

BAROLO Le millésime 2001

Selon les règles du décret de l'appellation Barolo le millésime 2001 commence seulement à être mis en vente et devrait attirer l'attention des amateurs du monde entier.

Les producteurs locaux considèrent en effet qu'il a réuni toutes les conditions climatiques nécessaires à l'élaboration d'un grand vin fidèle à la diversité des terroirs et des expositions qui fait la richesse du cru. Les raisins ont mûri lentement mais sûrement grâce à une fin de saison idéale avec alternance de journées chaudes et de nuits froides, propice à l'élaboration d'un fruité complexe. Le millésime a de plus profité des progrès accélérés de culture et de vinification, semblables à ceux de la Bourgogne, sous l'influence d'une nouvelle génération de producteurs, plus ouverts et plus éduqués. A l'issue de cette large dégustation mon jugement sera plus nuancé. Incontestablement les vins réussis sont parmi les plus accomplis que j'ai vus naître, plus corsés que les 1999 et surtout les 2000 (pourtant encensés par la critique américaine), plus harmonieux dans l'intégration de l'acidité propre au nebbiolo que les 1996. Il faut sans doute remonter à 1982 ou 1971 pour retrouver une telle matière première. Mais toutes les communes n'ont pas connu le même niveau de réussite : les sols maigres de Barolo ou les marnes riches de la Morra ont donné des vins plus maigres ou trop vite évolués, tandis que Castiglione Falletto et Serralunga brillent par un supplément de corps, de profondeur de texture et de minéralité dans la saveur. D'autre part trop de vinifications restent approximatives mais pour différentes raisons. Certains traditionalistes continuent à extraire des tannins âpres et astringents qui semblent venus d'un autre âge et présentent des vins défigurés par des déviations fermentaires ou des boisés douteux. Certains modernistes continuent à noyer le fruit complexe mais délicat du nebbiolo dans une débauche de notes boisées stupides avec la complicité de certains tonneliers (souvent hélas français) qui leur livrent des barriques au bois trop vert, mal séché et mal brûlé. Leurs vins sont des caricatures de ce que ces terroirs étonnants peuvent produire. Mais quel réconfort de voir peu à peu s'affirmer un nouveau style de Barolo qui rapproche les anciens et les modernes : l'intensité colorante des vins progresse malgré la nature d'un cépage moins riche sur ce plan que d'autres grâce à une meilleure stabilisation de la couleur à la vinification et à l'élevage...



Michel Bettane

www.bettanedesseauve.com