pas très long mais très bien vinifié. Finale sapide, nette, rafraichissante. **Bien**

• **Langhe Nebbiolo « Gavarini » :**

Avril 2013 : **Langhe 2012** : nez à la fois en retenu (mise récente là aussi), avec une expression de haute maturité, sur les fruits exotiques et la pêche. La bouche est assez « simple » dans sa forme, mais parfaitement maîtrisée dans sa construction, avec des petits tanins fins et droits. Finale de bonne allonge. **Bien +**

Mars 2010 : **Langhe 2008** : très fermé aromatiquement mais superbe qualité de tanin et grande pureté du fruit, épices fines, frais, précision, longueur, sapidité. En réchauffant le vin, il gagne en volume, plénitude. Du très beau boulot, pas grand chose à redire. Evolution florale sur la pivoine, le géranium noble, la violette. **Bien**

• **Barbera d'Alba « Vigna Martina » :**

Avril 2013 : **Barbera 2010** : le nez est relativement fin avec un élevage qui sait se faire discret. Beau jus sur l'attaque, avec une matière salivante et, là aussi, une sensation de bois parfaitement intégré, accompagnant la trame du vin. Les tanins sont relativement gras, plutôt riches et vanillés. Un beau travail sur l'élevage. **Bien +**

Mars 2010 : **Barbera 2007** : premier nez au boisé assez classe, bien dégagé. Notes légèrement exotiques et torréfiées, mais on reste sur un bois de qualité, tanins ronds, gras, très enveloppés, style à la fois classique et moderne, grande pureté de fruit là encore, un vin extra de justesse, de maîtrise, de finesse. Long, aromatique, ne sèche pas. **Très Bien+**



• **Barolo « Gavarini Vigna Chiniera » :**

Avril 2013 : **Chiniera 2009** : nez sur la richesse du millésime, avec des notes balsamiques, agrumes confits et une pointe de goudron. La bouche paraît plus fraîche, avec une belle acidité, des tanins fins et denses. Jus plaisant, assez savoureux, mais la finale se marque d'un peu d'alcool. Beau potentiel néanmoins. **Très Bien**

Mars 2010 : **Chiniera 2006** : retenu, sur les agrumes, lent à s'ouvrir, en bouche la matière est en retrait, le vin s'exprime sur son austérité mais le tanin est fin, sapide, pur, très tendu, à nu, il a besoin de retrouver du volume, l'austérité du terroir calcaire et acide s'exprime à plein en ce moment. Astringence de jeunesse en finale, mais grande réserve.

Mars 2010 : **Chiniera 2005** : superbe nez bien ouvert d'agrumes, de pastèque, cerise, fleurs, léger balsamique, toujours cette bouche de grand style avec des tanins fins et très sapides, beaucoup de fraîcheur, de tension, de nervosité, on a l'impression de lécher du calcaire. Ouverture fruits rouges, grande justesse du tanin. Croquant, long. **Très Bien**

- **Barolo « Ginestra Vigna Casa Maté » :**

Avril 2013 : **Casa Maté 2009** : nez profond, riche, sur les agrumes, l'abricot, la pastèque, le balsamique. Attaque pleine, bouche ample, relativement grasse, avec un jus imposant, une trame généreuse, mais une belle finesse de tanins, complets et texturés. C'est long, profond et d'une grande précision. Un beau barolo, avec de la classe et de la tenue. **Très Bien +**

Mars 2010 : **Casa Maté 2006** : nez fermé mais dense avec des notes d'agrumes, musc, cuir noble, attaque ronde, grand volume, grande personnalité, vin en trois dimensions maximisant longueur, largeur et profondeur, sapidité ultra prononcée. Laisse une bouche propre, très nette, incomparable de finesse et de justesse. Évolue très balsamique, tabac brun. **Grand vin** d'harmonie et d'équilibre, souverain, le 'Grand Cru' dans son acceptation la plus forte.

Mars 2010 : **Casa Maté 2005** : nuances orientales, exotiques, plus fermé aromatiquement que le 2006, s'ouvre lentement sur la réglisse et la violette. Rondeur incomparable de la bouche avec un gras, une finesse et une intégration du tanin parfaite. C'est très fin, ample, lisse, drapé, véritable classe du tanin, même si davantage limité que le 2006 au niveau du potentiel peut être, pourrait se détendre et s'ouvrir plus vite. **Très Bien +**

- **Barolo « Rüncot Riserva » :**

Avril 2013 : **Rüncot 2007** : le nez ramène immédiatement vers des expressions d'élevage assez stylées, avec des épices douces, des notes vanillées, léger empyreumatique. Beaucoup de caractère en bouche, mais on sent la trame « poussée » par les tanins du bois, donnant une saveur plus « travaillée » et un jus plus gras et glycéринé. Tanins un tout petit peu secs en finale. Bonne longueur, sur le toasté. Un style que l'on peut apprécier au regard de sa maîtrise. **Très Bien**

Mars 2010 : **Rüncot 2004** : le premier nez rappelle le bois de la barbera, un côté oriental mais pas de vulgarité, rondeur impressionnante dès l'attaque, qualité du tanin magnifique, on a poli l'austérité mais pas perdu l'originalité du grain, très confortable, opulent mais pas lourd, plein de jus. Le volume de la finale est jouissif, il serait intéressant de le voir évoluer dans le temps. Du grand barolo moderne et abouti, mais on peut préférer les vins versions « foudre ». L'embaras du choix, ni plus ni moins ! **Très Bien +**



Le domaine vu du ciel ainsi que le cru « Gavarini », et plus précisément en dessous de l'habitation, le « Rüncot ».
Cette vue illustre également la couverture du célèbre **Atlante delle vigne di Langa**, un livre obligatoire !

Voilà tout simplement un sommet du barolo... et un vigneron exemplaire pour tous les producteurs du monde, tant dans la dimension humaine que dans le travail. Vrai coup de cœur pour Elio, sa femme Marina et son fils Gianluca qui reçoivent le visiteur avec un sens de l'accueil, une passion et une humilité qui sont la marque des plus grands. Leurs vins ne sont que la prolongation de leur belle âme. On admire d'ailleurs le passage de témoin réussi entre deux générations qui s'unissent dans l'effort et l'amour de leur terre afin de produire des vins qui expriment toute l'âme des Langhe, dans la modernité comme dans la tradition. Bravo !

Az. agr. Elio Grasso
40 Località Ginestra
2065 Monforte d'Alba CN
tel. 0173 78491
info@eliograsso.it - elio.grasso@isiline.it
www.eliograsso.it