

## Italie : les vins de Montalcino

Sessions du Jeudi 5 et du Vendredi 6 Octobre 2017



**La dégustation est proposée par Nicolas Herbin (Cave SA en Suisse)  
Compte rendu de Philippe Ricard et Cécile Debroas Castaigns**

### **Quelques commentaires de contexte**

Toutes les bouteilles, stockées pendant une longue période dans des conditions optimales, ont été placées dans une cave de service, à température adaptée, verticalement, 6 jours avant notre rendez-vous.

Cette dégustation s'est déroulée en 2 journées et sur deux séances : l'après-midi à 14h15 puis le soir à 19h30.

Ce compte-rendu détaille les impressions du soir.

Entre autres causes, une aération de 5 heures (dans la bouteille rebouchée en position verticale) peut expliquer les variations dans les appréciations.

Les vins sont dégustés sans présentation à l'aveugle.

Les verres utilisés sont les « Expert » de Spiegelau.

DS : Didier Sanchez - LG : Laurent Gibet - PR : Philippe Ricard - CDC : Cécile Debroas Castaigns - MS : Miguel Sennoun - FM : François Martinez - PS : Pierre Simon - NH : Nicolas Herbin.

Mise en page de Philippe Ricard

## INDEX

Page 1	Présentation
Page 2	Index
Page 3	Barème IVV
Page 4	Un peu d'histoire
Page 5	Quelques informations
Page 6	Les millésimes présentés
Page 7	Carte de la zone de production de Montalcino
Pages 8-18	1 <sup>ère</sup> dégustation
Page 19-31	2 <sup>ème</sup> dégustation
Page 32	Un petit mot de Nicolas Herbin

## BAREME DE NOTATION IVV

La notation sur 20 s'effectue en "valeur absolue" et non relative. Elle a pour fonction de situer les qualités perçues de chaque vin sans tenir compte d'autres critères (prix, réputation, origines, millésimes, etc...). Elle a pour objectifs de fixer la mémoire de nos dégustations et de mettre en perspective les commentaires descriptifs, sans volonté de hiérarchisation ou de comparatisme intrinsèque.

### Niveaux inférieurs

Niveau 1 : inférieur à 11

**Vin à éviter** : pour son manque de goût et/ou sa saveur désagréable et/ou son défaut.

Niveau 2 : 11 - 11,9

**Vin sans intérêt** : présente des défauts toutefois non rédhibitoires (amertume, alcool, tanins secs, acidité, manque de fruit). Vin très simple et très court.

Niveau 3 : 12 - 12,9

**Vin moyen** : souffre encore de quelques défauts mais mineurs. Vin simple et court offrant un soupçon d'intérêt.

Niveau 4 : 13 - 14,9

**Assez bon vin** : sans défaut, plaisant, de qualité tout à fait correcte, techniquement irréprochable.

### Niveaux supérieurs

Niveau 5 : 15 - 15,9

**Bon vin** : équilibré, mais manquant encore un peu de caractère, de volume et de complexité.

Niveau 6 : 16 - 16,9

**Très bon vin** : équilibré, le caractère, le volume et la complexité sont présents à des degrés divers.

Niveau 7 : 17 - 17,9

**Excellent vin** : du caractère, de la complexité, de l'équilibre, avec du volume en plus.

Niveau 8 : 18 - 18,9

**Grand vin** : un caractère affirmé, une belle complexité, un grand volume, une race de classe et un équilibre parfait.

Niveau 9 : 19 - 19,9

**Vin exceptionnel** : vin vieux parfait qui a confirmé (ou transcendé) ses potentialités, ou vin jeune ou moyennement âgé, parfait, dont les qualités de base et le caractère paraissent extraordinaires.

Niveau 10 : 20

**Vin mythique** : vin à son apogée, unique, admirable, légendaire, historique qui procure une émotion rare de plénitude.

La différence d'un demi-point à l'intérieur d'un niveau est secondaire. Un vin qui a 15,5/20, n'est pas forcément meilleur qu'un vin ayant 15/20, mais ce jour là, nous lui avons trouvé un petit quelque chose de plus...



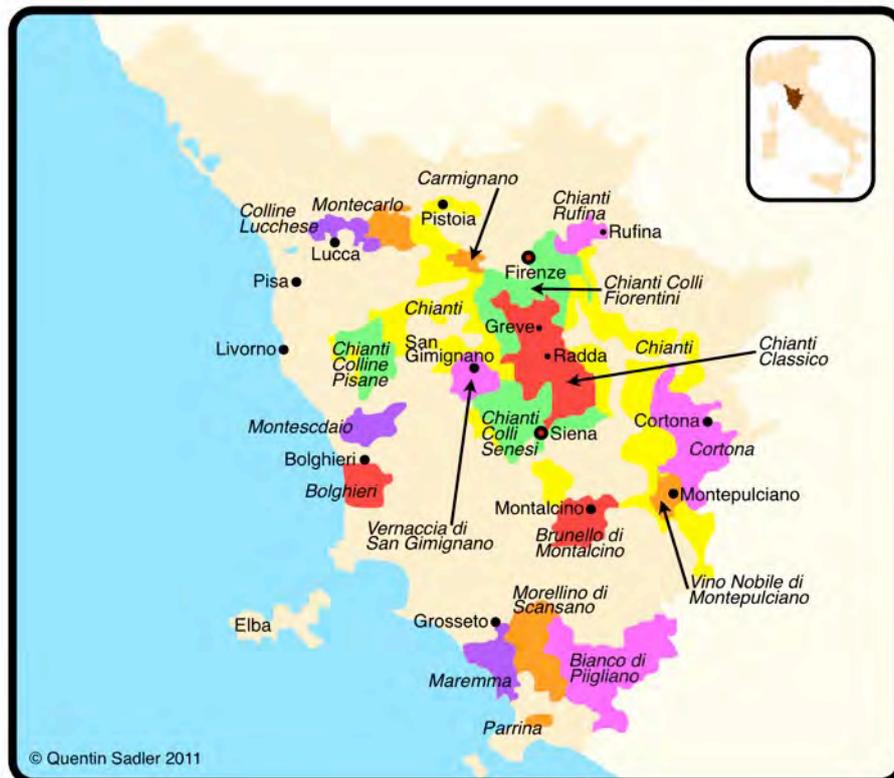
## Un peu d'histoire

Si les romains et les étrusques cultivaient déjà la vigne dans la région, l'histoire du Brunello di Montalcino est des plus récentes...

Longtemps terre dédiée aux blancs, la dénomination Brunello y apparaît à la fin du XIV<sup>ème</sup> siècle, mais sans aucune précision sur la nature du vin produit ; ce n'est qu'au XVII<sup>ème</sup> siècle qu'est attestée la présence de sangiovese (autrefois appelé vermiglio) pour la production de vin rouge.

L'histoire du Brunello di Montalcino est intimement liée à la famille Santi et son domaine Il Greppo. Isolant en premier lieu certains pieds de sangiovese estimés plus qualitatifs (cépage appelé brunello sur place...), elle mit en bouteille le premier Brunello de l'histoire contemporaine en 1888. Uniquement produit en grand millésime, concentré (rendements faibles), non égrappé, élevé de longues années en foudre de chêne de Slavonia et des décennies en bouteille, ce vin hors norme, hyper confidentiel, était destiné à une élite fortunée.

Cette exclusivité persista jusqu'après la seconde guerre mondiale, où d'autres vigneronns se lancèrent progressivement dans l'aventure avant de connaître un franc succès médiatique dans les années 80 (date d'obtention de la DOCG) : de 65 ha fin des années 70, la superficie cultivée est passée à environ 2000 ha quarante ans plus tard, avec un prix moyen des vins qui s'est lui aussi envolé !



## Quelques informations

Montalcino se situe à une quarantaine de kilomètres au sud-ouest de Siéne.

Climat tempéré, méditerranéen, plutôt chaud et sec, protégé par le massif du Monte Amiata (un ancien volcan qui culmine à 1738 m) qui bloque les orages en provenance du sud, paysages vallonnés, doux et lumineux : l'environnement géographique est particulièrement hospitalier et chaleureux.

Vignes cultivées entre 150 et 500 m d'altitude (avec des amplitudes thermiques sensibles), sols d'une grande diversité (calcaire argileux, rocailles, glaise, sable, tuf), bien des nuances généralement combinées dans une tradition d'assemblage des terroirs plutôt qu'un isolement parcellaire, quoi que cela change un peu.

Le sangiovese grosso cultivé ici présente quelques caractéristiques légèrement différentes de celui du Chianti Classico : baies plus grosses, plus juteuses, peaux plus fines, il semblerait proposer des critères organoleptiques un peu moins rustiques (notamment dans la perception des tanins) que chez le célèbre cousin situé au nord de Siéne.

Les Brunello sont élevés au moins 24 mois en fûts de chêne et ne peuvent être commercialisés avant le 1<sup>er</sup> janvier de la cinquième année suivant la récolte. Les Riserva vieillissent encore une année de plus au domaine.

Le Rosso di Montalcino (DOC depuis 1989) répond à un cahier des charges moins exigeant (12 mois en fûts de chêne et commercialisation après le 1<sup>er</sup> janvier de la seconde année suivant la récolte).

Potentiellement « parent pauvre » de Brunello (raisins de jeunes vignes, parcelles moins qualitatives, millésimes plus modestes, sélections de raisins moins mûrs et concentrés), il est cependant traité avec un soin grandissant par nombre de vigneronns consciencieux, certains lui réservant exactement le même traitement que pour le Brunello (notamment dans l'origine des raisins, la vinification, les contenants d'élevage), les durées de maturation en moins...



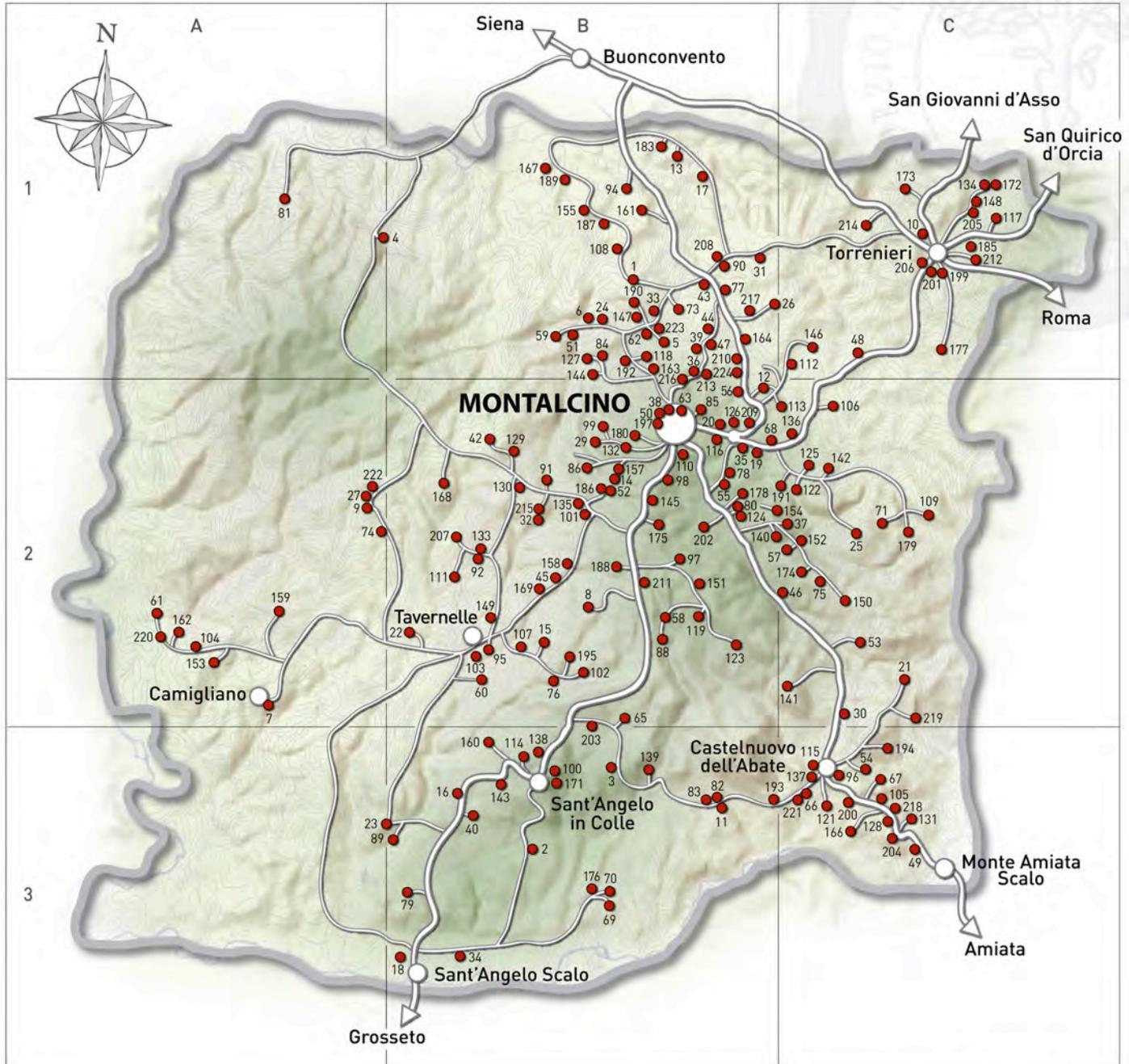
## Les millésimes présentés

**2015** : millésime solaire, de petits rendements, sain, qui a permis de vendanger sans pression particulière.

**2014** : tardif, délicat voire compliqué à mûrir, vendanges humides, tri sévère obligatoire. Un millésime qui a produit peu et a coûté cher aux vignerons ! A noter que de nombreux producteurs n'ont pas fait de Brunello.

**2012** : année très chaude, de semi canicule, saine, aux rendements mesurés, de forte concentration.

ZONA DI PRODUZIONE CON UBICAZIONE DELLE AZIENDE IMBOTTIGLIATRICI  
PRODUCTION AREA AND SITE OF BOTTLING ESTATES



Aggiornata al 31/12/2013 - Update 31/12/2013

Complete map with list of producers at Banfi: <http://castellonbanfi.com/en/sommelier-corner/Brunello-Montalcino@469>

**Produttori imbottiglieratori**

Bottler members

Totale - Total 209

**Superficie totale del territorio di Montalcino**

Total surface covered by the township of Montalcino

Ha 24.000

**Superficie dei terreni vitati - Surface covered with vineyards**

Totale - Total Ha 3.500

Brunello di Montalcino DOCG	Ha 2.100
Rosso di Montalcino DOC	Ha 510
Moscadello di Montalcino DOC	Ha 50
Sant'Antimo DOC	Ha 480
Altri vini - other wines	Ha 360

**1<sup>ère</sup> journée de dégustation : Jeudi 5 Octobre 2017**



**Fuligni (B2-12) : Rosso di Montalcino "Ginestreto" 2014**

100% Sangiovese Grosso

Un Rosso assez savoureux, digeste, rafraîchissant (griotte, fleurs, menthol, épices), signé d'une certaine sensibilité malgré son manque actuel de relâchement, avec quelques amers qui signent sa finale. En dessous par rapport au 2002, malgré une très jolie puissance aromatique.

A l'ouverture :  
DS15 - PR15 - AA14,5 - NH16

Après aération :  
DS15,5 - LG16 - CDC15,5 - MS16 - FM15



**Cerbaiona (C2-25) : Rosso di Montalcino 2014**

100% Sangiovese Grosso

Plus sombre, plus extrait, un style plus dense, un vin bien "maîtrisé", velouté, au fruit résolument noir (très prune), mat, légèrement voilé par ce qui nous semble être du bois (prudence car l'élevage se fait en foudre... changement de fûts suite à la reprise du domaine ?). Manque d'envolée à ce stade.

A l'ouverture :  
DS13,5 - PR13,5 - AA14 - NH13,5

Après aération :  
DS12 - LG14 - CDC13,5 - MS14 - FM13



**Poggio di Sotto (C3-67) : Rosso di Montalcino 2014**

100% Sangiovese Grosso

Version ambitieuse par son intensité, sa puissance, mais sans brutaliser les chairs : ensemble suave, volubile, sudiste par sa maturité mais campé sur une belle fraîcheur (en partie la marque du millésime), livrant un panel olfactif séduisant (pot pourri, fruits confits, cerise kirschée) mais à ce stade encore perturbé par des pointes de vanille et de café un rien roboratives.

A l'ouverture :  
DS15,5 - PR15,5 - AA15,5 - NH15

Après aération :  
DS16 - LG16,5 - CDC15,5 - MS16 - FM15



**Baricci (B1-1) : Rosso di Montalcino 2015**

100% Sangiovese Grosso

Assez sérieux de prime abord, concentré, dense, le vin livre peu à peu son énergie mais sans violence, proposant autant de qualité de sève que de rigueur structurelle. Solaire sans être chaleureux, il dégage un beau message de fruits à noyau (prune) auquel s'ajoute une dimension fumée et lardée.

A l'ouverture :  
DS16 - PR16/16,5 - AA16 - NH16

Après aération :  
DS16,5/17 - LG16,5/17 - CDC16/16,5 - MS16,5/17 - FM17



### Il Marroneto (B1-63) : Rosso di Montalcino 2015

100% Sangiovese Grosso

Grande promesse que ce vin net, précis, d'une grande pureté de fruits (cerise amarena, framboise, mûre, fleurs), subtil par ses parfums comme ses formes dentelées. Délicat, parfumé, de belle allonge, dense sans y paraître : comme une évidence.

A l'ouverture :  
DS16,5 - PR16,5+ - AA16,5 - NH15,5

Après aération :  
DS15,5 - LG14 - CDC15 - MS15,5 - FM16



### La Gerla (B1-39) : Rosso di Montalcino 2015

100% Sangiovese Grosso

Crèmeux, vanillé, compoté, un peu lourdaud, armé d'une belle acidité qui maintient toutefois son équilibre, mais sans émotion. Un échantillon photographié dans un costume "moderne", technique, plus international que toscan.

A l'ouverture :  
DS13,5 - PR13 - AA13 - NH13,5

Après aération :  
DS13,5 - LG14 - CDC13 - MS13,5 - FM13



**Mastrojanni (C2-21) : Rosso di Montalcino 2015**

100% Sangiovese Grosso

Maturité épanouie (Guignolet, framboise mûre, fruits noirs, traces de figue, de fumée), sphérique, au socle acide et tannique suffisamment assuré pour contenir la richesse, l'alcool. Ensemble parfaitement fondu (au point de manquer peut-être d'un peu de relief ?), allongé sur la fraîcheur du menthol...

A l'ouverture :  
DS16 - PR15,5/16 - AA16 - NH16

Après aération :  
DS16,5 - LG17 - CDC17 - MS16,5/17 - FM16



**Le Potazzine (B2-135) : Rosso di Montalcino 2015**

100% Sangiovese Grosso

Sec, abîmé, anormalement mentholé, vraisemblablement bouchonné.

A l'ouverture :  
DSED - PRED - AAED - NHED

Après aération :  
DSED - LGED - CDCED - MSED - FMED



**Baricci (B1-1) : Brunello di Montalcino 2012**

100% Sangiovese Grosso

Odeurs appétissantes de lard fumé, de fruits macérés, de terre battue, d'épices, portées avec élan et sveltesse par une matière fine, sans grande puissance (pas d'écart notable avec le Rosso, ce qui fait de ce dernier un sacré rapport Q/P) mais d'une distinction touchante.

A l'ouverture :  
DS16,5 - PR16,5/17 - AA16,5 - NH16,5

Après aération :  
DS17 - LG17,5 - CDC17,5/18 - MS17,5 - FM16,5



**Altesino (B1-13) : Brunello di Montalcino "Montosoli" 2012**

100% Sangiovese Grosso

Expression hyper technique, crémeuse, acidulée, conjuguant avec une certaine vulgarité le sirop comme le bourgeon de cassis, la fraise Tagada et le végétal. On est bien loin de Montalcino, plutôt vers un carménère chilien lui-même caricatural.

A l'ouverture :  
DS10 - PR11 - AA12,5 - NH12

Après aération :  
DS10 - LG10 - CDC11 - MS12 - FM11



**Tiezzi (B2-50) : Brunello di Montalcino "Vigna Soccorso" 2012**

100% Sangiovese Grosso

Difficile d'accès à l'ouverture, hésitant, acariâtre, presque "piquant", au fruit pourtant volontaire (griotte, fraise, prune fraîche) mais embarrassé par des impressions gênantes d'acétate. Plus épuré après aération, révèle alors un caractère frais et salivant, encore un rien serré, voire austère, mais joliment savoureux.

A l'ouverture :  
DSED - PR? - AA14,5 - NHED

Après aération :  
DS16 - LG16,5 - CDC16 - MS16 - FM16,5



**Barbi (B2-140) : Brunello di Montalcino "Vigna del Fiore" 2012**

100% Sangiovese Grosso

Coup de cœur pour ce vin aristocratique, construit, savoureux, déjà abouti, mariant puissance et grâce, maturité et fraîcheur, déployant avec race un spectre aromatique nuancé entre cerise amarena, fraise écrasée, agrumes, fleurs séchées, peau d'orange.

A l'ouverture :  
DS17,5 - PR17 - AA17,5 - NH17,5

Après aération :  
DS17,5/18 - LG18 - CDC18,5 - MS18,5 - FM18



**Collelcceto (A2-162) : Brunello di Montalcino 2012**

100% Sangiovese Grosso

Echantillon aux atouts indéniables (sensualité, sève, tanins veloutés, acidité salivante, fruits rouges généreux, confits, fleurs fanées), un peu parasité aujourd'hui par des notes caramélisées, lactiques et amères sans doute héritées des élevages en demi-muids. Belle plastique qu'il faut espérer voir s'épurer avec le temps.

A l'ouverture :  
DS16 - PR15,5+ - AA16,5 - NH16

Après aération :  
DS15 - LG15,5 - CDC15,5 - MS15,5/16 - FM14,5



**Il Poggione (B3-2) : Brunello di Montalcino 2012**

100% Sangiovese Grosso

Un parti pris réduit, peu flatteur, voire bourru, manquant à l'ouverture de lâcher-prise mais pas de sérieux, ni de densité et d'énergie. Très jeune mais non révélé, même dans son fruit, dominé par le menthol, la résine, le tabac, une pointe de châtaigne.

A l'ouverture :  
DS15,5/16 - PR15 - AA17 - NH14

Après aération :  
DS16,5 - LG17 - CDC17 - MS16,5 - FM16



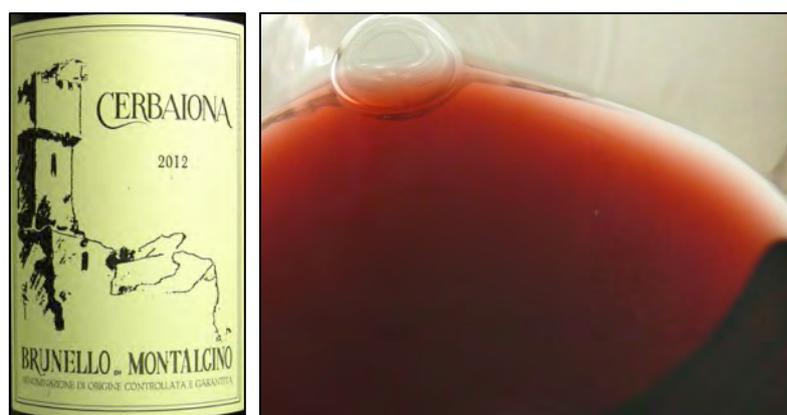
**Fuligni (B2-12) : Brunello di Montalcino 2012**

100% Sangiovese Grosso

Profil éthéré auquel nous sommes très sensibles... avec des parfums aboutis (fruits mûrs, presque exotiques, fleurs séchées, épices, orange sanguine, zestes), un corps gracieux, salivant, aux tanins fins conduisant une douceur subtile ; comme un grenache, la fraîcheur en plus.

A l'ouverture :  
DS16,5/17 - PR17 - AA17,5/18 - NH18

Après aération :  
DS16,5 - LG16,5/17 - CDC16,5 - MS17,5 - FM17



**Cerbaiona (C2-25) : Brunello di Montalcino 2012**

100% Sangiovese Grosso

Plus sombre, presque "froid", entre prune noire, cendre, menthol, camphre et des impressions de bois parasites, un vin bien doté, corsé et appliqué, long en bouche mais presque janséniste. Des promesses à défaut de facilité.

A l'ouverture :  
DS16 - PR15+ - AA17 - NH16,5

Après aération :  
DS15 - LG15 - CDC14 - MS15,5 - FM14



**Il Marroneto (B1-163) : Brunello di Montalcino "Madonna delle Grazie" 2012**

100% Sangiovese Grosso

Comme dit Cécile, voici le "Toro de Montalcino" ! Un concentré de muscles, de violence, hors normes, irradiant, solaire (cerise Burlat, fraises au sucre, framboise, épices, menthol), fougueux, tannique, remarquable de force, de saveurs, d'intensité de sève, d'allonge, mais livré d'un bloc, sans guère de nuances. On goûte une promesse...

A l'ouverture :  
DS(17+) - PR17,5+ - AA17,5 - NH17

Après aération :  
DS16? - LG17+ - CDC(16) - MS(15) - FM16



**Biondi Santi (B2-178) : Brunello di Montalcino 2012**

100% Sangiovese Grosso

Un large parfum à lui seul, tout en nuances et maturité (marmelade de fruits, cerise au Kirsch, agrumes, tonalités exotiques, miel, pot pourri, épices douces, bouquet garni), porté avec un extrême raffinement (plus filiforme que charnu), sapidité (acidité décidée, salinité) et persistance. Un style évanescent, épuré.

A l'ouverture :  
DS17 - PR17+ - AA17,5 - NH18,5

Après aération :  
DS17 - LG16,5 - CDC17,5 - MS17,5 - FM17



**Salicutti : Brunello di Montalcino "Piaggione" 2011**

100% Sangiovese Grosso

Version plus copieuse et gourmande, ample, sirupeuse, kirschée, toute barre au Sud, aux flatteries charmeuses pour certains, un peu plus roboratives pour d'autres par ses notes de barbe à papa et de caramel.

A l'ouverture :  
DS15,5 - PR15 - AA17 - NH16,5

Après aération :  
DS14,5 - LG14 - CDC14 - MS13,5 - FM14,5



**Poggio di Sotto (C3-67) : Brunello di Montalcino 2012**

100% Sangiovese Grosso

Appréciation très difficile de cet échantillon pourtant construit, plein, rond, très mûr, au fruité rouge intense, mais bousculé par une acidité volatile des plus impertinentes. Grands écarts de notes obligatoires !

A l'ouverture :  
DS? - PR? - AA18 - NH16,5

Après aération :  
DSED - LG15 - CDC10 - MS16 - FM16,5



## Conclusion après cette première dégustation

Dégustation de haut vol que seuls les grands vins sont capables d'offrir...

Pour beaucoup une révélation majeure d'une appellation singulière de la Toscane : bien moins austère et froid qu'en Chianti, le sangiovese prend ici une dimension autrement plus lumineuse et solaire. Une translation sudiste sensible vers davantage de maturité, de gourmandise, de pulpe, mais aussi de finesse structurale par une intégration plus aboutie tant des tanins que de l'acidité.

Attachés à leur savoir faire traditionnel (macérations et élevages très longs, usage de foudres, choix exclusif du sangiovese grosso et refus des cépages internationaux), les vigneron de cette sélection semblent pour la plupart résister aux modes et à l'impatience du monde moderne pour offrir des vins sans épate, diaphanes et pourtant rayonnants, des crus de parfums, d'équilibre, où la puissance n'altère en rien leur harmonie.

Peu de doute possible : avec Barolo et Brunello di Montalcino, l'Italie a bien deux Grands Crus majuscules...

A noter le remarquable niveau des Rosso que l'amateur aurait tort de négliger...

Partageant les mêmes terroirs, parfois issus des mêmes vignes, ils ont les gènes et l'âme des Brunello (même si la brièveté de l'élevage les prive souvent d'une dimension supérieure) sans leur tarif élitiste...

**2<sup>ème</sup> journée de dégustation : Vendredi 6 Octobre 2017**



**Biondi-Santi (B2-178) : Rosso di Montalcino 2014**

100% Sangiovese Grosso

Ce style de Rosso, très tendu, plus froid et moins en chair que la plupart, peut dérouter au premier abord, tant le vin pourrait sembler manquer de sensualité, caractéristique première de l'appellation. Le nez est fringant et délicat à la fois, subtil mais intense, sur la cerise, les petits fruits rouges éclatants, une note florale, presque végétale, qui accentue son caractère froid, et une petite touche poivrée. En bouche, le corps est effilé, aérien, mais l'acidité racée et la structure tannique serrée relèvent parfaitement l'ensemble, dans un bel équilibre et une finale tendue et salivante. Contrairement à ce que l'on connaît du sangiovese dans cette appellation, ce vin est donc d'un style plutôt austère, droit, élégant et il conserve une grande jeunesse. Il évoluera certainement de bien jolie façon.

A l'ouverture :  
DS15 - CDC15,5 - PS13 - AA14,5 - NH15

Après aération :  
DS15,5 - LG16 - MS16



**Salvioni (B2-38) : Rosso di Montalcino "La Cerbaiola" 2014**

100% Sangiovese Grosso

Dans un style très éloigné du précédent, ce Rosso est quant à lui sur des arômes chaleureux, mûrs, d'humus, de cave, de fraise mûre, de zeste d'orange cuit, avec des notes un peu évoluées de rose fanée. La robe elle aussi, légèrement tuilée malgré son âge, dévoile un vin qui a déjà évolué et qu'il ne faudra peut-être pas trop attendre. En bouche, on retrouve cette sensation chaleureuse, l'alcool prenant légèrement le dessus, ainsi qu'une finale un peu moins vibrante que le précédent. Toutefois, c'est un vin charnu et charmeur, d'un style plus concentré.

A l'ouverture :  
DS15,5 - CDC14,5 - PS15 - AA14 - NH14

Après aération :  
DS15 - LG15,5 - MS14



**Conti Costanti (B2-35) : Rosso di Montalcino "Vermiglio" 2014**

100% Sangiovese Grosso

Un vin magnifique, au nez intense et complexe, ayant beaucoup d'éclat, sur les fruits rouges mûrs et frais (fraise, cerise, groseille, fraise des bois) et les agrumes (zeste d'orange confite), avec une touche florale délicate. L'attaque en bouche est vive et franche, puis le vin se déroule et s'étire harmonieusement sur une matière fine, délicate, suave et épurée, sans aucune fausse note. Un vin de grand plaisir, qui n'aurait pas l'envergure et la puissance d'un Brunello mais qui est d'une grande présence, étincelant, avec délicatesse et raffinement.

A l'ouverture :  
DS17 - CDC17 - PS17 - AA16 - NH17

Après aération :  
DS17 - LG16,5/17 - MS17



**La Fortuna (C1-112) : Rosso di Montalcino 2014**

100% Sangiovese Grosso

Dès le premier nez, les arômes épicés de l'élevage en fûts de chêne dominant (cannelle, vanille, clou de girofle, rhum). A peine arrive-t-on à discerner les arômes du sangiovese en arrière-plan. La bouche a une attaque souple, lactée, elle aussi dominée par les lactones du bois, puis très tannique et asséchante, ce qui a pour autre conséquence de faire ressortir l'alcool. Dommage, la matière sous-jacente du vin, quand on arrive à la percevoir, paraît très jolie.

Un vin malheureusement défiguré par un élevage en bois (neuf semble-t-il) excessif.

A l'ouverture :  
DS(12) - CDC12 - AA13,5

Après aération :  
DS11 - LG11



**Le Chiuse (B1-73) : Rosso di Montalcino 2015**

100% Sangiovese Grosso

La robe très pâle, presque rose (terroir léger de sables), annonce un vin aérien et délicat. Au nez, c'est un festival d'arômes gourmands de fruits rouges mûrs, de parfums de fleurs, légèrement poivrés, tandis que la bouche laisse découvrir une belle chair pulpeuse, à la fois mûre et fraîche. Pas de grosse puissance mais un vin élancé, joyeux, soyeux et juteux, avec une finale salivante. Un vin de soif.

A l'ouverture :  
DS15+ - CDC15,5 - PS15 - AA15,5 - NH16,5

Après aération :  
DS15,5/16 - LG16 - MS15,5



**Canalicchio di Sopra (B1-164) : Rosso di Montalcino 2015**

100% Sangiovese Grosso

Un terroir d'argile, ici, donne un vin à la couleur plus sombre et au nez plutôt cuit (prune, pruneau), plus dense, moins aérien et gourmand. L'attaque en bouche est dense, riche, un peu compacte. C'est un vin avec une jolie chair, mais l'équilibre se trouve malheureusement perturbé par les tannins et l'alcool qui ressortent en finale.

A l'ouverture :  
DS14 - CDC14 - PS14 - AA13,5 - NH15

Après aération :  
DS14 - LG15 - MS14



**Il Colle (B2-19) : Rosso di Montalcino 2015**

100% Sangiovese Grosso

Malheureusement un vin semblant défectueux (ou est-ce l'échantillon ?). Des arômes d'évent, de peau de pomme blette, du gaz, sans personnalité, vif mais insipide en bouche. Selon Nicolas, le 2014 était magnifique. Il semblerait que le vin ait eu un souci en bouteille (NB : fermeture assez originale à l'aide d'un bouchon tronconique, donc peu hermétique).

A l'ouverture :  
DSED - CDC(10) - PS12 - AA14 - NH12

Après aération :  
DSED - LG(12) - MS(14)



**Conti Costanti (B2-35) : Rosso di Montalcino 2015**

100% Sangiovese Grosso

Autre vin peu avenant, défiguré par un élevage en bois trop marqué, sur un millésime chaud, ce qui renforce des saveurs crémeuses lassantes. Pas d'arômes particuliers de vanille ou de grillé, mais plutôt des arômes très lactés, de sucette Chupa Chups lait/fraise, ou café au lait. En bouche, l'attaque elle aussi est lactée, crémeuse, molle, et se termine par une finale aux tannins asséchants. On peut ressentir toutefois en arrière plan une jolie matière.

A l'ouverture :  
DS13,5 - CDC13 - PS13,5 - AA13,5 - NH13,5

Après aération :  
DS13,5 - LG14,5 - MS14



### Capanna (B1-33) : Brunello di Montalcino 2012

100% Sangiovese Grosso

Un vin un peu froid de prime abord, mais dont le nez, qui mettra un peu de temps à s'ouvrir, promet un grand potentiel. Complexe et riche, avec un bouquet évolué d'arômes de santal, de tabac, de cerise mûre, de framboise, d'agrumes, mais aussi de pétales de fleurs fanées, est très fin et complexe. La bouche est austère à l'attaque, verticale, d'une belle fraîcheur, pour évoluer dans le verre à l'aération, se faire de plus en plus charmeuse, avec un brin de sensualité contenue. Une beauté froide qui se réchauffe et se dévoile peu à peu. L'équilibre et la longueur sont au rendez-vous. Un vin très subtil.

A l'ouverture :  
DS16,5/17 - CDC17 - PS14,5 - AA16,5 - NH16,5

Après aération :  
DS17 - LG17 - MS17



### Lisini (B3-3) : Brunello di Montalcino 2012

100% Sangiovese Grosso

Ce vin dévoile d'emblée un nez d'une grande intensité et d'une belle complexité aromatique. Contrairement au précédent, dès la première approche, il explose de mille arômes : tabac, rose ancienne, laurier, fruits mûrs, fruits secs, camphre, terre humide. La chair est suave et juteuse, puissante, avec beaucoup de reliefs mais toujours dans un équilibre parfait, d'où cette sensation intense de vibration et d'énergie. Sans conteste un beau vin, avec un jus d'une sensualité énorme.

A l'ouverture :  
DS17,5 - CDC18 - PS17,5 - AA17,5/18 - NH17,5

Après aération :  
DS17,5/18 - LG18 - MS18



**Le Chiuse di Sotto, Gianni Brunelli (B1-73) : Brunello di Montalcino 2012**

100% Sangiovese Grosso

Joli vin, aérien, frais, à la robe rubis vive et à l'aromatique jeune, de fruits frais, de cerise, tout en discrétion et en délicatesse, avec quelques touches florales (roses anciennes, tabac), très sages. La bouche est aérienne mais tenue, profonde. Un vin en devenir.

A l'ouverture :  
DS16,5 - CDC16 - PS15 - AA15,5 - NH17

Après aération :  
DS16,5 - LG16,5 - MS16,5/17



**Sanlorenzo (B2-130) : Brunello di Montalcino 2012**

100% Sangiovese Grosso

Une robe orangée qui trahit déjà une certaine évolution et donc un vin peu enclin à bien vieillir. Il est riche, mûr, très chaleureux, avec des arômes évoquant le cépage grenache très mûr, comme grillé par le soleil et la chaleur (figes, dattes, fruits cuits, pruneau cuit). En bouche, l'alcool domine, un peu violent, malgré une certaine fraîcheur sous-jacente. On est en présence d'une belle densité malgré tout, mais ce petit déséquilibre sur la chaleur et l'alcool pêche un peu.

A l'ouverture :  
DS15,5/16 - CDC15 - PS16 - AA15 - NH15

Après aération :  
DS15,5 - LG16 - MS15



**L'Aietta (B2-180) : Brunello di Montalcino 2012**

100% Sangiovese Grosso

Un très grand coup de cœur pour ce vin, d'une finesse et d'une subtilité rares. Un fruit délicat au nez, profond, de fleurs, de cerise, d'agrumes, de tabac frais, qui ne rougirait pas face à un grand pinot noir. Un vin racé avec une bouche pulpeuse, salivante, structurée de façon élégante avec de beaux tannins parfaitement mûrs et croquants. Savoureux dès maintenant mais avec un beau potentiel de garde. Un grand plaisir.

A l'ouverture :  
DS18 - CDC18 - PS18 - AA17 - NH18

Après aération :  
DS18 - LG17,5 - MS18



**Le Potazzine (B2-135) : Brunello di Montalcino 2012**

100% Sangiovese Grosso

Un très joli vin ici aussi. On avait l'élégance dans le précédent, on a la sensualité dans celui-ci, avec de la chair, une belle chaleur. C'est plus mûr. Les arômes floraux de violette s'accompagnent de notes de cerise noire, d'olive. Nous sommes encore sur un vin pulpeux, mais moins complexe que le précédent.

A l'ouverture :  
DS17,5 - CDC16,5 - PS17 - AA17 - NH17

Après aération :  
DS17,5 - LG17 - MS17



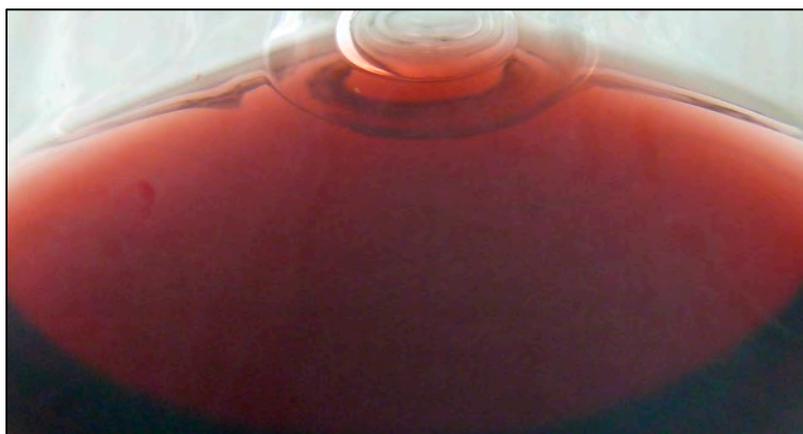
**Mastrojanni (C2-21) : Brunello di Montalcino "Vigna Loreto" 2012**

100% Sangiovese Grosso

Un très beau vin, mais qui semble demander plus de temps et de patience que les deux précédents. Le premier nez m'a paru dur, fermé, austère. Il demande de l'aération. Il semble provenir d'un terroir plus accidenté que les autres, plus sauvage, d'après Nicolas : des accents qui se transmettent à la dégustation, avec des notes de laurier, d'herbes sèches, grillées, et d'épices. La bouche est fine, avec de beaux tannins serrés mais elle est plus puissante, plus virile que les précédentes.

A l'ouverture :  
DS17 - CDC17,5 - PS17 - AA16,5 - NH17,5

Après aération :  
DS17 - LG17,5+ - MS18+



**Le Chiuse (B1-73) : Brunello di Montalcino 2012**

100% Sangiovese Grosso

Ce vin a demandé lui aussi un peu d'aération avant de s'ouvrir mais il s'est ensuite montré d'une approche facile, très agréable. Un nez de fruits des bois, rouges et noirs, mûrs, de cerise noire, de mûre, de tabac, d'épices, de santal, avec des notes terriennes. D'une belle profondeur en bouche également, son attaque est fraîche, ses tanins sont mûrs, fermes et souples. C'est un vin très jeune, avec un caractère facile, immédiat, et il a de beaux jours devant lui.

A l'ouverture :  
DS16,5 - CDC17 - PS16,5 - AA17 - NH17

Après aération :  
DS16,5 - LG16,5 - MS16,5



**La Gerla (B1-39) : Brunello di Montalcino 2012**

100% Sangiovese Grosso

Un autre vin saturé par l'élevage en bois (neuf), avec des arômes de cèdre, de caramel, de chocolat, de réglisse, qui maquillent malheureusement des senteurs qui semblent très fines et complexes. La bouche est dense, avec une jolie chair, mais là aussi, elle se trouve dominée par des goûts exacerbés de boisé. Difficile d'apprécier ce vin à côté d'autres Brunello, aux factures pures et spontanées.

A l'ouverture :  
DS12 - CDC14 - PS15 - AA13,5 - NH14,5

Après aération :  
DS12 - LG12 - MS13



**Conti Costanti (B2-35) : Brunello di Montalcino 2012**

100% Sangiovese Grosso

Il semble que l'échantillon soit défectueux. Bouchon ? Un nez fade, éteint, camphré. Une bouche sans expression.

A l'ouverture :  
DS? - CDCED - PS15,5 - AAED - NHED

Après aération :  
DS14 - LG(?) - MS(15?)



**Il Marroneto (B1-163) : Brunello di Montalcino 2012**

100% Sangiovese Grosso

Un très beau vin, étincelant, pur, avec des arômes sauvages de baies des bois, de cuir, de camphre, de fleurs (rose, violette), d'épices et de graphite. La bouche est précise, élégante, sérieuse, et tendue, avec une belle sève, des tannins impressionnants, d'une grande définition. Un vin ayant beaucoup d'éclat, sur une sensation minérale (saline, vibrante) portée dès l'attaque jusqu'en fin de bouche, très longue.

A l'ouverture :  
DS17,5/18 - CDC18 - PS17,5 - AA18 - NH18

Après aération :  
DS18 - LG17,5 - MS18



**Salvioni (B2-35) : Brunello di Montalcino "La Cerbaiola" 2012**

100% Sangiovese Grosso

Un vin apportant lui aussi de belles sensations d'énergie en bouche, mais avec une pointe d'austérité, de retenue. Le nez est complexe, sur des arômes d'agrumes, de rose, d'épices, de truffe, de terre mouillée, de résine, de sous-bois. La bouche dévoile des tannins fermes, serrés et d'une belle vibration. Moins "immédiat" que la plupart, il lui faudra certainement quelques années de plus pour délivrer tout son potentiel.

A l'ouverture :  
DS17,5 - CDC17,5 - PS17 - AA18 - NH18

Après aération :  
DS17 - LG17 - MS16,5



**Case Basse, Soldera : IGT Toscana 2012**

100% Sangiovese Grosso

Un grand vin envoûtant, d'une intensité et d'une profondeur rares. Au nez, c'est une explosion d'arômes, de fruits des ronces très mûrs (fraises des bois, mûre, framboise), sucrés, mêlés à des notes florales (rose, violette, lilas), de cuir, d'épices, des notes balsamiques, de terre et de truffe. Ces arômes se retrouvent en bouche avec autant de puissance, accompagnés d'une belle "sucrosité" assez envoûtante, soutenue par beaucoup de fraîcheur et par des tanins patinés, très soyeux et puissants. Un vin assez déroutant par son énorme présence et son originalité. Tout est là : intensité, puissance, équilibre, complexité, longueur, avec une dimension supplémentaire: du charisme, une présence hors norme.

A l'ouverture :  
DS19 - CDC18,5/19 - PS19 - AA19 - NH19

Après aération :  
DS19 - LG18,5 - MS19



## Conclusion après la seconde dégustation

La deuxième session de nos dégustations de Rosso et Brunello di Montalcino a vu nos appréciations et nos notes s'envoler très haut.

Ce fut une très belle dégustation avec dans l'ensemble, des vins pleins, aboutis, dotés d'une belle matière, aux tannins bien mûrs et aux aromatiques envoutantes. Une autre particularité de ces vins de Montalcino est leur caractère immédiat, savoureux, qui fait d'eux des vins pouvant être consommés jeunes avec beaucoup de plaisir, mais ayant également un grand potentiel de garde. Il y a peu de grands vins qui se livrent sans concession dans leur jeunesse, avec autant d'aisance, tout en promettant une grande longévité.

Pas de doute, les élevages longs en « vieux » foudres patinent les vins de façon remarquable et ces élevages sont une des raisons de la beauté des Brunello. Mais elle n'est pas la seule.

On peut comparer cette dégustation à celle de Chianti que nous a organisée Nicolas Herbin, il y a deux ans, vin également élaboré à majorité de sangiovese. Les vins s'étaient révélés plutôt froids, difficiles d'accès dans leur jeunesse. Le plaisir n'avait pas vraiment été au rendez-vous. Or, ces vins de l'appellation Chianti Classico provenant eux aussi de la Toscane sont élaborés un peu plus au nord de Montalcino. Il semblerait que les conditions de maturité y soient plus compliquées pour le sangiovese (zone plus froide et plus humide que Montalcino). C'est dire combien ce cépage compliqué et sensible a trouvé ici, à Montalcino, sa région de prédilection.

Plus encore que le pinot noir, le sangiovese est un cépage qui demande des conditions très particulières pour engendrer de bons vins. D'ailleurs, peu de vignobles dans le monde, y compris en Italie hors de la Toscane, ont réussi à élaborer de très bons vins à partir de ce cépage.

Les appellations Rosso et Brunello di Montalcino s'étendent sur un terroir très hétérogène avec des altitudes, des expositions, des sols différents, ce qui engendre des styles de vins variés et divers. Ces caractéristiques, alliées à des types de vinifications et d'élevages différents, dégagent une multitude de styles de vins. Au vu de cette dégustation, on peut dégager 3 grandes catégories :

- la première, un style plutôt « bourguignon », est axée sur une belle élégance, de la finesse, de la délicatesse, avec une matière structurée mais aérienne, une grande fraîcheur, des arômes floraux, de cerise sauvage, d'herbes sèches, d'agrumes.  
Ces vins sont élevés à l'ancienne dans de grands foudres de chêne de Slavonia ou de France. On peut citer par exemple les domaines de Biondi Santi, Fuligni, Léo Chiuse, Poggio di Sotto, Salvioni, etc.  
Ce style est certainement ce que pourrait appeler Nicolas, le style le plus « IVV compatible ». Les vignes engendrant de tels vins sont le plus souvent situées au Nord-est de l'appellation.
- le deuxième style est plus dense et plus mûr, avec une chair pleine, sensuelle, des arômes de cerise mûre et croquante, de prune, de terre, de tabac, d'épices douces (ex : Barrici, Il Marroneto, Mastrojanni, La Potazzino, Case Basse, Barbi, etc).  
On aime leur volupté, leur caractère charnu et savoureux, leur grande sensualité. L'élevage se fait généralement en foudres de chêne slovons également, à l'ancienne, et peut-être aussi quelques demi-muids.
- le troisième style, moderne, est celui de vins plus chauds, plus extraits, plus concentrés, axés sur un goût très international, avec l'utilisation notamment de fûts de chêne français, parfois neufs. Ces élevages engendrent des vins souvent crémeux, très tanniques, aux arômes de fruits noirs cuits, de réglisse, d'épices, de vanille (Cerbaiona, La Gerla, etc).  
Ici, nous sommes souvent unanimes : c'est le style que nous fuyons, et moi la première. La forte maturité, l'extraction poussée, ainsi que l'apport de tannins, de lactones et d'arômes de bois neuf dénaturent le vin. Il est d'ailleurs souvent très frustrant de ressentir une personnalité magnifique emprisonnée dans cette gangue boisée exacerbée.

Il y aurait beaucoup à dire et à découvrir de cette appellation qui demande encore à évoluer et dont l'histoire est finalement très jeune (11 producteurs sur 63 ha dans les années 1960 contre 258 sur 2000 ha en 2012 d'après Jancis Robinson !)

Notamment, il semblerait intéressant, au vu de cette dégustation assez hétérogène, de définir des sous-zones, engendrant des styles et des qualités différents, dont certaines plus propices à l'élaboration des meilleures cuvées.

En effet, il ne faut pas oublier que les vins sélectionnés par Nicolas Herbin sont parmi les meilleurs de l'appellation. L'hétérogénéité rencontrée pourtant dans cette sélection laisse présager d'une diversité de styles et de qualités encore plus importante sur l'ensemble des domaines.

Autre caractéristique de ces vins, leur prix relativement bas pour la plupart. Mais là aussi attention ! Nous avons beaucoup aimé quelques vins à 30€ comme parfois dénigré certains autres avoisinant les 120€.

Une autre question que l'on peut se poser est la part du millésime dans la qualité de ces vins. Le millésime 2012 a été chaud et sec, propice à une excellente et longue maturité du Sangiovese. Lors de millésimes plus frais, ce cépage n'atteint pas souvent sa maturité optimale. Plus que chez la plupart des cépages, la qualité de ses vins est donc très sensible à la qualité du millésime.

Lors du millésime 2014 par exemple, durant lequel la maturité du Sangiovese s'est révélée compliquée, beaucoup de domaines ont décidé de ne pas élaborer de Brunello mais uniquement des Rosso.

En découvrant le vignoble de Montalcino, son histoire et ses vins, nous touchons du doigt la magie qui peut s'opérer quelque fois entre un cépage exigeant, ici le sangiovese, un terroir complexe et très hétérogène, et la créativité de l'homme. Est-ce un hasard ou le génie d'un homme, souvent seul au commencement, comme ici Ferruccio Biondi Santi en 1880, qui donnent ainsi naissance à un grand vin ?

## Quelques mots de Nicolas Herbin

D'abord un mot pour narrer comment l'idée de cette dégustation a germé. Depuis quatre ans, j'ai la chance de passer deux voire trois semaines chaque été à Montalcino et de visiter ainsi de nombreux vigneron locaux. A cela s'ajoutent des promenades répétées dans le vignoble, à pieds ou en voiture, combinées à pléthore de bouteilles achetées et consommées sur place ou durant le reste de l'année. Tout cela pour dire que pour apprendre à connaître une appellation (sans revendiquer en faire le tour évidemment), il faut vraiment y consacrer du temps, les dynamiques locales n'étant par ailleurs jamais figées. Ainsi, le niveau moyen des vins que j'ai pu y goûter me semblant en constante évolution positive, j'ai donc souhaité faire découvrir cet élan réjouissant et faire goûter la qualité des meilleurs vins de ce grand vignoble au Club.

Ainsi, une sélection de domaines me semblant incontournables a été affinée au fil du temps. Les vins ont été achetés en majorité sur place au cours de l'été 2017, puis acheminés directement au Club quelques semaines avant les deux jours de dégustation préalablement fixés. Deux jours ont été en effet nécessaires pour faire non pas « le » mais « un » tour des meilleurs vins - à mon sens - de Montalcino. Sur le papier, les deux sessions se voulaient à peu près égales en niveau, commençant à chaque fois par une sélection des meilleurs Rosso 2014 suivis d'un florilège de leurs homologues en 2015, puis un pot-pourri de grands Brunello 2012, s'achevant à chaque fois car quelques bouteilles de propriétés stars, cultes et chères !

Comme cela a été dit par Cécile et Philippe précédemment, le niveau moyen fut des plus enthousiasmant, confirmant mes intuitions quant à l'évolution des grands vins de Montalcino. D'abord, les meilleurs Rosso ne sont plus les parents pauvres des Brunello, car les grands domaines les traitent avec tous les égards, quitte à les enrichir en années plus faibles de raisins ou parcelles normalement dévolus aux Brunello ; ou à déclasser en IGT Toscana les plus jeunes vignes ou les lots de raisins moins mûrs, incapables de bénéficier d'une année d'affinage sous bois. Il en résulte des Rosso bien meilleurs, mais aussi plus onéreux, contraintes de qualité et reconnaissance par le public et la presse obligent, avec des prix qui désormais avoisinent facilement les 20-25 € ; soit de vrais petits Brunello, dans tous les sens du terme.

Un mot sur les millésimes. 2014 confirme qu'elle fut une année très compliquée à faire mûrir, mais les meilleurs Rosso possèdent un raffinement de parfum et de texture qui leur donne un charme renversant, les rendant difficiles à attendre ; et pourtant les meilleurs pourraient bien surprendre au vieillissement. 2015 est d'une évidence de plénitude et de fruit mûr difficile à ignorer, même si les terroirs les plus chauds et/ou argileux semblent avoir donné - pour le moment - des vins un soupçon riches, que le temps assagira sans doute. Enfin, 2012 confirme son statut de millésime véritablement solaire et surtout chaud. Et pourtant, les différences des terroirs se font vraiment sentir et on est surpris de voir qu'il y a aussi des grands Brunello au sud de l'appellation, ce qui est plus que réjouissant, carrément reconfortant : on a l'embarras du choix !

Aujourd'hui, je pense que la DOCG Brunello di Montalcino a rejoint Barolo dans l'olympie des vins italiens, et c'est tant mieux, car les deux appellations transalpines les plus prestigieuses et connues de par le monde proposent enfin ce que l'on est en droit d'attendre d'elles, simultanément. Bien sûr, nombre de grands Brunello sont chers mais quand on voit ici les scores de Baricci, l'Aietta ou même une grosse cave historique comme Fattoria dei Barbi, on peut encore rêver se payer de grands Brunello à moins de 35 € !