

Voyage Académie Internationale du Vin

TOSCANE

6 au 8 juin 2018

Par Christopher CANNAN

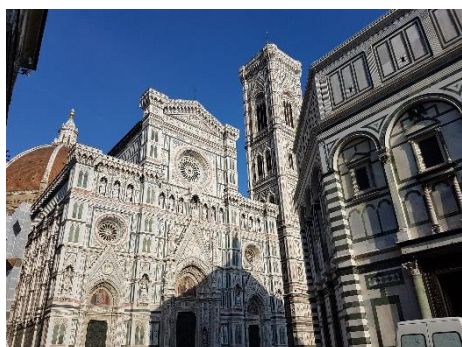


AIV
ACADÉMIE INTERNATIONALE DU VIN
INTERNATIONAL ACADEMY OF WINE

Un très agréable séjour, très bien organisé par Donatella Cinelli Colombini et l'équipe Scaramuzzi pour la logistique. Seul critique : deux jours c'est trop court pour bien se rendre compte de la diversité et complexité du paysage viticole de la Toscane. Toutefois nous sommes convaincus que les efforts qui sont faits pour la qualité des vins de la région sont en train de porter leurs fruits.

Mercredi 6 Juin 2018

Réception et dîner au dernier étage de l'Hôtel Baglioni près de la gare de Florence avec une vue magnifique sur les toits de la ville et en particulier l'impressionnant dôme de la cathédrale.



Un repas classique à l'italienne avec des antipastis, primo piatto avec des ravioles, suivie des joues de veau en sauce.

Les vins pour accompagner :

- Rigoletto Montecucco Rosso « Colle Massari » 2014 : Un vin rouge du sud de la Toscane assez simple mais avec un bon fruit et de la fraîcheur.
- Vino Nobile di Montepulciano DOCG – “Poliziano” 2015 : Parmi les plus prestigieux des domaines de cette appellation. Un beau vin, encore jeune mais avec beaucoup de fruits rouges, de la profondeur et un important potentiel de vieillissement.
- Vin Santo : Un classique de la Toscane. Un vin de dessert mais pas trop sucré avec une touche d'oxydation. Idéale avec un dessert peu sucré.



Jeudi 7 Juin 2018

Départ matinal pour la région de Montalcino par un temps assez beau. Arrivée ponctuelle chez Casanova di Neri.

VISITE CASANOVA DI NERI – BRUNELLO DI MONTALCINO

Nous sommes reçus par le propriétaire, Giacomo Neri, qui nous donne des détails sur Montalcino en général et son domaine de Casanova di Neri en particulier.



Montalcino est situé au sud-ouest de la ville de Sienne et des vignobles de Chianti Classico. La surface en vignobles couvre environs 2 000 hectares sur des collines. Les premières plantations de la famille Biondi Santi datent de la fin du 19^{ème} siècle mais la réglementation de la DOC (DOCG à partir de 1980) date seulement de 1968 avec moins de 100 hectares plantés. L'unique cépage est un clone local du Sangiovese nommé Brunello. L'altitude atteint 620 mètres par endroit et le climat est très influencé par la proximité de la mer. La législation pour l'élevage des vins est assez particulière demandant un minimum de deux ans en bois et un total de 4 ans avant la mise sur le marché dont au moins 4 mois en bouteille.

Il s'agit d'un domaine fondé en 1971 par Giovanni Neri, le père de Giacomo. Les 82 hectares sont divisés en 5 parcelles dans différentes localités de l'appellation. Cette diversité permet de profiter des avantages des différents terroirs de l'appellation. En raison d'un climat plus chaud dans le sud du territoire, il peut avoir un mois de différence pour débiter les vendanges. Les sols varient selon les parcelles mais sont essentiellement argileux, alluviaux par endroit et pierres sèches dans le sud. L'assemblage de cette diversité donne un parfait équilibre aux vins.

La cave, sur trois niveaux et partiellement sous terre, profite de la gravité au maximum. La vinification est en inox et dans quelques foudres. Égrappage à 100%. 3 à 5 semaines de macération avant un long élevage en foudres et barriques respectant le minimum de 24 mois en bois. Ceci produit des vins avec un grand potentiel de vieillissement. Selon Monsieur Neri 25 ans pour une bonne année.

Casanova di Neri produit également un Rosso di Montalcino. Un vin plus simple dont la législation permet la mise sur le marché après seulement un an. A Casanova di Neri l'élevage est de 15 mois et le cépage 100% Sangiovese (Brunello).

Enfin Casanova di Neri a bénéficié de récompenses internationales bien méritées, entre autres, le vin de l'année pour le Wine Spectator en 2006 et 100 points dans la revue de Robert Parker en 2015.



Nous avons dégusté deux vins :

- Casanova di Neri – Rosso di Montalcino 2015 : Un vin agréable et facile avec une jolie texture soyeuse. Également un joli fruit, équilibré et du charme. Un très bon rapport qualité / prix à moins de €20.00 la bouteille prix public.
- Casanova di Neri – Brunello di Montalcino -Tenuta Nuova 2013 : Un vin du sud de l'appellation. Élevage pendant 27 à 36 mois en barriques selon l'année, suivie d'au moins un an en bouteille. Un vin concentré et profond avec des notes de truffes et fruits rouges. Intense et riche mais avec des tanins souples rendant le vin approchable maintenant, mais avec un très long potentiel de vieillissement.

Production totale de 150 000 bouteilles dont 130 000 de Brunello di Montalcino.

Les vins étaient commentés avec enthousiasme par Michael Silacci.

C'est dommage que nous n'ayons pas eu la possibilité de déguster les autres Brunello du domaine pour comparer les différents terroirs de Montalcino. Notamment son Brunello di Montalcino Cerratalto qui a reçu la plupart des distinctions dans la presse.



Le domaine de Donatella Cinelli Colombini, l'organisatrice de notre voyage en Toscane. Nous sommes reçus par Donatella et une partie de son équipe qui singulièrement consiste exclusivement de femmes.

Avec un verre de vin blanc à la main, nous avons visité la cave tout en musique entrecoupé par les explications fort intéressantes de Donatella.



En 1988 Donatella a hérité de sa mère le domaine de 17 hectares de Brunello di Montalcino. Elle a également un autre domaine de 17 hectares en Toscane produisant du Chianti. Le domaine de Montalcino est situé dans le nord de l'appellation avec un terrain argileux et ondulant au tour de la cave, dominé par la ville de Montalcino.

Nous avons appris des détails sur l'histoire de Montalcino et son passé récent. Jusqu'aux années 1960 l'économie de la région était basée surtout sur la production et vente de peaux d'animaux, de céramique et de cuivre. En 1960 il y avait seulement 63 hectares de vignes et 11 caves. Aujourd'hui il y a plus de 2000 hectares et presque 200 caves qui mettent en bouteille leurs vins.



Avec l'aide de son équipe Donatella a construit une affaire florissante, exportant ses vins dans 38 pays. Les assemblages sont faits par une équipe de 4 femmes, pas forcément liées au monde du vin. Donatella croit beaucoup dans la capacité des femmes en matière de dégustation.

Ensuite, dans la cave, Angelo Gaja a fait un petit discours pour évoquer les qualités de Donatella, la « Dame de Brunello » qui, avec courage, vision et volonté a créé un des domaines les plus prestigieux de l'appellation.

Un excellent déjeuner avec des très bons plats toscans a suivi avec la dégustation des vins des deux domaines. Les soupes toscanes aux légumes étaient particulièrement mémorables.



Vins dégustés pendant le repas :

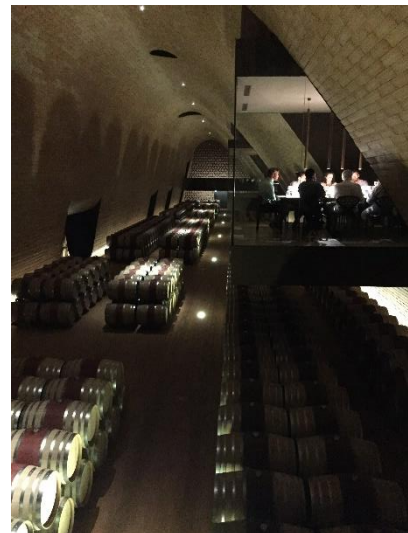
- Chianti Superiore DOCG – Donatella Cinelli Colombini 2015 : Provenant de son autre domaine près de Pienza au sud de Sienne. Un vin simple et agréable, facile avec un joli fruit.
- Rosso di Montalcino DOC – Donatella Cinelli Colombini 2016 : Un vin assez léger en couleur et en bouche mais avec un joli fruit. Agréable à boire sans attendre.
- Brunello di Montalcino DOCG - Prime Donne 2013 : Un grand Brunello classique avec des arômes de fruits rouges et d'épices. En bouche, riche et puissant mais avec une harmonie et des tanins suaves. Grand potentiel de vieillissement.
- Brunello di Montalcino Riserva DOCG – Donatella Cinelli Colombini 2012 : La récolte vient du vignoble nommé Ardita, l'endroit le plus haut du domaine. Ce grand vin n'est pas produit tous les ans et les quantités sont petites, 6'600 bouteilles en 2012. Arômes très complexes avec des notes de cuir et d'épices. En bouche, des épices également avec de la structure et de la profondeur. Un grand Brunello classique, équilibré et harmonieux.
- Vin Santo DOC Chianti 2007 : Donatella n'est pas très enthousiaste pour ce genre de vin, mais son mari y tient. En tout cas ce Vin Santo est excellent avec une jolie couleur d'acajou, des arômes d'abricots et de prunes. Pas trop sucré, ce vin est idéal avec les « cantuccini » de Toscane (biscuits aux amandes).

En résumé, une visite bien agréable dans une ambiance campagnarde et sympathique. Un repas mémorable avec que des spécialités de la Toscane. Donatella a démontré son amour pour la Toscane et nous a fait partager son enthousiasme pour la richesse de cette province. Ces vins sont d'un style classique avec beaucoup de personnalité et du charme.

Notre voyage en Toscane se poursuit avec une visite de la nouvelle cave de Antinori situé à Bargino dans la région du Chianti Classico à mi-chemin entre Florence et Sienne. Un édifice ultra-moderne et impressionnant dessiné et développé par l'architecte Marco Casamonte, fondateur du groupe d'architectes Archea Associati de Florence.



Nous sommes reçus par le Marchese Piero Antinori en personne, 26ème génération de cette illustre famille florentine. En effet la famille produit du vin depuis 1385. Piero nous donne quelques explications sur son entreprise qui est, sans doute, parmi les plus importantes d'Italie et de l'Europe, produisant environ 20 millions de bouteilles par an. La société possède 2400 hectares de vignobles répartis sur plusieurs régions en Italie, notamment Chianti Classico, Montalcino, Montepulciano, Bolgheri, Maremma, Piémont, les Pouilles et l'Ombrie. Ainsi qu'à l'étranger aux U.S.A., Hongrie, Malte, Chili et Nouvelle Zélande.



Il y a 3 propriétés en Chianti Classico, la plus connue étant Tenuta Tignanello, produisant un vin emblématique de la Toscane, un assemblage de Sangiovese, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc que malheureusement nous n'avons pas eu l'occasion de déguster pendant la visite.

La nouvelle cave, également le siège social de la société, est utilisée pour la production de seulement deux vins commerciaux : Antinori Chianti Classico, Villa Antinori Chianti Classico Riserva et un Vin Santo.

L'aspect le plus intéressant de la visite était sans doute l'architecture de la cave et les bureaux. L'idée était d'intégrer le bâtiment dans la nature. Terminé en 2012 après 7 années de construction pour un budget d'environ 90 millions d'euros, le double qu'initialement prévu, le bâtiment est un chef-d'œuvre. Depuis le parking souterrain nous montons un escalier en forme de tire-bouchon. Nous arrivons sur une grande terrasse avant de pénétrer dans la cave construite avec des matériaux tels que la terra cotta, béton teinté, acier et verre. Les caves à barriques ressemblent à l'intérieur d'une cathédrale avec une lumière douce et feutrée. Sur le toit il y a une salle pour élever le Vin Santo, un restaurant et un vignoble. Le plus étonnant de l'architecture est que, malgré sa taille de 49 000m², la construction ne se voit quasiment pas depuis la colline en face. Un mariage presque parfait entre la construction et la nature.



A la fin de la visite nous avons dégusté quelques vins :

- Cervaro de la Sala – Castello della Sala – Umbria IGT 2016 – Un vin blanc 90% Chardonnay et 10% Grechetto fermenté en barriques. Le Chardonnay et le bois dominant, perdant le sens du lieu de production. Par contre le vin est bien fait avec de la fraîcheur malgré le bois et une certaine élégance.
- Botrosecco – Le Mortelle – Maremma Toscana 2015 – Cabernet : Un bon vin assez commercial, bien fait avec des fruits noirs en bouche.
- Badia a Passignano – Chianti Classico Gran Selezione DOCG – 2013 : Parmi les plus prestigieux des Chiantis produits par Antinori. Avec la nouvelle appellation « Gran Selezione » réservée aux meilleurs vins de la région. Un beau vin, élégant et frais, également assez facile à boire. Manque un peu de structure et profondeur pour être qualifié comme un grand vin.
- Guado al Tasso – Bolgheri DOC Superiore 2013 : Cabernet Sauvignon, Merlot et Cabernet Franc. Très jolie couleur rubis foncé, un beau vin avec de la fraîcheur et une certaine élégance. Les tanins doux et une bonne longueur en fin de bouche. Néanmoins, comme les autres vins, il y a un style maison assez commercial avec des vins élégants et charmeurs mais sans la personnalité et profondeur pour être des grands vins.

Pendant la dégustation nous étions accompagnés par Piero Antinori et son directeur et winemaker Renzo Cotarella. José-Luis Ripa a fait un commentaire sur les vins.

En résumé une visite fort intéressante pour voir une cave à grande échelle avec une architecture hors du commun et impressionnante par son intégration dans l'environnement. Par contre quel dommage que nous n'ayons pas pu déguster une sélection plus grande de vins du groupe Antinori, surtout les vins prestigieux tels que Solaia et Tignanello.

Retour sur Florence.

DINER AU RISTORANTE « IL LATINO » – FLORENCE

Un endroit dans le centre historique de Florence très animé et bruyant mais sympathique. Après une longue attente on nous a servi un excellent repas avec des plats typiques de la Toscane. Presque trop de plats mais tous de bonne qualité et de bons exemples de la cuisine locale.



Nous avons dégusté quelques vins avec le repas :

- Ca'del Bosco – Franciacorta Brut NV : Ceci n'est pas un produit de la Toscane mais néanmoins un excellent vin mousseux de cette cave considérée parmi les meilleures en Italie, peut-être la meilleure pour les vins effervescents. Très bonne prise de mousse et un excellent équilibre entre le fruit et l'acidité.
- Fèlsina - Chianti Classico - Berardenga DOCG 2015 – 100% Sangiovese : Fèlsina est considéré parmi les meilleurs producteurs de la zone de Chianti Classico. Situé dans le sud-est de l'appellation, près de Sienne, Fèlsina produit parmi les vins les plus recherchés de la région. Un bon Chianti Classico, assez serré et riche avec de la profondeur et des tanins suaves. Net en fin de bouche.
- Querciabella – Chianti Classico DOCG 2014 – 100% Sangiovese. Une autre cave prestigieuse de la zone de Greve in Chianti. Culture biodynamique depuis 2000. Un autre bon vin qui se laisse boire facilement avec un joli fruit, de la finesse et une bonne longueur en bouche.

En résumé une très bonne soirée pour terminer la première journée remplie d'expériences bien variées.

Un autre départ matinal, cette fois pour la région de Bolgheri sur la côte toscane.

VISITE CA'MARCANDA – CASTAGNETO CARDUCCI – ANGELO GAJA - BOLGHERI

Angelo Gaja, sans doute le producteur le plus connu en Italie, est arrivé en Toscane en 1994 avec l'achat d'un vignoble de 30 hectares à Montalcino. En 1996, il achète Ca'Marcanda à Castagneto Carducci dans l'appellation Bolgheri. L'origine du nom est la traduction du mot italien pour « négociant ». Il a fallu 18 voyages à Angelo pour négocier l'achat des terrains à Bolgheri ! Entre 115 et 120 hectares sont plantés avec du Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot et Syrah.



Angelo nous reçoit dans sa cave et nous explique l'histoire et la situation du domaine avant d'évoquer le vignoble. La cave de 10 000 m² est conçue par Angelo avec l'architecte Giovanni Bo de Asti. Aujourd'hui la cave est pratiquement invisible et se fond dans le paysage grâce à sa conception souterraine et à la végétation qui couvre quasiment toute la surface extérieure.

Le vignoble est fortement influencé par la proximité de la mer située à 5 kilomètres. Il y a deux types de sol, la terre brune avec de l'argile limoneuse et la terre blanche avec plus de calcaire et plus caillouteuse près des montagnes, meilleure pour le vin haut de gamme de la cave.

Pour la cultivation du vignoble, Angelo a fait venir des consultants pour étudier les diverses plantations entre les rangs de vignes, pour donner plus de vie aux sols et aussi l'impact des insectes pour le bien-être des vignes. Le tout dans une logique de cultivation biologique et une viticulture plus résiliente. Entre les vignes, il y a une variété de plantes selon les nécessités dues au climat et le sol pour limiter ou augmenter la vigueur des plantes de vigne. Il s'agit de l'orge, de la moutarde, des haricots, du fenouil, de l'herbe, entre autres. Par ailleurs Angelo développe et utilise son propre composte avec des vers de terre, dites Californiennes.

Pour les insectes, en dehors des ruches pour les abeilles, il y a un travail intense sur le thème avec l'entreprise Bioplanet. Pour une démonstration pratique, Angelo nous emmène dans le vignoble où nous avons été témoins d'un spectaculaire lâcher de papillons par son équipe. Ensuite nous avons visité le vignoble avec les dynamiques et enthousiastes explications de Gaia Gaja, la fille d'Angelo, qui est très impliquée dans la conduite de tous les domaines et leur commercialisation.



Gaia nous explique la situation géographique du domaine ainsi que tous les travaux dans le vignoble, surtout les expérimentations avec les plantations entre les rangs de vignes et l'impact des insectes et la confusion sexuelle qui en résulte. Pour la petite histoire, Angelo nous a fourni une fiole avec un insecte parasite, une sorte de coccinelle, qui, avec un insecte prédateur, remplace les mauvais effets des traitements chimiques d'une manière propre et efficace. Nous avons lâché ces insectes dans les vignes, contribuant ainsi au bien-être du vignoble !

Pour terminer la visite, Angelo avait organisé une dégustation spectaculaire, non seulement du domaine Ca'Marcanda, mais également des autres domaines de la famille.



D'abord 5 vins de Ca'Marcanda :

- Ca'Marcanda - VISTAMARE 2017 -Toscana Bianco IGP : Angelo a planté quelques vignes pour produire un bon vin blanc en petite quantité avec les cépages Vermentino, Viognier et Fiano. Un vin frais et équilibré, pas très complexe mais assez concentré et très agréable en bouche avec une bonne acidité et un joli fruit.
- Ca'Marcanda – PROMIS 2016 – Toscana IGP : Merlot, Syrah et Sangiovese. Un vin élégant et souple grâce aux Merlot et Syrah mais avec une vivacité contribué par le Sangiovese. Une excellente entrée de gamme, très bien fait avec de la structure et assez voluptueux. Issue des « terres brunes » de la propriété.
- Ca'Marcanda – MAGARI 2016 – Bolgheri DOP : Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon et Petit Verdot. Encore un vin avec une belle structure et de la vivacité, mais également avec plus de profondeur et une certaine classe. Riche et concentré avec des fruits rouges en bouche et une grande longueur, souple et rafraichissant.
- Ca'Marcanda - CAMARCANDA 2015 – Bolgheri DOP : Le grand vin du domaine issu des « terres blanches » avec plus de calcaire près des montagnes. Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc exclusivement. Élevage pendant 18 mois en barriques, suivies de plusieurs mois en bouteille avant la mise sur le marché. Encore jeune mais très prometteur avec un bouquet riche et complexe, un peu balsamique mais avec la classe d'un grand vin capable de rivaliser avec les meilleurs Grands Crus du Médoc. En bouche également la richesse et la profondeur d'un grand vin. Déjà charmeur mais encore jeune avec des tanins bien évidents et un potentiel d'un long vieillissement.
- Ca'Marcanda – CAMARCANDA 2013 – Bolgheri IGP : Nous avons eu la chance de pouvoir déguster deux millésimes de ce grand vin. Le 2013 est également issue du Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc. Un très grand vin aussi avec des arômes balsamiques, des fruits noirs et du bon bois. Un peu plus évolué que le 2015, mais dans la même ligné avec une grande finesse et précision en bouche, digne des meilleurs de Bordeaux. Profond et intense avec des tanins souples et une belle concentration de fruits et un parfait équilibre. Encore un vin pouvant vieillir pendant des décennies.

Ensuite nous avons eu le plaisir de déguster 2 vins des autres propriétés de la famille Gaja :

- PIEVE SANTA RESTITUTA – Brunello di Montalcino DOCG 2013 : La famille Gaja est propriétaire de 30 hectares de vignobles du sud-ouest de l'appellation depuis 1994. Un assemblage de 4 parcelles élevés pendant 12 mois en chêne. Un vin superbe, riche et complexe mais facile d'approche. Structuré avec beaucoup d'élégance, de la finesse et un parfait équilibre.
- GAJA – BARBARESCO DOCG 2014 : 100% Nebbiolo de la propriété familiale depuis 4 générations à Barbaresco dans le Piémont. Encore un grand vin. Assez jeune mais complexe et d'une grande pureté. Couleur, une teinte orangée, typique du Nebbiolo, un bouquet frais et attirant. En bouche un très bel assemblage de fruits rouges et épices. Une jolie texture et l'élégance d'un grand Pinot Noir de Bourgogne !

En résumé, sans doute la visite la plus intéressante et passionnante de tout le voyage. Angelo, sa famille et son équipe, ont tout fait pour rendre la visite mémorable, pleine de surprises et de nouveautés.



En peu de temps nous avons appris énormément sur les pratiques d'une culture biologique hors des normes et certainement significatifs pour l'avenir. Nous avons également bénéficié d'une grande dégustation, d'autant plus apprécié car il s'agit des vins de haute valeur que nous ne trouvons pas facilement.

Dans le bus Raymond Paccot a fait les éloges et remerciements pour cette visite remarquable.

En route pour Sassicaia, une autre cave emblématique de la région de Bolgheri.

Parmi les vins les plus recherchés au monde, Sassicaia est à l'origine du succès de la région de Bolgheri, source de grands vins de la Toscane à base de cépages bordelais, plus particulièrement le Cabernet Sauvignon.

Nous sommes reçus par la petite fille du fondateur Mario Incisa della Rocchetta, la Marchesa Priscilla Incisa della Rocchetta, qui nous explique l'histoire du domaine et sa situation géographique, ainsi que les diverses activités.



Le domaine est impressionnant, un total de 2500 hectares, 13 kilomètres en longueur depuis la mer jusqu'aux montagnes vers 400 mètres d'altitude. Plus de 50% de la superficie est constituée de forêts. Par ailleurs il y a des céréales, des oliviers, des troupeaux de vaches et un élevage de chevaux de qualité de la race « English Thoroughbred ». Environs 500 hectares sont consacrés à une réserve naturelle, surtout bénéfique pour les oiseaux migrateurs.

La famille est arrivée du Piémont en 1930 et c'est en 1946 que Mario Incisa della Rocchetta a planté 1 hectare de Cabernet Sauvignon, surtout parce qu'il était un grand amateur des vins de Bordeaux et voulait avoir un vin pour sa propre consommation. L'idée n'était pas de vendre du vin au départ. Aujourd'hui il y a 100 hectares de vignobles et, grâce à Sassicaia, la région de Bolgheri est établie comme source de parmi les meilleurs Cabernets Sauvignons de la planète. Le Contrôle d'Origine Bolgheri date de 1994 et actuellement, en 2018, il y a un total de 1000 hectares et 50 producteurs.

Le premier millésime commercialisé par Sassicaia était le 1968. Depuis 2011 Sassicaia bénéficie de son propre Contrôle d'Origine : D.O.C. Bolgheri Sassicaia. Aujourd'hui le domaine, grâce à sa qualité et les efforts du fameux œnologue, Giacomo Tachis, Sassicaia bénéficie d'une réputation comme un des vins les plus prestigieux au monde. Certains millésimes font l'objet de spéculations de la part des collectionneurs avertis.



Nous avons visité l'impressionnante cave à barriques construite en 2007. Toutes les barriques sont de 225 litres avec 1/3 renouvelées chaque année.



Ensuite nous avons dégusté deux vins rouges en vente actuellement :

- Guidalberto – Toscana IGT 2016 : 40% Cabernet Sauvignon, 60% Merlot avec 15 mois d'élevage en barriques. Il s'agit du 2ème vin de la propriété produit depuis 2000. Un vin charmeur et frais avec une certaine classe, une jolie texture et fruit, terminant avec une très agréable sensation en fin de bouche.
- Sassicaia 2015 : 85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc. Encore jeune mais un grand vin, puissant, élégant et frais. Une touche de bois au nez après 24 mois en barriques et beaucoup de finesse et classe en bouche. Tanins suaves et nobles. Destiné à être un très grand vin après plus de vieillissement en bouteille.

Production moyenne :

200 000 bouteilles de Sassicaia

350 000 bouteilles de Guidalberto

350 000 bouteilles de Le Difese (un 3ème vin que nous avons dégusté dans le restaurant de Sassicaia).

Commentaire très élogieux de Raymond Paccot mettant en valeur ce que représente Sassicaia dans le monde du vin.

Nous avons déjeuné «al fresco » au restaurant « Osteria San Guido » appartenant à Sassicaia et situé dans le domaine non loin de la cave.



En accompagnant un repas toscan bien classique avec du bœuf cru, des pâtes aux épinards et du veau en sauce, nous avons apprécié le 3ème vin de Sassicaia :

- Le Difese, Toscana IGT, Tenuta San Guido 2016 : 70% Cabernet Sauvignon et 30% Sangiovese. Un vin plus simple avec rondeur et finesse, bien fait avec un joli fruit et un bel équilibre. A apprécier peu de temps après sa mise sur le marché.

Après le déjeuner, dans une grange à côté du restaurant, nous avons écouté une conférence donnée par Emanuele Pellucci, journaliste et dégustateur reconnu, juge dans plusieurs concours internationaux.

Sous le titre « La Toscane du Vin », Emanuele nous a donné des informations sur l'histoire du vin en Toscane depuis les temps des Etrusques, évoquant les divers développements pendant les siècles. L'exploitation par les moines de Florence au 2ème et 3ème siècle et, à partir du 14ème, l'implication des marchands et grandes familles de Florence dans la commercialisation des vins et l'organisation des vignobles. Les familles Antinori et Frescobaldi étant les exemples qui dominent encore le paysage vinicole aujourd'hui. La première mention du Chianti dans les documents date de 1390 mais c'est en 1716 que Cosimo III de Medici délimite des zones de production pour la première fois.

L'époque moderne est marquée par l'introduction des fiasques en paille pour le Chianti dans les années '60, encouragé par le développement du tourisme dans la région. Cette mode n'a pas aidé l'image qualitative du Chianti. C'est à partir des années 1980 que des efforts sont faits pour améliorer la qualité avec des règles plus strictes et l'introduction des appellations plus précises, telles que le DOCG pour le Chianti Classico et les autres grandes appellations de la Toscane. Le phénomène des vins nommés « Supertuscan » a également contribué à l'image qualitative de la Toscane. Introduits par la famille Antinori, ces vins, à base de cépages internationaux mais parfois également du Sangiovese dans les coupages, sont reconnus mondialement, tels que Sassicaia et Ornellaia entre autres.

Ensuite Emanuele nous a donné des statistiques et des informations sur les diverses appellations en Toscane :

- La Toscane couvre 54'706 hectares dont 67% en collines, 24% en montagnes et 9% en vignobles.
- Il y a 58 appellations en Toscane dont les plus importantes sont : Chianti Classico, Chianti, Brunello di Montalcino, Vino Nobile di Montepulciano, Vernaccia di San Gimignano, Bolgheri, Morellino di Scansano etc.
- Chianti Classico : 7200 hectares avec 523 domaines.
- Chianti : 14 500 hectares avec 1400 producteurs.
- Brunello di Montalcino D.O.C.G. : 2100 hectares avec 250 domaines.
- Vino Nobili di Montepulciano D.O.C.G. : 670 hectares avec 50 producteurs
- Vernaccia di San Gimignano D.O.C.G. : 1900 hectares avec 170 domaines.
- Morellino di Scansano D.O.C.G. : 1503 hectares avec 317 producteurs.
- Carmignano D.O.C.G. : 200 hectares avec 14 domaines.
- Les cépages principaux : Sangiovese, Canaiolo et les cépages internationaux pour les rouges. Trebbiano et Malvoisie di Chianti pour les blancs.
- Principaux pays d'exportation : U.S.A., Allemagne, Canada et le Royaume Uni.

En résumé un très intéressant mais rapide « tour d'horizon » sur le vin en Toscane. Seulement regrettable qu'il n'y avait pas plus d'informations sur la situation actuelle de l'économie viticole de la région.



Pour notre dernière soirée nous avons apprécié la cuisine du restaurant « Il Locale » dans le centre historique de Florence. En effet le restaurant est situé dans l'ancien palais de Cosimo 1 de Medici (1519 – 1574).



Dans cet environnement du moyenne âge nous avons dégusté des plats à base de poissons accompagnés d'une série de vins des appellations que nous n'avons pas eu le temps de visiter :

- Vernaccia di San Gimignano Riserva DOCG – Guicciardini Strozzi 2015 : Parmi les domaines les plus anciens (depuis l'année 994) et respectés de l'appellation. Un vin blanc riche et intense mais frais et long en bouche. Un bel exemple.
- Mazzei - Vermentino di Toscana IGT - Codice V 2015 : Un beau vin de cette grande famille florentin, plus connue pour ses vins de Chianti Classico. Assez riche avec une texture suave et une minéralité bien présente faisant penser à un Riesling avec un peu d'âge.
- Fattoria Il Pupille – Morellino di Scanzano DOCG 2016 : Sangiovese sur des terrains sableux. Un vin souple et riche mais peut-être une certaine lourdeur et manque de fraîcheur.
- Fabrizio Fabrizio – Carmignano DOCG 2015 : Un bouquet épicié et un peu étrange. Le bois est évident et le goût un peu fumé et amère. Probablement pas le meilleur exemple d'un vin de Carmignano.



Malgré notre séparation dans plusieurs salles différentes dans le sous-sol de cette maison historique, nous avons passé une excellente soirée pour terminer notre séjour en Toscane



En résumé nous avons passés deux jours mémorables avec un temps un peu instable mais clément et assez beau dans l'ensemble. Remerciements surtout à Donnatella Cinelli Colombini pour l'organisation de ce voyage très instructif et intéressant nous laissant des souvenirs inoubliables de la Toscane. Son amour pour sa région est contagieux et sans doute nous sommes tous des meilleurs ambassadeurs de cette belle région grâce à cette expérience. Remerciements également à l'agence de voyages, Scaramuzzi, pour l'excellente organisation logistique qui a assuré que nous étions à l'heure à tous les rendez-vous.





AIV

ACADÉMIE INTERNATIONALE DU VIN
INTERNATIONAL ACADEMY OF WINE