

LES RINALDI & BAROLO

AZ. AGR. GIUSEPPE RINALDI (1916)

Superficie: ~10ha

Pratiques culturales: Biodynamiques, non certifié
Taille Simonit (dès 2014)

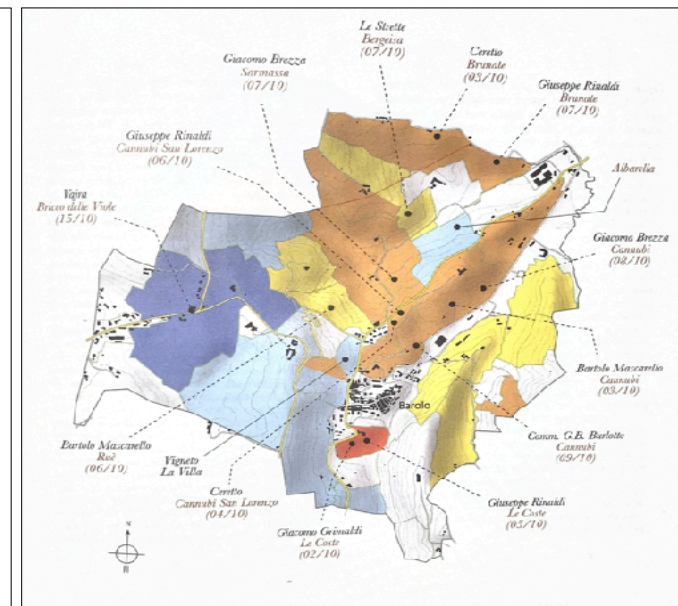
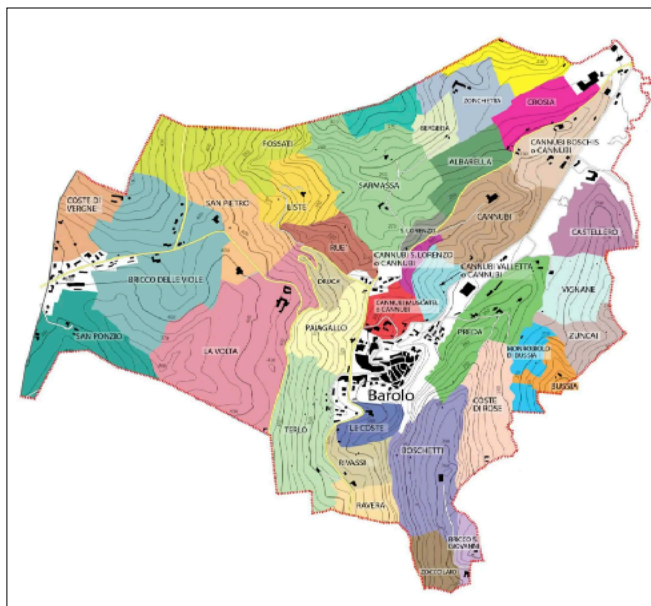
Volume annuel: ~38 000 bouteilles

Spécialités piémontaises (5): Rosae, Freisa, Dolcetto, Barbera, Nebbiolo.

Barolo (3): ~60% production

LES TERROIRS

- Cannubi San Lorenzo (depuis 1980s): marne, sable (tannin fin et vertical)
- Ravera : tardif, puissant, très porté sur l'acidité
- Brunate (1ha - planté 1978): argile bleue-calcaire, richesse et équilibre



PRODUCTION

Vinification:

Cru par cru - 100% éraflé
Levures indigènes & macération jusqu'à la descente du chapeau
Jus de presse → Namasté (2014)

Élevages: 36+ mois en foudre (40+ hl) avec soutirages.

Mise: sans filtration

DATES CLES

1992 Giuseppe assemble Brunate / Le Coste & Cannubi SL - Ravera

2009 Marta rejoint le Domaine

2010 MGA → Retour au blend de Battista Rinaldi

Barolo Brunate (85% Brunate - 15% Le Coste)

Barolo Tre Tine (Cannubi San Lorenzo - Le Coste - Ravera)

2018 Reprise par Marta et Carlotta



MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



LE DÉGUSTATIONS WINE ROSE DOUBLE VERTICALE DE BAROLO (2020 - 2014)

LE DOMAINE

Le domaine Giuseppe Rinaldi incarne l'âme traditionnelle du Barolo, ancré dans une histoire familiale qui remonte à la fin du XIXe siècle. La famille Rinaldi, originaire de Diano d'Alba, s'est établie dans le vignoble de Barolo grâce à Giovanni Battista Rinaldi (1848-1928), grand-père de Beppe Rinaldi. En 1870, il épouse Ludovica Barale et acquiert, avec elle, la ferme Boschis située sur le cru Cannubi – aujourd'hui propriété de la maison Francesco Rinaldi – auprès du régisseur des Marchesi di Barolo. C'est là que naît la société « Barale & Rinaldi », une entreprise familiale dont les racines sont profondément enracinées dans les terroirs de la Langhe.

En 1916, la famille se divise : les trois frères Giuseppe, Francesco et Carlo Rinaldi héritent des vignobles, originellement issus du côté Barale. Giuseppe fonde son propre domaine, qui deviendra le Giuseppe Rinaldi que l'on connaît aujourd'hui. La maison est construite entre 1910 et 1916, et le premier vin est mis en bouteille en 1921. À cette époque, deux cuvées sont produites – Brunate-Le Coste et Cannubi San Lorenzo-Ravera – mais sans indication de cru sur les étiquettes, reflétant les pratiques simples et non commercialisées de l'époque.

Le fils de Giuseppe, Battista Rinaldi, prend la relève en 1945. Oenologue de formation, il introduit une approche plus structurée, en produisant un seul Barolo issu du blend de tous les crus familiaux. En 1964, il lance une petite quantité de Riserva, uniquement issue de Brunate, baptisée « Brunata » (avec un « a » final, conformément à l'usage de l'époque).

C'est en 1992 que Beppe Rinaldi, vétérinaire de formation et cinquième génération de la famille à œuvrer dans le vin, reprend officiellement les rênes du domaine après la mort de son père. Bien qu'il ait été impliqué dès les années 1980, il apporte une nouvelle énergie, mêlant tradition et modernité. Il introduit en 1992 un nouveau style de blend : Brunate/Le Coste et Cannubi San Lorenzo/Ravera.

En 2010, il revient à la philosophie de son père en produisant deux cuvées : une dominée par Brunate (85 %) et une autre, « Tre Tine », mêlant Cannubi San Lorenzo, Le Coste et Ravera.

Après le décès de Beppe en 2018, le domaine est désormais dirigé par ses filles, Marta et Carlotta Rinaldi, qui perpétuent la tradition tout en s'adaptant aux défis contemporains – notamment les débats autour de la zonation des crus, du changement climatique, et du manque de main-d'œuvre dans la région.

Le domaine a également connu quelques évolutions niveau vignoble: en 2019, les Rinaldi ont acquis leur premier vignoble à Bussia (Monforte d'Alba), qu'ils commercialisent désormais sous l'appellation « Bussia », conformément à la réglementation qui a supprimé les sous-zones (Sottana, Soprana, etc.) après la décision du Conseil d'État italien en 2013.

Le domaine Giuseppe Rinaldi est aujourd'hui considéré comme l'un des derniers bastions de la tradition barolaise, aux côtés de Bartolo Mascarello et Teobaldo Cappellano – des « derniers Mohicans » du Barolo, comme les appelait Jancis Robinson.

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



LES PRATIQUES, A LA VIGNE ET A LA CAVE

Le domaine Giuseppe Rinaldi exploite un ensemble de parcelles emblématiques de Barolo, réparties sur les crus les plus prestigieux de la région :

- Brunate (1 ha) : sol argilo-calcaire, exposition plein sud, vignes âgées de 38 ans en moyenne. Ce cru, plus argileux, donne des vins puissants, structurés, avec une grande capacité de garde. Il est souvent vinifié séparément en raison de son volume suffisant.
- Le Coste : très petite parcelle, sol sableux, exposition sud, donne des vins légers, élégants, avec une note florale et une acidité vive. Souvent mélangé à Brunate pour équilibrer la structure.
- Cannubi San Lorenzo : sol sableux, arômes balsamiques, réglisse, complexité aromatique. Acquis dans les années 1970, ce cru est souvent mélangé à Ravera.
- Ravera : dernière parcelle récoltée (sud-est), sol argilo-calcaire avec des traces de sable, donne des vins plus frais, plus acides, avec une matière plus dense grâce à la marne.

Depuis 2019, le domaine produit également un Barolo issu du cru Bussia, acquis en location puis acheté, situé à Monforte d'Alba.

Le domaine incarne une approche artisanale et minimaliste.

En vigne :

- Culture : approche biodynamique non certifiée, adoptée depuis 2014 avec le changement de taille en « Simonit ».
- Pas de désherbants chimiques, pas de traitements systématiques. Aucun herbicide depuis les années 1980.
- Pas de vendange verte

- Matériel végétal : Nebbiolo « Lampia », sélection massale issue du vignoble Le Coste, avec quelques autres clones.
- Porte-greffes : 5BB et 420A, choisis selon leur adaptation aux différents sols.

- Récolte : manuelle, début octobre (moyenne 3-5 octobre). Les parcelles sont récoltées séparément (voir carte en première page)
- Rendement : très bas, entre 10 et 15 hl/ha sur Cannubi San Lorenzo.

En cave :

- Fermentation : levures indigènes, pas de pied de cuve. Démarrage naturel en 2-3 jours.
- Macération en cuve ouverte, avec foulage manuel les premiers jours, puis remontages (20-25 jours au total).
- Pas de contrôle en température - juste plafonnée à 32-33°C.
- La conversion malolactique se fait directement en foudre.
- Élevage : en foudres de Slavonie de 20 à 60 hl, âgés en moyenne de 15 ans – jamais de bois neuf.
- Soutirages 3 à 4 fois sur 3 ans.
- Pas de collage, pas de filtration.
- SO₂ : ajout limité – 50 mg/l durant l'affinage, 30 mg/l libre à la mise.
- Vinification séparée : les parcelles sont vinifiées séparément, puis assemblées après la fermentation malolactique, puis à nouveau assemblées à la fin de l'élevage.

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



NOTRE DEGUSTATION

Profil des millésimes à Barolo (2014-2020) grâce aux notes de Marta Rinaldi

Verre d'accueil

Le Dézaley 2023 de Mélanie Weber s'ouvre dans une robe or brillante, lumineuse et dorée. Son nez évoque le miel, le tilleul, le marzipan, avec une légère sensation de chaleur – de la pomme reinette. La bouche est crémeuse et enveloppante, comme un souffle d'automne ensoleillé. Belle finale centrée et généreuse.

SERIE 1

Millésime 2020: Année plus ordonnée, mais manque de chaleur. Vins légers, mais sans pauvreté – élégants, aromatiques, avec une belle fraîcheur.

Vin n.1 - Barolo « Tre Tine » 2020

Le Barolo Tre Tine 2020 apparaît dans un rubis clair-grenat à l'ongle.

Son nez est volatile, sur la réglisse, un fruit fragile, petite manque de précision, de définition musculaire. Avec de l'oxygène des notes plus douces émergent, les premières notes tertiaires s'expriment sur le cuir.

L'acidité soutenue tient la matière du vin. Le tannin est ferme, il garde une certaine rusticité. Il laisse des traces balsamiques - résineuse et dès par sa puissance il assèche le gras du milieu de bouche. Une fois atténuée l'emprise du tanin, la finale semble résolument courte. Il a besoin de temps pour s'épanouir.

Vin n.2 - Barolo « Brunate » 2020

Le Barolo Brunate 2020 se dévoile dans un rubis orangé-grenat à l'ongle.

Moins de VA, mais le vin reste vague, presque dilué. Il gagne ensuite en définition, plus floral, fragile, sureau, citronné.

En bouche, une belle sucrosité, tannin fin et délié. La volatile porte aussi la bouche – orange, fleur fanée - offrant presque une direction.

Plus de profondeur, une structure qui s'affirme.

SERIE 2

Millésime 2018 : Printemps pluvieux, mildiou, production réduite à 30 %. Récolte tardive (4-13 octobre selon les parcelles).

Vins complexes, avec une bonne acidité malgré la chaleur. Le Ravera apporte de la fraîcheur.

Vin n.3 - Barolo « Tre Tine » 2018

Le Barolo Tre Tine 2018 brille dans un rubis clair, brillant. Son nez est sur la résine de pin, la framboise, l'écorce d'orange amère – structure fine, sapide, notes florales et élégantes, vins intègres et ordonnés. Puis en s'ouvrant du cuir, goudron.

En bouche, belle sucrosité, il est élégant, enrobé, un équilibre réussi – compact, serré, la finale reste courte, elle nécessite de temps.

Vin n.4 - Barolo « Brunate » 2018

Le Barolo Brunate 2018 s'offre dans un rubis clair au cœur, grenat à l'ongle. Nez chaotique qui marie du floral puis de la framboise, cynorhodon, pastèque – légère volatile (acétique) comme une patine qui l'aplatit. Bouche fine, tannin camphré - balsamique, il serre et donne profondeur, présence saline – umami déjà en finale, plus vibrante et vivace.

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



SERIE 3

Millésime 2014 : Année pluvieuse, fraîche, avec grêle en été. Vins très acides, moins mûrs, plus légers en alcool. Le Coste et Ravera apportent de la fraîcheur, Brunate de la structure. Un millésime difficile, mais élégant.

Vin n.5 - Barolo « Tre Tine » 2014

Le Barolo Tre Tine 2014 s'ouvre dans un rubis au cœur, grenat à l'ongle. Nez sur l'ortie, la réglisse, le bois de santal, les épices douces – bouquet ouvert, suave, trame végétale fumée en arrière-plan. Avec de l'oxygène du sang sec, crottin, matière plus matte, il manque de lumière. La bouche, presque trop extraite – tire sur des tanins fibreux, collants et l'acidité en reste dissociée. Le fruit est en retraite, comme asséché. Moins de puissance mais aussi d'équilibre, de grâce.

Vin n.6 - Barolo « Brunate » 2014

Le Barolo Brunate 2014 apparaît dans un rubis au cœur, grenat à l'ongle. Pastèque, truffe noire, tourbe – plus fermé, sensation d'une majeure sucrosité du fruit, teintes noires plus que rouges, fumé de bois. Notes de volatile. Même ici le fruit n'est pas frais, il part vite en oxydation, sensation de fatigue... En bouche il est plus intègre, mais reste serrée – moins dichotomique que le précédent grâce à davantage de richesse, intégrité, fruit persistant. Le végétal reste présent mais en arrière plan.

SERIE 4

Millésime 2017 : Hiver chaud, sécheresse, récolte très précoce (13 septembre). Vins ouverts à l'alcool élevé, avec une belle concentration. Moins d'acidité, mais une grande intensité aromatique.

Vin n.7 - Barolo « Tre Tine » 2017 (déviance de liège ?)

Le Barolo Tre Tine 2017 se dévoile dans un rubis au cœur, grenat à l'ongle. Nez puissant, solaire, fermé – note fumée, liège frais. Avec l'ouverture de la mousse, notes fumées, fond animal, dense, chaud, le cuir commence à ressortir – de la vieille cave. En bouche il est tendu, tannin collant, léger sparadrap... finale légère, balsamique – manque de moelleux. Les dégustateurs doutent que la bouteille soit représentative du cru.

Vin n.8 - Barolo « Brunate » 2017

Le Barolo Brunate 2017 brille dans un rubis au cœur, grenat à l'ongle. Pastèque, abricot confit, cendre – belle ouverture solaire, nez radieux, mûre, beau tissage, multi-facetté. Graine fine à la bouche, balsamique, encens, le tannin reste serré mais conjugue puissance et finesse, mûrs et présents en même temps. Reste fidèle au style de la cuvée – il commence à s'ouvrir avec structure et complexité.

SERIE 5

Millésime 2015 : Hiver chaud, bonnes réserves hydriques grâce aux neiges. Été chaud, vins sains, équilibrés, avec une belle maturité. Très bon potentiel de garde.

Vin n.9 - Barolo « Tre Tine » 2015 (TCA)

Vin n.9 (substitution) - Barolo « Bussia » 2021 (TCA)

MICHELE CAIMOTTO

**Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch**



Vin n.10 - Barolo « Brunate » 2015

Le Barolo Brunate 2015 apparaît dans un rubis au cœur, grenat à l'ongle.

Nez centré, plein d'élégance qui cache une remarquable puissance – profil solaire, délié, propre, précis, fruit rouge/orange évolué, sapide.

Légère évolution et soyeux à la bouche, balsamique – matière précise, belle fraîcheur, charnu, défini avec richesse. Vin linéaire, cohérent et serein.

SERIE 6

Millésime 2016 : Hiver frais, automne frais. Millésime classique, idéal pour la maturité phénolique.

Récolte le 11 octobre. Vins profonds, structurés, avec une grande longueur – l'un des meilleurs millésimes de la décennie.

Vin n.11 - Barolo « Tre Tine » 2016

Le Barolo Tre Tine 2016 s'ouvre dans un rubis brillant.

Nez réservé, puissant, enrobé – grande intégrité, poudre de maquillage, réglisse, orange brûlée, densité, tenue aromatique, encore une touche exotique (papaye). Le soir, plus de fruit noir, sombre, épice brûlée, curry, baume de tigre, presque l'eucalyptus – tout est soutenu, précis, suave et puissant en même temps. La bouche est un regal de complexité et harmonie. Finale tenue sur les tannins, acidité modérée, centrée – grand sujet au grand avenir !

Vin n.12 - Barolo « Brunate » 2016

Le Barolo Brunate 2016 apparaît dans un rubis au cœur, grenat à l'ongle.

Densité, précision, fermeture aromatique (réduction), truffe, épice douce – fraîcheur sous-jacente. Bouquet assez lisse, élégant, précis, serein.

La bouche s'offre avec beaucoup d'harmonie, mais moins aboutie que le précédent à cause d'un tannin encore un peu collant. Grand sujet qui mérite de l'oublier pendant quelques années.

LE REPAS QUI A ACCOMPAGNE

Lasagne à la saucisse / viande de boeuf et choux

Tomme de chevre en finition

MICHELE CAIMOTTO

**Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch**



CONCLUSIONS

Le passage de témoin

Il s'agit d'un petit échantillon et, de ce fait, il est difficile de juger l'évolution stylistique des vins, mais il nous a semblé clair que la volonté de la nouvelle génération est de moins extraire, surtout sur des millésimes frais.

Un comparatif peut être possible entre le 2014 et 2018, avec pour autant deux expressions totalement différentes:

- un 18 assumé, sur la fraîcheur et l'élan
- Un 14 assommé par une extraction / élevage trop audacieux par rapport à la qualité de la récolte

De ce fait, les millésimes frais (patte Marta) ont une approche très intéressantes et une accessibilité inattendue !

Les styles des cuvées « Le Chevalier dans l'ombre et la figurine solaire »

On pourrait se dire que l'assemblage (TT) devrait par définition être plus ouvert, constant...

La vérité est que les deux sont des assemblages de parcelles et que ce n'est pas vraiment ce qui ressort de notre match...

Le Brunate - nez floraux, parfois un peu en retraits, il offre toutefois des bouches qui charment par leur accessibilité, la trame tannique au maillage fin et dense, noble et longève.

Magnifique matière qui reste fidèle entre les années. Les sols plus gras du bas de coteau semble aussi donner un peu plus de gourmandise et enrobage. Elles semblent aussi offrir plus de continuité stylistique entre les millésimes.

Le Tre Tine - nez ouverts plus rapidement (secteur Cannubi) et puis des bouches qui semblent être serrées par un Ravera trop austère.

Les notes mentholées / encense de Monforte qui méritait encore un brin de maturité supplémentaire ?

Dans les années chaudes cela semble trouver une forme d'harmonie et surtout un peu plus de liberté dans la finale qui reste sinon serrée, austère et manquant d'élan.

Un immense merci au panel de dégustateurs car la rencontre était animée et rythmée par des interventions constructives et éclairées.

Un grand merci aussi à Marta pour son temps et support qui ont permis de proposer cette rencontre.

A la dite de tous, rendez-vous dans 10 ans pour traverser la même double-verticale :))

A votre santé !

Michele

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch





MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch

