



NERVI (GATTINARA)

Nervi, Gattinara

Nervi - Conterno

Nervi-Conterno, fondé en 1906, est la plus ancienne et, selon beaucoup, la meilleure maison de la DOCG Gattinara, dans l'Alto Piemonte, la partie nord du Piémont. En 2018, Roberto Conterno, de la célèbre maison de Barolo Giacomo Conterno, rachète 90 % de la maison. Dès ce moment, tous les regards se tournent vers Gattinara. Tout comme Barolo et Barbaresco, la région offre des conditions idéales pour un Nebbiolo de tout premier ordre.

Italo Nervi fonde sa maison en 1906, avec des vignobles qui appartiennent à sa famille depuis 1679. Il est ainsi le premier dans la région de Gattinara. Nervi et ses descendants n'ont cessé de bâtir la réputation de la maison.

Gattinara obtient le statut DOC italien en 1967 et le statut DOCG en 1990. C'est l'une des meilleures zones pour le Nebbiolo. Si Barolo et Barbaresco attirent toute l'attention, les vignerons de Gattinara élaborent des vins tout aussi fantastiques à partir du Nebbiolo (appelé ici localement Spanna). Outre un minimum de 90 % de Nebbiolo, les vignerons peuvent également utiliser les cépages Bonarda di Gattinara et Vespolina. Pourtant, beaucoup d'entre eux choisissent la pureté d'un Nebbiolo à 100 %. C'est aussi le cas de Nervi-Conterno.

Nervi-Conterno possède des vignobles dans les meilleures zones de Gattinara : Molsino et Valferana, ainsi qu'à Garavoglie et Casacce. Les vignobles y sont volcaniques, riches en argile, en minéraux et en sable fin. C'est un terroir de premier plan pour le Nebbiolo. En raison de la situation, il y fait plus frais qu'à Barolo et Barbaresco. Les vendanges y sont donc souvent plus tardives. Et c'est justement l'un des facteurs d'un Nebbiolo de haut niveau... L'approche traditionnelle de Nervi-Conterno met parfaitement en valeur le Nebbiolo au caractère de Gattinara : délicat et élégant, avec une acidité très raffinée.

En 2018, tous les regards se tournent à nouveau vers Gattinara lorsque Roberto Conterno, de la célèbre maison de Barolo Giacomo Conterno, rachète 90 % de Nervi. Les propriétaires de Nervi souhaitaient vendre leur maison, à condition qu'elle tombe entre de bonnes mains. Ils ont trouvé leur partenaire en Roberto Conterno, avec qui ils étaient liés d'amitié depuis des années. Roberto continue de travailler avec l'œnologue expérimenté de Nervi, Enrico Fileppo, et s'est donné pour objectif d'aborder la vinification avec la même passion que pour les vins qu'il élabore à Barolo. Pari réussi, car les vins élaborés sous la direction de Roberto sont sans aucun doute d'une qualité exceptionnelle. Wine Spectator a même directement placé le premier millésime, 2015, dans son top 100 de l'année !

Gattinara



Référence **210097**

EAN **210097**



Découvrez cet article
sur notre boutique
en ligne

Le Gattinara de Nervi est un vin rouge élégant, élaboré à partir du cépage Nebbiolo. Il se distingue par sa structure robuste, ses tanins raffinés et ses arômes de fruits rouges, d’herbes aromatiques et de terre. Il offre une saveur complexe, avec une finale longue et douce. Ce vin accompagne à merveille les plats consistants comme le gibier, les viandes rôties et les fromages affinés, mais aussi les plats à la truffe.

CARACTÉRISTIQUES

Type	Vin
Couleur	Rouge
Producteur	Nervi (Gattinara)
Pays	Italië
Région	Piémont
Appellation	DOCG Gattinara
Cépage(s)	nebbiolo
Viticulture	Durable
Contenu (L)	0,750
Potentiel de garde	+10 Ans
Mets	Gibier, Carbonnades, Volaille