

Renaissance des grands vins du Chianti

Sessions des Jeudi 8 et Vendredi 9 Octobre 2015



La dégustation, préparée par Nicolas Herbin (cave SA en Suisse) avec la participation de Maxime France (La Commedia del Vino), s'est déroulée sur deux journées. L'ensemble est commenté par Laurent Gibet.

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.

Chaque journée de dégustation se déroule en deux séances : l'après-midi à 14h15 puis le soir à 19h30.

Ce compte-rendu détaille les impressions de la séance 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 selon l'ordre choisi par l'organisateur.

Les verres utilisés sont les « Expert » de Spiegelau.

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

Mise en page de Philippe Ricard

INDEX

Page 1	Présentation
Page 2	Index
Page 3	Barème IVV
Page 4	Une longue histoire
Pages 5-6	Les principales zones d'appellation
Page 7	Climat, terroir et territoire
Page 8	Viticulture - Millésimes
Pages 9-20	1 ^{ère} séance : les vins du sud
Pages 21-32	2 ^{ème} séance : les vins du nord
Page 33	Conclusion de la seconde séance
Page 34	Remarque sur la seconde séance
Page 35	Conclusion générale
Pages 36-38	Un mot de l'organisateur

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...

UNE LONGUE HISTOIRE...

1. La région

Le Chianti (ou I Monti del Chianti ou Colline del Chianti) est une région rurale de Toscane qui couvre les provinces de Florence, Sienne et Arezzo, et qui est composée essentiellement de collines et montagnes. Le territoire du Chianti était initialement celui limité, au XIIIe siècle, par les communes de Gaiole in Chianti, Radda in Chianti et Castellina in Chianti ; il avait défini ainsi par la Ligue du Chianti (Lega di Chianti), visible sur la carte située en page 2 (zone hachurée). Cosme III de Médicis, grand Duc de Toscane, avait même décidé, en 1716, d'émettre un édit dans lequel il reconnaissait officiellement les limites du district de Chianti, lequel fut ainsi le premier document légal du monde à définir une zone de production de vin. Les bourgs du Chianti sont souvent caractérisés par des églises romanes ainsi que par des châteaux médiévaux fortifiés, signes des anciennes guerres entre Sienne et Florence. En 1932, la dénomination viticole a précisé les limites de production du Chianti Classico qui devient une DOCG (Denominazione di origine controllata e garantita). Comme pour toutes les régions rurales de Toscane, la polyculture est de mise avec vigne, forêt, oliviers, etc.

2. Le vin

Le chianti est produit dans des zones strictement délimitées des provinces de Florence, de Sienne, d'Arezzo, de Pistoia, de Pise et de Prato. Sa composition a été initialement établie par l'ancien premier ministre d'Italie Bettino Ricasoli. Il comprenait alors quatre à cinq cépages :

- le sangiovese rosso, largement dominant, entre 70 et 80 % ;
- le mammolo rosso, pour son parfum, entre 5 et 10 % ;
- le canaiolo rosso, pour sa couleur, entre 5 et 10 % ;
- le malvasia bianca lunga y était tolérée jusqu'en 2006 ;
- le trebbiano bianco également.

L'accroissement de la proportion des cépages blancs, plus faciles à produire, fut malheureusement consacré par la législation sur les DOC en 1963. Elle tolérait une proportion pouvant aller jusqu'à 30 %, réduisant la part des cépages rouges. Cependant, depuis 2005, la législation a changé pour la DOCG Chianti Classico; il est désormais interdit d'utiliser des cépages blancs et le minimum de sangiovese est passé à 75-80 %.

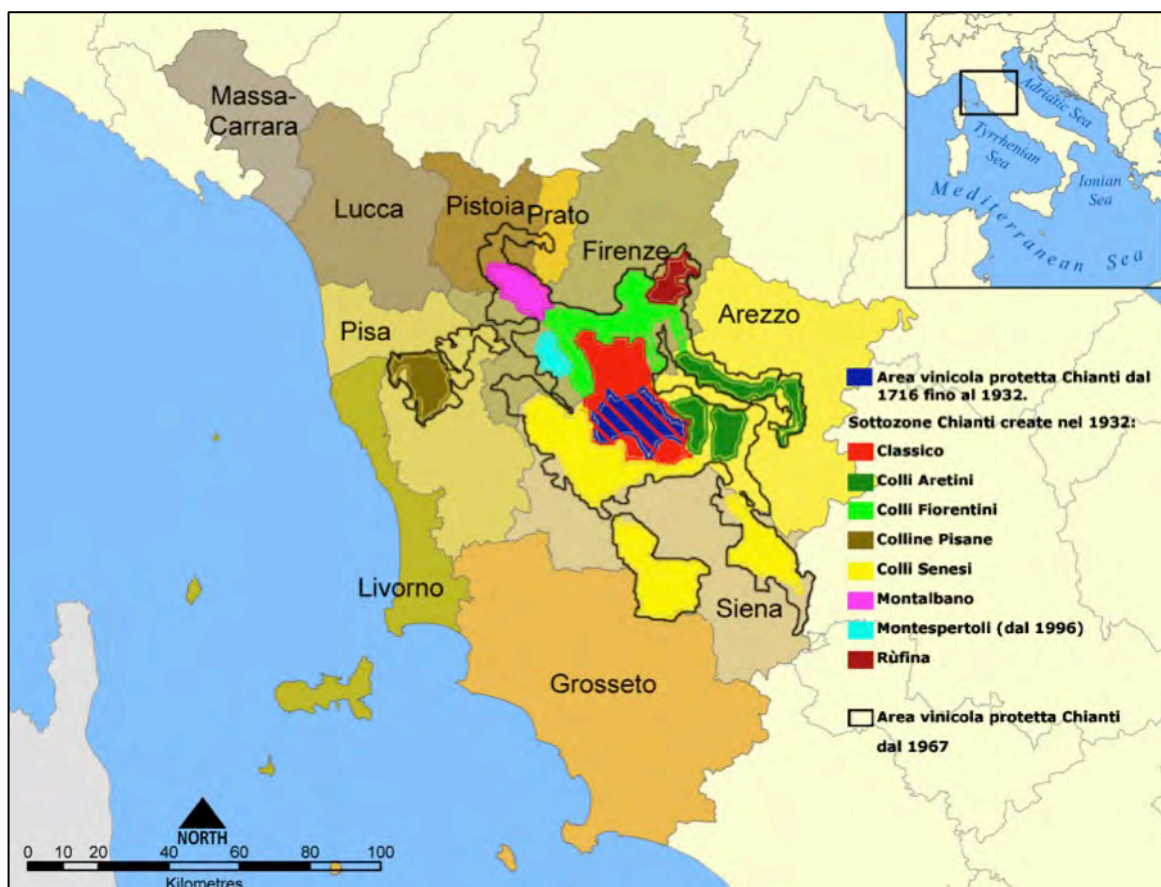
Traditionnellement, il était facile de reconnaître le Chianti grâce à sa bouteille typique au col allongé et à la base ventrue cerclée d'osier : le fiasco. Depuis plusieurs années, une révolution qualitative en a heureusement fait un vin réputé et de meilleure qualité que le médiocre et aigrelet vino da tavola qu'il était.

LES PRINCIPALES ZONES D'APPELLATION

Depuis le 1^{er} août 2009, dix vins de l'aire géographique Chianti sont protégés par le label de qualité Denominazione di origine protetta (DOP).

1. En rouge

- Chianti Colli Fiorentini
- Chianti Colli Senesi
- Chianti Montalbano
- Chianti Montespertoli
- Chianti Colli Aretini
- Chianti Rufina
- Chianti Colline Pisane



Chianti Classico : la première version du code de production de la DOCG du Chianti et du Chianti Classico date de 1984, et à cette époque Chianti Classico était considéré comme une sous-appellation du Chianti DOCG, bien qu'il existait déjà un règlement séparé plus contraignant que pour les autres Chianti. Ce n'est qu'en 1996 que le Chianti Classico a obtenu la véritable reconnaissance de son importance. En effet avec l'émission du Décret Ministériel du 5 août, il a été reconnu comme appellation indépendante, établissant une fois pour toute sa différence et son indépendance par rapport aux autres vins du Chianti.

Avec la dernière modification du code de production, de nouvelles règles ont été adoptées au bénéfice de la qualité et de l'appellation toute entière :

– Une modification importante concerne les cépages autorisés dans l'élaboration du vin. Dans le nouveau code de production, le pourcentage minimum de sangiovese qui doit être utilisé passe de 75 à 80%. Bien sûr, il peut être utilisé seul (100%).

En plus du sangiovese, les vignerons peuvent utiliser d'autres cépages rouges locaux, comme le canaiolo et le colorino, ainsi que des cépages "internationaux", comme le cabernet sauvignon et le merlot, avec un ratio maximum de 20%.

NB : le trebbiano et la malvasia, qui sont tous deux des cépages blancs, comme vu précédemment, ne peuvent désormais plus être utilisés, et ce depuis le millésime 2006.



– Le taux d'alcool minimum est de 12° et de 12.5° pour le Riserva ; la teneur en extrait sec minimum de 24 g / l ; et l'acidité totale minimale de 4,5 g / l.

– On ne peut revendiquer l'appellation que 4 années après plantation des vignes.

– Le rendement par hectare ne peut excéder 75 quintaux, l'équivalent de 52.5 hectolitres de vin. La production d'un pied de vigne est limitée à 3 kg.

– Outre la vinification, toutes les opérations d'élevage (sous bois puis en bouteilles, sous verre) et de mise doivent être réalisées dans la zone de production.

– Afin d'assurer que toutes les composantes du vin soient équilibrées, sa commercialisation ne peut intervenir avant le 1er octobre suivant la vendange. Pour la version Riserva, un vieillissement minimum de 24 mois, comprenant au moins trois mois en bouteille est requis.

2. En liqueux

- Vino Santo del Chianti
- Vino Santo del Chianti Classico

CLIMAT, TERROIR ET TERRITOIRE

Le climat est continental, avec des températures moyennes assez basses en hiver - moins de 4-5° - et des étés chauds et secs, au cours desquels il n'est pas rare que l'on dépasse les 35 degrés. Comme pour nombre de grands terroirs méridionaux, les amplitudes thermiques sont accentuées, notamment par des altitudes de culture qui varient de 250 à 600 mètres. La pluviométrie annuelle moyenne est d'environ 700-800 millimètres, avec une accentuation toute à fait classique à la fin de l'automne et au printemps.

D'un point de vue pédologique, les sols cultivés varient grandement selon leur emplacement. On ne peut donc généraliser le terroir « type » local. Cependant, on peut affirmer que la matrice de type galestrica (cf. Galestro : argiles compactées et stratifiées de forme « schisteuses ») est très répandue dans la zone de San Casciano in Val di Pesa, au nord-ouest ; les sols argilo-calcaires (Alberese) caractérisent le territoire de Greve in Chianti et toutes les zones de basse altitude ; la roche composée principalement de grès bleus et durs (Macigno) accompagne l'épine dorsale des monts du Chianti ; enfin, le calcaire est présent principalement dans la partie centre-sud du territoire ; et le tuf caractérise une partie des reliefs de Castelnuovo Berardenga.

A noter que les deux tiers du territoire sont occupés de forêts : le chêne est prédominant, tandis que la châtaigner est surtout fréquent à l'est du territoire ; les conifères sont concentrés à des altitudes plus élevées et les forêts de pins affectent les basses collines au sud de Florence. La faune n'est plus aussi riche qu'avant, mais il est toujours aisé de rencontrer faisans, sangliers, lièvres et chevreuils dans ce pays de chasseurs !



VITICULTURE

Les méthodes de taille traditionnelles sont le Guyot et sa variante locale connue sous le nom de capovolto (archure) simple ou double. Le cordon de Royat est désormais aussi répandu, notamment dans les vignobles récents. Ce système permet d'envisager une mécanisation pour les terroirs les moins accidentés et donne par ailleurs de bons résultats pour contenir la vigueur du sangiovese jeune. Quand le mode de culture se veut traditionnel, le sol est labouré. Mais, l'enherbement convainc de plus en plus de producteurs, tout comme le « bio ».

MILLESIMES

- 1995 : ***** : millésime tempéré, corsé, à boire ou garder.
1996 : *** : millésime frais, tardif, à boire.
1997 : **/* : millésime exceptionnellement chaud et sec, précoce, à boire.
1998 : **** : millésime chaud et sec, équilibré, à boire ou garder.
1999 : **/* : millésime chaud et sec mais plutôt équilibré, à boire à garder.
2000 : **/* : millésime tempéré, à boire.
2001 : ***** : millésime tempéré, concentré, de longue garde.
2002 : ** : millésime arrosé, froid, très difficile, à boire.
2003 : *** : millésime caniculaire, extrême, à boire ou garder.
2004 : ***** : millésime tempéré, vins équilibrés de longue garde.
2005 : *** : millésime frais, irrégulier, à boire ou garder.
2006 : ***** : millésime chaud mais équilibré, vins idoines, de longue garde.
2007 : **** : profil proche de 2006 mais avec plus de chaleur, bonne garde.
2008 : **/* : millésime frais voire froid, notablement tardif, à boire ou garder.
2009 : **/* : millésime tempéré, vins idoines, plutôt tendres, faciles, à boire ou garder.
2010 : **** : millésime capricieux, très tardif, frais, mais de bonne garde.
2011 : ***** : millésime chaud, sain, précoce, de rendements mesurés, à boire ou garder.
2012 : **** : millésime chaud et sec, quasi caniculaire, vins idoines, à boire ou garder.
2013 : *** : millésime arrosé, tempéré, vins de demi-corps, faciles à boire dès maintenant.

1^{ère} partie : le sud

Session du Jeudi 8 Octobre 2015

**Azienda Agricola Monteraponi
Chianti Classico 2011**

*(95% Sangiovese, 5% Canaiolo) - Radda in Chianti
Agriculture bio - élevage 16 mois en foudres français
et slovènes, finition en cuve ciment*

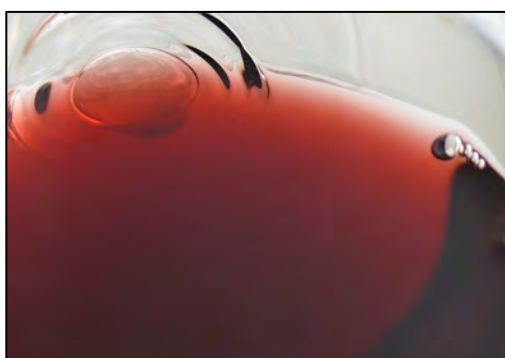


On démarre ici par une bonne complexité aromatique, gentiment sauvage, sous forme de notes de gelée de groseille, d'épices, d'orange cloutée au clou de girofle, de réglisse.

Fin, bonne acidité, tannins discrets. Le vin manque toutefois de présence.

A l'ouverture :
DS13,5 - CDC14

Après aération :
DS13,5 - LG14 - PR13,5/14 - MS13,5 - NH13



**Azienda Agricola Monteraponi
Chianti Classico Riserva "Il Campitelo" 2012**

*(95% Sangiovese, 5% Canaiolo) - Radda in Chianti
Agriculture bio - élevage 16 mois en foudres
français et slovènes, finition en cuve ciment*

Nez plus "froid", plus simple aussi, organique (rognon, fourrure), pouvant rappeler un pinot noir de Bourgogne (griotte).

Bouche acide, trop stricte, rugueuse (le tannin est là pour démentir un pinot ou un gamay de Chamonard).

Matière chiche, peu pulpeuse (une hypothèse est que les raisins aient été récoltés en sous-maturité).

A l'ouverture :
DS14 - CDC14,5

Après aération :
DS13 - LG11 - PR13 - MS12,5 - NH12

**Azienda Agricola Monteraponi
Chianti Classico Riserva "Baron Ugo" 2011**

*(90% Sangiovese, 7% Canaiolo, 3% Colorino) -
Radda in Chianti
Agriculture bio - élevage 36 mois en foudres français
et slovènes, finition 3 mois en cuve ciment puis 6 mois
en bouteilles*



Nez mûr rappelant celui du vin n°1, zesté, avec de la prunelle, de la rhubarbe et un quinquina très transalpin. Plus de densité mais la trame reste un peu lâche (et certains dégustateurs lui trouvent une amertume trop marquée).

A l'ouverture :
DS14,5 - CDC15

Après aération :
DS14,5 - LG14,5 - PR14 - MS14,5 - NH14



**Società Agricola Monteverdine
IGT Toscana "Pian Del Ciampolo" 2013**

*(Sangiovese, Canaiolo, Colorino) - Radda in Chianti
Agriculture bio - élevage 12 mois en foudres
slovènes*

Senteurs de cerise, de prunes, de fleurs, de châtaigne. Un côté gamay (voire dolcetto) dans ces inflexions de jacinthe et de sol de cave, mais ici aussi la présence tannique est notable (pour une matière peu conséquente de vin d'entrée de gamme).

A l'ouverture :
DS14 - CDC14,5

Après aération :
DS14,5 - LG14,5 - PR14,5 - MS13,5 - NH13,5

**Societa Agricola Monteverdine
IGT Toscana 2012**

*(Sangiovese, Canaiolo, Colorino) - Radda in Chianti
Agriculture bio - élevage 24 mois en foudres slovènes*



Belle invitation agrémentée d'arômes de gelée de groseille, de terre, de camphre et de réglisse. Bouche bien dimensionnée, florale, particulièrement leste. L'allonge est restreinte mais plaisamment juteuse et corsée.

A l'ouverture :
DS15,5 - CDC15

Après aération :
DS16 - LG15,5 - PR16 - MS16,5 - NH16,5



**Societa Agricola Monteverdine
IGT Toscana "Le Pergole Torte" 2012**

*(100% Sangiovese) - Radda in Chianti
Agriculture bio - élevage 18 mois en foudres
slovènes et 6 mois en barriques françaises*

Boisé carabiné (genre Cornas de Voje), lactique, masquant encore trop de maigres parfums de terre et de confiture de fruits rouges et noirs. Tannins épais pour cette matière véritablement ambitieuse, emprisonnée, fouguese/retorse, qui devrait toutefois bien vieillir. Rendez-vous dans 10 ans (on profitera en attendant de la cuvée de base, étalon intéressant).

A l'ouverture :
DS16,5 - CDC15,5

Après aération :
DS17 - LG(15,5+) - PR16,5/17+ - MS16,5 - NH16



**La Porta di Vertine
Chianti Classico 2012**

*(Sangiovese, Canaiolo, Colorino) - Gaiole in Chianti
Agriculture bio - élevage 12 mois en demi-muids et
foudres*

Organique, avec une légère volatile (non rédhibitoire, heureusement). Notes de réglisse, d'épices, de confiture de fruits (un peu comme pour un grenache de Gramenon). Les tannins restent mesurés. Peu Chianti, au final.

Rappels :

a- Chianti Classico La Porta di Vertine 2012 : 15,5/20 - 29/8/2015

Très Chianti avec son quinquina, son fruité épicé, sa floralité, ses tannins (qui n'excluent pas une certaine délicatesse) et son acidité (finale bien définie).

b- Chianti classico La Porta di Vertine 2012 : 16/20 - 1/7/2015

Superbe nez fruité (griotte, quinquina). Bouche fine et leste, de puissance moyenne.

A l'ouverture :
DS16,5 - CDC15,5

Après aération :
DS17 - LG(15,5+) - PR16,5/17+ - MS16,5 - NH16

**La Porta di Vertine
Chianti Classico Riserva 2010**

*(Sangiovese + Canaiolo) - Gaiole in Chianti
Agriculture bio - élevage 12 mois au moins en demi-
muids et foudres*



D'emblée, le vin se présente éventé, marqué par une violente et anormale odeur de bouquet garni (marinant dans un mélange de sauce soja et de nuoc-mam). Mort né.

Rappel : Chianti classico La Porta di Vertine Riserva 2010 : 16,5/17 - 1/7/2015

*Olfaction complexe, attirante : Gelée de fruits, marmelade d'oranges, encre, graphite, anchois, fleurs enivrantes.
Bouche dense, fraîche, agile, déroulant de jolis goûts toscans jaillissants.*

A l'ouverture :
DS(15) - CDC(15)

Après aération :
DSED - LGED - PRED - MSED - NHED

**Azienda Vinicola Badia a Coltibuono
Chianti Classico 2012**

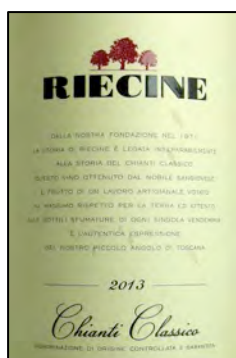
(Sangiovese, Canaiolo, Ciliegiolo, Colorino) - Gaiole in Chianti
Agriculture bio - élevage 12 mois en foudres français et autrichiens



On profite ici d'un vin kirsché, acidulé, s'exprimant un peu comme un pinot noir sur lancy (fleurs, terre humide). Bouche agréable, tannins présents mais modérés. Bien dimensionné, modeste (dans le bon sens du terme). Nicolas Herbin n'a volontairement retenu que cette cuvée de base (la plus représentative selon lui de la qualité d'approche du domaine).

A l'ouverture :
DS13 - CDC14

Après aération :
DS14 - LG15/15,5 - PR14,5/15 - MS14 - NH14,5



**Societa Agricola Riecine
Chianti Classico 2013**

(Sangiovese, Canaiolo, Colorino) - Gaiole in Chianti
Agriculture biodynamique - élevage 18 mois en barriques françaises, cuves inox et cuves ciment Nomblot

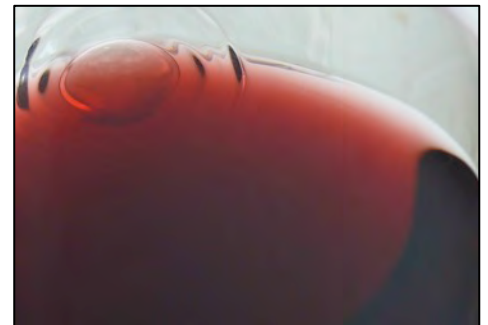
Parfums de fruits rouges acidulés (griotte, groseille), zeste d'orange, réglisse. Bouche déliée, plus souple que dans la cuvée de base de Badia a Coltibuono (mais le soutien acide/tannique reste très correct). Puissance moyenne et le profil solaire peut faire penser au cépage carignan.

A l'ouverture :
DS13,5 - CDC14,5

Après aération :
DS14 - LG14,5 - PR14 - MS15 - NH16

**Societa Agricola Riecine
IGT Toscana 2011**

*(100% Sangiovese) - Gaiole in Chianti
Agriculture biodynamique - élevage 24 mois en
barriques et demi-muids français*



Le nez particulièrement lactique laisse envisager un vin riche. Flaveurs presque ligériennes de sol de cave, de jacinthe, soutenues par une puissante réglisse. Matière plantureuse (débordante), qui peut me faire penser à Brunello. A revoir.

A l'ouverture :
DS15,5 - CDC16

Après aération :
DS14,5 - LG(15) - PR14/14,5 - MS15 - NH16,5



**Societa Agricola Riecine
IGT Toscana "La Gioia" 2011**

*(100% Sangiovese) - Gaiole in Chianti
Agriculture biodynamique - élevage 24 mois en
barriques françaises neuves et de 1 vin*

Surmaturité et alcool pour un vin envahissant, spectaculaire (mais pantouflard), qui devra s'affiner considérablement pour convaincre (l'harmonie et les goûts manquent à l'appel). Elevage marqué. A revoir également, car cette incontinence est bizarre.

A l'ouverture :
DS(14,5) - CDC14

Après aération :
DS14,5 - LG(14,5) - PR14,5/15 - MS(14) - NH16

**Fattoria San Giusto A Rentennano
Chianti Classico 2011**

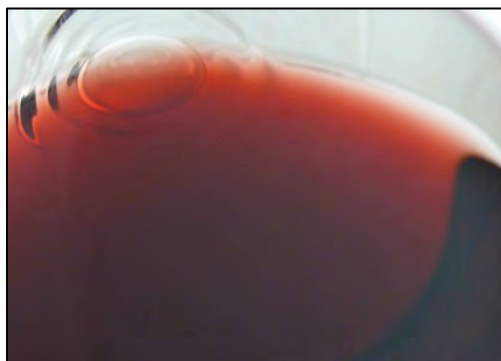
*(95% Sangiovese, 5% Canaiolo) - Gaiole in Chianti
Agriculture bio - élevage 10 à 12 mois en foudres et
demi-muids, 6 mois en bouteilles*



Nez "noir" proposant principalement des odeurs de goudron, de graphite, de gelée de mûres, de quinquina. Matière riche, corsetée par son acidité et ses tannins. Belle tenue réglissée. Finale alcoolisée.

A l'ouverture :
DS14,5 - CDC14,5

Après aération :
DS14,5 - LG15 - PR14,5/15 - MS15 - NH14,5



**Fattoria San Giusto A Rentennano
Chianti Classico Riserva "Le Baroncole" 2007**

*(97% Sangiovese, 3% Canaiolo) - Gaiole in Chianti
Agriculture bio - élevage 16 à 20 mois en fûts
français, 6 mois en bouteilles*

Style opulent, boisé (coco, caramel, épices), dénaturé. Discours fort limité : peu de goûts, pas mal d'alcool. Les tannins restent plus italiens qu'espagnols (mais on pourrait s'y laisser prendre). Une bouteille très indéfinie, à 8 ans d'âge pourtant.

A l'ouverture :
DS14 - CDC13,5

Après aération :
DS14 - LG13 - PR14 - MS14 - NH14

**Azienda Agricola Castello di Ama
Chianti Classico "San Lorenzo" 2011**

*(80% Sangiovese, 20% Malvasia Nera et Merlot) -
Gaiole in Chianti
Elevage 16 mois environ en barriques, 20% d'1 vin, le
reste plus anciennes*



Un intitulé insolite (Gran Selezione). Ici aussi, l'opulence est au rendez-vous pour une expression pigeonnante brandissant sans retenue du cassis frais, de la rafle, de la fraise poivrée. Conclusion peu enthousiasmante à ce stade (on peut penser à la finale adipeuse d'un merlot bien en chair).

A l'ouverture :
DS14 - CDC13,5

Après aération :
DS14 - LG13,5 - PR13,5/14 - MS13,5 - NH13



**Azienda Agricola Le Ragnaie
Chianti Colli Senesi 2013**

*(Sangiovese Grosso) - Colli Senesi - Montalcino
Agriculture biodynamique - élevage 12 mois en
foudres slovènes*

Comme dans le cas du vin n°2, on a ici l'impression d'une sous-maturité malhabile. Le vin semble éthéré, bien vert et le niveau de plaisir est trop bas. Le proposer à table pourrait lui sauver la mise (et encore).

A l'ouverture :
DS13 - CDC12,5

Après aération :
DS12 - LG11 - PR12 - MS13 - NH13

**Azienda Agricola Pācina
IGT Toscana 2010**

(97% Sangiovese, 3% Canaiolo et Cillegiolo) - Colli Senesi - Castelnuovo Berardenga
Agriculture bio - élevage 14 mois en foudres et demi-muids français puis 12 mois en bouteilles



Sanguin avec une gouache éliminatoire. Phénols/bretts (au besoin, et vu les différents repères physiologiques et cognitifs des dégustateurs présents, ce point serait à confirmer au laboratoire). A noter qu'il ne s'agit pas ici de la cuvée "Villa Pacina", revendiquée "nature" (sans soufre).

Rappel : IGT Toscana (Colli Senesi Chianti) Pacina 2010 : 16/20 - 1/7/20

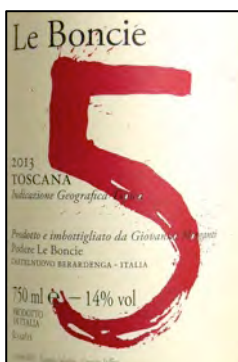
Mûr (gelée de fruits), sauvage, avec pas mal d'acidité volatile. Tannins grenus, avec de la vie, de la fraîcheur (2010 est moins solaire que 2011).

Pour info : IGT Toscana (Colli Senesi Chianti) Villa Pacina 2011 : 15,5/16 - 1/7/2015

Version sans soufre (15,5° d'alcool annoncés). Expression organique (le vin renarde), riche, avec un gros fond tannique (on peut un peu penser à Valinière de Barral). Confite mais avec de l'acidité, rustique, fruitée, florale, épicée. Un vin qui ne fait donc pas dans la dentelle, à associer à une nourriture appropriée. Les notes de graphite et d'anchois rappellent aussi un grenache du Roussillon ou un Porto vintage.

A l'ouverture :
DS(14) - CDC(14)

Après aération :
DS? - LGED - PRED - MSED - NHED



**Podere Le Boncie
IGT Toscana "5" 2013**

(Sangiovese, Colorino, Mammolo) - Castelnuovo Berardenga
Agriculture biodynamique

Cerise confite pour un vin organique, floral, agile. L'aspect "nature" (un sensible côté pomme blette) passe bien. Matière un peu légère. Finale tannique, comme il se doit.

A l'ouverture :
DS14,5 - CDC15

Après aération :
DS14,5 - LG14 - PR14,5 - MS15 - NH15

**Podere Le Boncie
IGT Toscana "Le Trame" 2012**

(Sangiovese, Colorino, Mammolo) - Castelnuovo Berardenga
Agriculture biodynamique - élevage 26 mois en
barriques et foudres usagés



Organique avec une volatile trop forte qui condamne le vin (qui ressemble de plus en plus à du vinaigre).

Rappel : Chianti classico Podere Le Boncie Le Trame 2012 : 16,5/20 - 1/7/2015

Nez pur (ce n'était pas tout à fait le cas pour le 2009), floral et fruité. Trame dense, tannique, harmonieuse, plein fruit.

A l'ouverture :
DS15 - CDC(16)

Après aération :
DS(14) - LGED - PR(14) - MS(14) - NH13



**Podere Le Boncie
Chianti Classico "Le Trame" 2010**

(Sangiovese, Colorino, Mammolo) - Castelnuovo Berardenga
Agriculture biodynamique - élevage 26 mois en
barriques et foudres usagés

Comme dans le cas de la Riserva 2010 de la Porta di Vertine, ce vin (cet échantillon) est éventé (céleri, soja), phénolé. Terminus à la maison Borniol, malheureusement. Désolé, Giovanna (il aurait peut-être fallu boire votre vin à la volée, dès l'ouverture).

A l'ouverture :
DS16 - CDC15,5

Après aération :
DSED - LGED - PRED - MSED - NHED

**Castell'In Villa
Chianti Classico 2009**

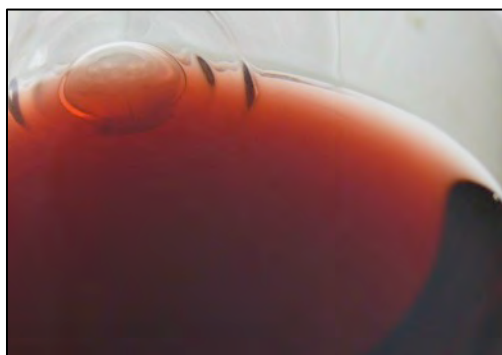
*(100% Sangiovese) - Castelnuovo Berardenga
Agriculture raisonnée - élevage 24 mois en foudre*



Une cuvée produite par le seul domaine de cette première série qui ne soit pas en bio (mais en "approche raisonnée"). Constat favorable avec un vin de plaisir, parfaitement sapide, complexe, impliquant des goûts corsés et nets de gelée multifruits, de confiture de pastèque, de goudron, complétés de tonalités végétales de caractère (rhubarbe et fond d'artichaut, comme en Haut-Piémont), et même, comme chez Bel Air Marquis d'Aligre, par un bel ensemble patiné composé de miel, aromates (estragon) et épices. Mesuré, intégré, et toujours ce duo acidité/tannins pour assurer la propagation d'une goûteuse présence élancée. On peut éventuellement lui reprocher d'avoir évolué un peu trop vite.

A l'ouverture :
DS15 - CDC15,5

Après aération :
DS15 - LG16 - PR15,5 - MS15,5/16 - NH14,5



**Castell'In Villa
Chianti Classico Riserva 2009**

*(100% Sangiovese) - Castelnuovo Berardenga
Agriculture raisonnée - élevage 24 à 36 mois en foudre*

Très plaisant également (en mode plus concentré que la cuvée de base). Matière sanguine, avec du quinquina, de la fumée, de la cerise confite et c'est une sève sur ses appuis (tout en force tranquille) qui se propage ici (elle est nettement en attente mais elle devrait bien vieillir). L'alcool est sensible en finale (mais on est loin de la luxuriance du style des vins produits par Riecine).

A l'ouverture :
DS15,5 - CDC16

Après aération :
DS16 - LG17 - PR16+ - MS16,5 - NH15,5

**Castell'In Villa
Chianti Classico Riserva 2008**

*(100% Sangiovese) - Castelnuovo Berardenga
Agriculture raisonnée - élevage 24 à 36 mois en foudre*



Bouchon (sévère). Dommage, on allait terminer en beauté...

A l'ouverture :
DSED - CDCED

Après aération :
DSED - LGED - PRED - MSED - NHED

CONCLUSION

Sur les vins de la 1^{ère} partie

On note un ensemble très hétérogène, sans réelle unité de style (on a du mal à croire que les vins - qui ont parfois un air de cabernet-franc, de gamay, voire même de pinot bourguignon - sont tous issus de la même appellation).

On déplore surtout beaucoup d'approximations (sous-maturité, surmaturité/impotence, ...) sanctionnant un niveau d'ensemble faible (les expressions ne sont certes pas encore toutes en place).

Le cépage sangiovese se signale par la présence d'un duo acide/tannin pointu, caractérisant des vins accrocheurs, intransigeants, souvent marqués par le quinquina. Ce ne sont clairement pas des vins immédiats.

Toutes les expressions ne sont pour autant pas si lestes/coupantes et on observe un certain nombre de vins particulièrement riches, en particulier chez Riecine (l'alcool fait bien partie de la fiche signalétique des vins de Chianti, encore plus sur le millésime 2011, mais je le pensais généralement plus mesuré).

San Giusto a Rentennano et Castello di Ama restent eux aussi bien opulents en cuvée haut de gamme (la cuvée de base de Rentennano se montrant plus emballante aujourd'hui). Montervertine (cuvée de base seulement car Le Pergole Torte reste difficile à décoder) et Castell'in Villa (vins typés, plus traditionnels, parés de goûts fins, cohérents, justes et sobres) font partie des satisfactions.

Les vins "nature" (Le Boncie, Pacina) sont enfin en grande difficulté (dans la séance du soir). La seconde partie les remettra partiellement en scène, après-midi et soir, pour tenter de mieux comprendre leur éventuelle fragilité.

2^{ème} partie : le nord

Session du Vendredi 9 Octobre 2015

**Fattoria Selvapiana
Chianti Rufina Riserva "Bucerchiale" 2010**

*(100% Sangiovese) - Rufina
Agriculture bio - élevage 15 mois en barriques
françaises (10% de bois neuf)*



Cerise à l'eau de vie, groseille, notes animales et terriennes, quinquina, épices, fumée. Initiale sensation perlante. Bouche tendue, tannins particulièrement grenus. De la pogne pour un vin qui finit abruptement (j'entends Miguel condamner un vin à la finale brûlante).

A l'ouverture :
DS(14) - PR14,5/15 - NH14,5 - PS14

Uniquement le soir :
DS13,5 - LG14,5 - MS(13,5) - CDC(13,5)



**Marchesi de Frescobaldi
Castello di Nipozzano
Chianti Rufina Riserva "Vecchie Viti" 2011**

*(Sangiovese, Colorino, Canaiolo, Malvasia Nera) -
Rufina
Agriculture conventionnelle - élevage 24 mois en
grands foudres puis 3 mois en bouteilles*

Framboise, clafoutis, terre. Mûr, avec des accents floraux, épicés, empyreumatiques aussi. Attaque grasse, logique reprise acide/tannique en finale. Mâche virile. Le fruit semble un peu cuit pour un vin qui reste assez "apatride".

A l'ouverture :
DS13,5 - PR14 - NH13,5 - PS15

Après aération :
DS13 - LG14,5 - MS13 - CDC14,5



**Azienda Agricola Il Borghetto
IGT Toscana "Montigiano" 2011**

*(100% Sangiovese) - San Casciano In Val di Pesa
Agriculture biodynamique - élevage 12 mois en
cuve ciment et foudre, puis 3 mois en bouteilles*

Un nez confituré et lactique qui pinote (à l'instar de celui d'un pinot alsacien). Fleurs, noyau, poivre. Début de bouche curieusement onctueux, moyennement dense, assez fin. Finale alcoolisée, pour vraiment penser à du grenache (l'acidité et les tannins restent très sous-jacents pour le coup). Forme de vin pas désagréable mais un peu étrange.

A l'ouverture :
DS15 - PR15 - NH15,5 - PS15,5

Uniquement le soir :
DS15 - LG15 - MS15,5 - CDC15

**Azienda Agricola Il Borghetto
Chianti Classico Riserva "Monte de Sassi" 2010**

*(80% Sangiovese, 20% Merlot, Cabernet Sauvignon,
Canaiole) - San Casciano In Val di Pesa
Agriculture biodynamique - élevage 20 mois en
foudre, puis 4 mois en bouteilles*



Orange sanguine, terre, compote de fruits rouges. Accents épicés/viandés. Cette cuvée semble également un peu ambiguë, exprimant à la fois le pinot et le grenache. Je rejoins Cécile pour finalement lui trouver un air de famille avec un grenache de Madrid (le fruit cuit n'excluant pas une sensation de verdeur). De la concentration, pour des tannins saillants. Fin de bouche austère/amère et un poil chaude.

A l'ouverture :
DS15,5/16 - PR16 - NH16,5 - PS14,5

Uniquement le soir :
DS15,5 - LG15,5 - MS16,5 - CDC15,5



**Tenuta Lamole di Lamole
Chianti Classico 2011**

*(Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot) - Greve in Chianti
Agriculture en conversion bio - élevage 12 mois en foudres puis en barriques françaises de plusieurs vins*

Une certaine intensité aromatique avec des senteurs délurées de chocolat, de cerise, de fourrure aussi. La signature reste simple (vin linéaire, peu présent, un peu terne). On a l'impression d'un anonyme vin du Sud de la France (l'alcool semblant plus notable que le couple acidité/tannins).

A l'ouverture :
DS12,5 - PR13 - NH12,5 - PS13

Uniquement le soir :
DS12 - LG13 - MS13 - CDC13,5

**Tenuta Lamole di Lamole
Chianti Classico Riserva 2010**

*(Sangiovese, Canaiolo) - Greve in Chianti
Agriculture en conversion bio - élevage 6 mois en cuves inox puis 2 ans en grands foudres*



Matière assez dense, aux tannins marqués, avec une touche d'agrumes. Miguel dénonce un excès de bois et une trame facticement souple.

A l'ouverture :
DS13,5 - PR13,5 - NH13,5 - PS13,5

Uniquement le soir :
DS13 - LG14 - MS12,5 - CDC13,5



**Podere Le Boncie
IGT Toscana "Le Trame" 2012**

*(Sangiovese, Colorino, Mammolo) - Castelnuovo Berardenga
Agriculture biodynamique - élevage 26 mois en
barriques et foudres usagés*

Cerise, eau de vie de framboise, réglisse. Sauvage, nerveux sur une matière restant assez légère, tannique, épicé. On apprécie avec soulagement la netteté des goûts.

Uniquement le soir :
DS14,5 - LG14,5 - MS15,5 - CDC15

**Podere Le Boncie
Chianti Classico "Le Trame" 2010**

*(Sangiovese, Colorino, Mammolo) - Castelnuovo Berardenga
Agriculture biodynamique - élevage 26 mois en
barriques et foudres usagés*



Forte volatile, café. Bouche creuse, sèche, flinguée. Echec de nouveau pour Porta di Vertine Riserva 2010 et Le Trame 2010, mais avec cette fois ci accord entre les dégustateurs de l'après-midi et du soir.

Pour info : Chianti Classico - Podere Le Boncie "Le Trame" 2008 : 10/2012 (PC)

A l'ouverture : DS17 - PC17 - PR17 - MS17 - NH16. Note moyenne : **16,8**

Après 5 heures d'aération : DS16,5/17 - LG15,5/16 - MF17. Note moyenne : **16,5**

Robe dense, sanguine, légèrement trouble ; quel contraste avec les vins de Carema ! Nez jaillissant, plein de santé et de décision, tabac, groseille, sang frais, piment rouge, herbes sèches... Bouche chaleureuse, fruitée, très nette, tonifiée jusqu'à la vibration par l'acidité propre au sangiovese, qui me semble encore plus mordante, plus piquante, que celle du nebbiolo.

A l'ouverture :
DSED - PR(?) - NHED - PS12

Uniquement le soir :
DSED - LGED - MSED - CDCED



**La Porta di Vertine
Chianti Classico Riserva 2010**

*(Sangiovese + Canaiolo) - Gaiole in Chianti
Agriculture bio - élevage 12 mois au moins en
demi-muids et foudres*

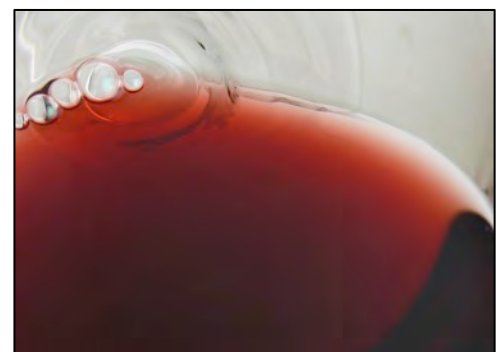
Bouquet garni, sous-bois, fumée, fruit trop cuit. De la volatile et un substrat décharné, acide, séchant.

A l'ouverture :
DSED - PRED - NH10 - PS11

Uniquement le soir :
DS(14) - LGED - MS(14,5) - CDCED

**Azienda Agricola I Fabbri
Chianti Classico "Terra di Lamole" 2011**

*(90% Sangiovese grosso di Lamole, 10%
Canaiolo) - Greve in Chianti
Agriculture bio - élevage 10 mois en cuves inox et
demi-muids français, puis 3 mois en bouteilles*



Walter Labouyrie annonce d'emblée un vin trop soufré. Restent quelques maigres notes de gelée de cassis et du végétal évoquant la rhubarbe et surtout le fond d'artichaut. Bouche amorphe, bien triste.

A l'ouverture :
DS13 - PR13,5 - NH13,5 - PS14,5

Uniquement le soir :
DS12 - LG12 - MS13 - CDC(12)

**Azienda Agricola I Fabbri
 Chianti Classico Riserva 2010**

*(95% Sangiovese grosso di Lamole, 5% Canaiolo) -
 Greve in Chianti
 Agriculture bio - élevage 11 mois en demi-muids
 français, puis 5 mois en bouteilles*



Service minimum pour un vin sans aucun éclat aromatique, musclé, amer.

A l'ouverture :
 DS14 - PR14,5/15 - NH15 - PS14

Uniquement le soir :
 DS14- LG14 - MS14 - CDC14



**Azienda Agricola I Fabbri
 Chianti Classico "Gran Selezione" 2011**

*(Sangiovese grosso di Lamole) - Greve in Chianti
 Agriculture bio - élevage 18 mois en demi-muids
 français, puis 6 mois en bouteilles*

Crème de cassis, terre, zeste d'orange, soupçon lactique. Bouche impersonnelle (presque bordelaise selon Miguel).

A l'ouverture :
 DS13 - PR(13) - NH14 - PS13,5

Uniquement le soir :
 DS13 - LG13 - MS13 - CDC13,5

**Castello di Monsanto
Chianti Classico 2013**

(90% Sangiovese, 10% Canaiolo) - Barberino Val d'Elsa
Agriculture raisonnée - élevage 12 mois en foudres slovènes puis 3 mois en bouteilles



Notes amyliques de cerise, de terre, de jacinthe. Bouche longiligne (acidité aiguillonnante), fluette, lassante.

A l'ouverture :
DS13,5 - PR14,5 - NH14,5 - PS14

Uniquement le soir :
DS13,5 - LG14 - MS14,5 - CDC13,5



**Castello di Monsanto
Chianti Classico Riserva "50 Vendemmie" 2012**

(90% Sangiovese, 10% Canaiolo et Colorino) - Barberino Val d'Elsa
Agriculture raisonnée - élevage 18 mois en barriques et demi-muids français puis 3 mois en bouteilles

Lactique, floral, terrien. Bouche svelte et fraîche mais plutôt fade (fruit simplifié/éteint). Un vin sans aura, qui n'a pas retenu mon attention (ni celle des autres dégustateurs, apparemment). On note l'enthousiasme des dégustateurs l'après-midi (et on essaiera de mieux comprendre le biais).

A l'ouverture :
DS15 - PR15,5/16+ - NH16,5 - PS16,5

Uniquement le soir :
DS14,5 - LG14 - MS14 - CDC14,5

**Castello di Monsanto
Chianti Classico Riserva "Il Poggio" 2010**

(90% Sangiovese, 7% Canaiolo, 3% Colorino) - Barberino Val d'Elsa
Agriculture raisonnée - élevage 20 mois en barriques et demi-muids français puis 6 mois au moins en bouteilles



Crème de cassis soutenue et un brin vulgaire (genre carmenere chilien). Jus concentré, viril (sur des goûts simples de fruits rouges et de terre mouillée) mais l'expression reste trop rudimentaire, lourde, très austère (sans vice ni vertu). La prudence s'impose pour ce vin mieux apprécié l'après-midi (mais sensiblement moins bien le soir par Didier). Rendez-vous dans 10 ans, à table, sur une bouteille parfaitement conservée.

A l'ouverture :
DS16 - PR16+ - NH17 - PS15,5

Uniquement le soir :
DS15 - LG14,5 - MS14 - CDC14,5



**Isole e Olena
Chianti Classico 2013**

*(80% Sangiovese, 15% Canaiolo, 5% Colorino) - Barberino Val d'Elsa
Agriculture bio - élevage 12 mois en barriques et foudres, puis 4 mois en bouteilles*

Expression amylique rappelant le gamay. Bouche simple, acide, trop brève.

A l'ouverture :
DS13,5 - PR13,5 - NH14 - PS14

Uniquement le soir :
DS13,5 - LG13,5 - MS14 - CDC13,5

**Isole e Olena
IGT Toscana "Cepparello" 2011**

*(100% Sangiovese) - Barberino Val d'Elsa
Agriculture bio - élevage 20 mois en barriques
françaises (10% neuves)*



Une cuvée boisée, brute de décoffrage. Cassis et graphite. Pas mal de tannins et surtout beaucoup d'acidité toutefois pour éviter de se croire totalement sur un cabernet-sauvignon élevé en Médoc. Plaisir en berne (et je ne sais dire comment ce vin ambitieux/vain évoluera).

A l'ouverture :
DS(15) - PR(?) - NH? - PS13

Uniquement le soir :
DS(15) - LG(14,5) - MS(14) - CDC14



**Azienda Vitivinicola Castello D'Albola
Chianti Classico "Le Ellere" 2012**

*(100% Sangiovese) - Radda in Chianti
Agriculture raisonnée - élevage 12 mois en
barriques françaises, puis 6 mois en bouteilles*

Impression d'un vin mûr et végétal à la fois. Fraîche, terre. Correct sans plus, taiseux.

A l'ouverture :
DS13,5 - PR13,5 - NH13,5 - PS15

Uniquement le soir :
DS13,5 - LG14 - MS13,5 - CDC14,5

**Azienda Vitivinicola Castello D'Albola
Chianti Classico Riserva 2008**

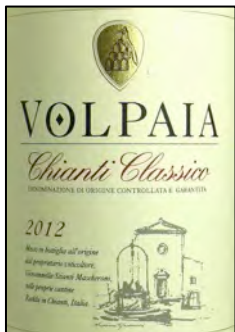
*(95% Sangiovese, 5% Canaiolo) - Radda in Chianti
Agriculture raisonnée - élevage 20 mois 90% en
foudres slovènes, 10% en barriques, finition 12 mois
en cuves inox puis 6 mois en bouteilles*



Olfaction moins simpliste, subtilement épicée, avec des feuilles mortes, de la cerise. Joli grain pour une riserva satisfaisante. Son jus (à la fois velouté et tannique) déroule bien, avec notablement plus de jovialité que dans la majorité des vins dégustés ce soir.

A l'ouverture :
DS14,5 - PR14,5 - NH14,5 - PS16

Uniquement le soir :
DS15 - LG15,5 - MS15,5/16 - CDC15



**Castello di Volpaia
Chianti Classico 2012**

*(90% Sangiovese, 10% Merlot) - Radda in Chianti
Agriculture bio - élevage 12 mois en foudres
slovènes*

Bouchonné. Curieux que cela n'ait pas été décelé l'après-midi.

A l'ouverture :
DS14,5 - PR14,5/15 - NH14,5 - PS16

Uniquement le soir :
DSED? - LGED - MSED - CDC(11)ED?

**Castello di Volpaia
Chianti Classico Riserva "Costassala" 2011**

*(95% Sangiovese, 5% Mammolo) - Radda in Chianti
Agriculture bio - élevage 18 mois en barriques
françaises*



Odeurs de fruits noirs, de terre remuée, de cassis, d'épices. Matière campagnarde, très austère (à éviter si son moral est bas). Peu engageante mais solide et elle devrait passer sur un plat de chasse locale.

A l'ouverture :
DS15,5 - PR15,5 - NH15,5 - PS17

Uniquement le soir :
DS15 - LG15 - MS15,5 - CDC15



**Fattoria Val delle Corti
Chianti Classico 2012**

*(95% Sangiovese, 5% Canaiolo) - Radda in Chianti
Agriculture biodynamique - élevage 18 mois en
foudres slovènes*

Epicé, solaire, presque languedocien (les arômes caoutchouteux et de laurier ainsi que la "grinta" du carignan). Sensation sucrée pour une cuvée sans classe particulière, bien anodine (pourtant bien notée l'après-midi).

A l'ouverture :
DS15 - PR15,5 - NH16,5 - PS16,5

Uniquement le soir :
DS14,5 - LG13 - MS13 - CDC13,5

**Fattoria Val delle Corti
Chianti Classico Riserva 2011**

*(100% Sangiovese) - Radda in Chianti
Agriculture biodynamique - élevage 24 mois en
barriques et demi-muids usagés, puis 6 mois en
bouteilles*



Très mûr avec ses notes de jacinthe, son fruit compoté et beaucoup (trop) de cassis. Un vin apatride qui, trop banal, souligné par une légère dose de tannins.

A l'ouverture :
DS15 - PR15,5+ - NH15,5 - PS16

Uniquement le soir :
DS14 - LG14,5 - MS14 - CDC14



**Azienda Agricola Caparsa
Chianti Classico Riserva "Caparsino" 2011**

*(100% Sangiovese) - Radda in Chianti
Agriculture bio - élevage 30 mois en grands
foudres slovènes*

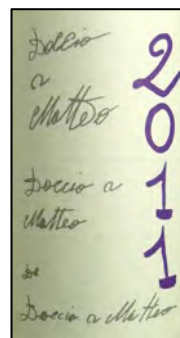
Nez trop boisé, résolument sombre (crayon noir, sol mouillé). Solide mais bien maussade.

A l'ouverture :
DS13 - PR(12) - NH10 - PS13

Uniquement le soir :
DS14 - LG14,5 - MS14 - CDC14,5

**Azienda Agricola Caparsa
Chianti Classico Riserva "Doccia a Matteo" 2011**

*(95% Sangiovese, 5% Colorino et Ancelotta) - Radda
in Chianti
Agriculture bio - élevage 30 mois en demi-muids
français, américains et hongrois*



Caverneux, réglissé, vraiment peu lumineux. Pour ma part, je l'apprécie relativement, à l'issue de cette longue série à rendre neurasthénique. Pour son volume cohérent, impactant, sans déséquilibre ni sécheresse.

A l'ouverture :
DS13,5 - PR13,5 - NH12 - PS13,5

Uniquement le soir :
DS13,5 - LG15 - MS13 - CDC15

CONCLUSION

Sur les vins de la 2^{ème} partie

Seconde série (encore plus) décevante, avec des vins bien froids. Rageusement peu charismatiques, leurs matrices manquent surtout cruellement de race aromatique et structurelle (c'est du moins ce qui nous est apparu le soir).

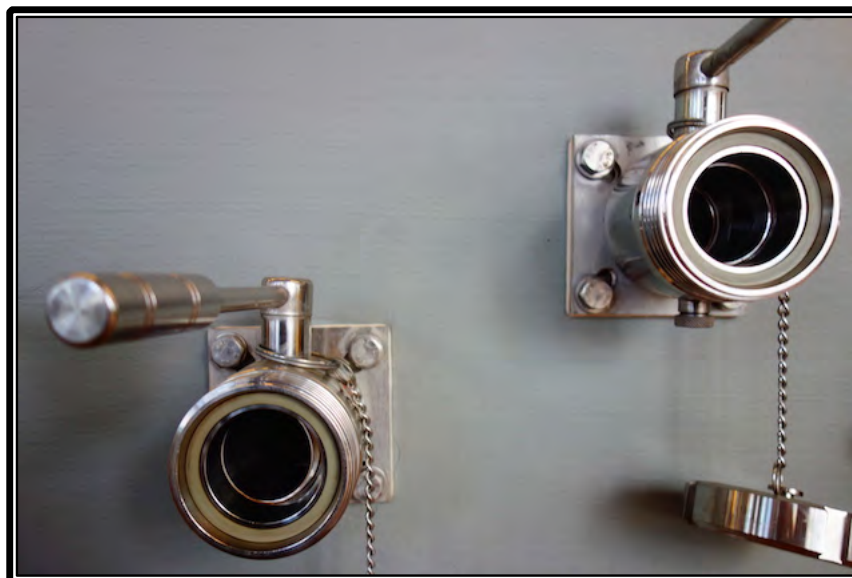
Les expressions sont souvent à la fois cuites et vertes, nerveuses/mordantes, terreuses, dans un panel de vins introvertis, qui semblent vous tenir à distance. On aimerait légitimement plus d'amabilité, de jovialité (une petite pensée, au passage, pour les vins de Patrimonio).

Les vins "nature" se montrent de nouveau très précaires.

Aucun vin ne sort par ailleurs vraiment du lot et il faudra plus particulièrement revoir ce qui s'est produit pour les cuvées du Castello di Monsanto, appréciées l'après-midi mais boudées le soir.

On suivra avec attention l'évolution du Cepparello 2011.

Il serait enfin (et comme toujours) utile (indispensable ?) d'aller voir sur place les paysages et les hommes, au Sud comme au Nord de l'appellation. Utile aussi de se pencher de nouveau sur les vins des appellations Vino Nobile di Montepulciano et surtout Brunello di Montalcino (ainsi que Rosso di Montalcino), peut-être plus accueillants. Et pourquoi pas sur les super-toscans.



REMARQUE SUR LA SECONDE PARTIE

Commentaire de Philippe Ricard

Difficile de croire que nous ayons dégusté les mêmes vins tant les appréciations (davantage que les notes) divergent parfois fortement entre les 2 groupes de dégustateurs. Là où le groupe nocturne exprime des déficits d'harmonie, de plaisir, de race, nous sommes davantage dans le coup de cœur l'après-midi pour la finesse des vins d'Il Borghetto, l'énergie de ceux de Monsanto, la générosité du "Volpaia Costassala" de Giovannella Stianti, l'évanescence des échantillons de Paolo Cianferoni Caparsa...

Ce n'est pas la première fois que nos impressions se heurtent ainsi...

Se cachant d'abord avec naïveté derrière la thèse d'évolutions sensibles des échantillons avec l'aération (possible, mais rarement à une telle échelle)...

Puis en s'égarant en querelles intestines (parfois violentes et douloureuses) sur la remise en cause des compétences mutuelles (réflexe primaire mais naturel, surtout quand on rate un vin bouchonné en première séance !).

On pourrait aussi rajouter l'humeur générale du groupe, l'influence d'un dégustateur sur les autres, l'inverse influence des repas entre une dégustation à 14h et une autre à 19h, comme aussi l'écriture des comptes rendus dont les styles hétérogènes peuvent tout autant influencer la lecture.

Bref, la retranscription exacte, ou du moins pertinente, des caractéristiques organoleptiques d'un vin, est parfois une quête illusoire... Sans forcément chercher à se défaire sur ce qui pourrait être une sorte d'"excuse", il vaut mieux être conscient des limites de notre analyse intime, de notre fragilité par rapport aux contextes, savoir douter de nos soi-disant convictions...

Pour en revenir aux vins, il m'a semblé que le sangiovese n'est pas un cépage d'expression "facile" et que nos repères hexagonaux ne nous préparent pas spécialement à l'interpréter d'emblée avec pertinence. Sauvage, sensible, aux profils des plus polymorphes, aux amplitudes de saveurs acides, tanniques, amères et alcooliques inhabituelles pour nos palais, il semble exiger (comme beaucoup de vins de cultures inconnues) une forme d'"éducation", de connaissance, d'habitude pour le comprendre à sa juste valeur.

Plus que bien des vins d'aujourd'hui, construits pour des consommations rapides, peu exigeantes et quasiment "universelles", l'âme des Chianti semble être profondément liée à la culture culinaire locale, ses accords, ses goûts, avec des identités fortes, peu banales. Ce sont ainsi des vins sincèrement dimensionnés pour la table, exercice qui nous a fait défaut dans notre approche au club. Il est probable que notre protocole ait ici clairement montré ses limites et que ces vins exigeaient autre chose qu'une rafale de verres servis à la queue-leu-leu...

CONCLUSION GENERALE

Commentaire de Laurent Gibet

Pour évaluer la renaissance du Chianti, nous avons donc bénéficié d'une sélection très minutieuse et complète de vins toscans même si quelques noms manquent à l'appel : Felsina (bien aimé la riserva rancia 1999, à plusieurs reprises, peut-être précisément car on lui avait laissé le temps de vieillir), Querciabella, Castello di Fonterutoli, ...

La déception d'ensemble doit logiquement être relativisée dans la mesure où nous avons eu affaire à de solides vins de repas, qui méritent de vieillir (un Osso Bucco et sa composante douce/amère d'agrumes fera l'affaire pour amadouer la fougue souvent taiseuse des vins).

Sans surprise, ces vins jeunes et robustes ne s'abordent pas si facilement (on connaît le même phénomène à Bordeaux, quand les cuvées les plus rondes et gracieuses, les plus apprêtées, dépassent - à l'aveugle - les vins plus charpentés, plus réservés, demandant facilement 20 ans de garde pour exprimer tout leur potentiel). Sans atteindre des sommets, les cuvées de base s'en tirent d'ailleurs généralement mieux que les cuvées de réserve. Pour les cuvées haut de gamme, il faudra attendre 10 ans minimum.

On peut pour finir se laisser aller à imaginer que les vins de Barolo sont généralement plus aimables et plus onctueux (tout en ayant plus de coffre). C'est peut-être oublier que la différenciation à l'aveugle du sangiovese et du nebbiolo reste bien épineuse.



UN MOT DE L'ORGANISATEUR

Commentaire de Nicolas Herbin

Tout d'abord, il me tient à cœur de remercier le Club IVV pour sa confiance renouvelée et sa volonté de continuer d'aller vers de nouveaux horizons afin d'élargir sa culture du vin italien. Cette ouverture l'honore et c'est un plaisir chaque année renouvelé que ce moment de partage, cadrant idéalement avec les valeurs cardinales du vin.

Ouverture d'esprit d'autant plus grande que l'on peut globalement dire qu'à contrario d'autres dégustations organisées pour la même équipe (l'Alto Piemonte ou l'Etna par exemple), a posteriori, les vins du Chianti ont dans l'ensemble moins plu et "parlé" que ceux-précités ; à l'image de la dégustation organisée il y a deux ans avec les vins de cépage aglianico, issus de la moitié sud de la Botte, par exemple. Cela peut s'expliquer par la double optique de la culture liée à la façon de faire le vin, mais également à celle du goût des dégustateurs. Ainsi, quelques-un(e)s d'entre eux m'ont fait remarquer penser d'ordinaire moins "s'ennuyer" en goûtant des nebbioli, par exemple, que ces sangiovese là. Pourquoi ? Sur ce cas précis, même si l'on sait que nebbiolo et sangiovese peuvent par certains points se ressembler (haute tannicité, acidité marquée, caractère tardif, faible propension à fixer les anthocyanes), en (exercice de) dégustation, peu de choses les unissent. Pourquoi donc ?

Pour le cas du nebbiolo des Langhe, le plus connu d'entre tous, je voudrais rappeler que le Barolo dit "moderne" a été "inventé" par la comtesse de Barolo via un œnologue français, Oudart, qui a apporté son savoir-faire hérité de Bordeaux pour vinifier des vins secs de garde, aux tanins moins durs que ceux que l'on avait l'habitude de boire et faire localement. Par extension et projection, on imagine que les vins contemporains de la région se situent dans ce sillage et malgré la tannicité naturelle du cépage, ils sont moins difficiles à comprendre pour un français que beaucoup d'autres vins italiens "pur jus" (ie. produits entre la Toscane et la Basilicate). De même, il faut aussi noter qu'en terme de qualité, par rapport à leur potentiel, les Langhe sont entrés depuis dix ans dans une période de maturité avérée : il n'y a en effet jamais eu autant de bons vins et les producteurs locaux n'ont sans doute jamais aussi bien maîtrisé leur sujet, pour le plus grand bonheur des œnophiles du monde entier.

Concernant la vinification du sangiovese nord-toscan (identique au rustique niellucciu corse, je le rappelle), ici les choses sont toutes autres. Il n'y a en effet pas d'antériorité italo-française dans l'approche de transformation du raisin en vin. Seulement une tradition italo-toscane (il faut aller sur place pour comprendre que les toscans sont très fiers et centrés sur leur identité et leurs origines) de faire le vin dans le style du paese, avec ce fameux couple tannin/acidité renforcé dans son côté austère par le tempéré climat local, l'exiguïté des paysages, ainsi que la tradition de faire des vins pour la table, donc bâtis pour accompagner la chasse, la charcuterie, les plats rustiques (pasta e ceci) et les fromages locaux corsés. A mon sens, peu de (bons) domaines du chianti "échappent" à ce style toscan marqué, si ce n'est quelques-uns que le Club IVV a pu identifier par leur singularité en dégustation (Le Boncie, La Porta di Vertine, Riecine, Il Borghetto et Val delle Corti). Il y en a d'autres qui eux ont cherché à combattre la rusticité locale par d'autres artifices (100% bois neuf, cuvées hors appellation à dominante de cépages bordelais dits "supertoscans"), mais ils ont lors de cette double session volontairement été évités pour des raisons faciles à imaginer (voir le cas d'Isole e Olena) ! Bref, tout ça pour dire que le Chianti version "pur et dur" n'est pas un vin facile d'accès, qui plus est pour des palais français habitués à des vins moins tanniques, plus souples, spontanés et surtout fruités. Cette remarque ne se veut pas péjorative, mais plutôt réaliste et lucide.

De plus, sur l'ensemble de la dégustation, nous avons souvent remarqué que les entrées de gammes étaient en moyenne plus souvent préférées aux cuvées haut de gamme (Riserva, Gran Selezione et sélections parcellaires), plus "élevées" et donc boisées en jeunesse. Dans le moins pire des cas, le vigneron élève longtemps en grand foudre (Cf. Castell'in Villa ou Montevertine par exemple). Le bois ne dérange donc pas. Les vins peuvent par contre être parfois un peu usés par les vieux botti, mais tout dépend de la politique de la maison en matière d'ouillage et de remplacement de la futaille usagée et moins bien étanche. Pour ce qui est des élevages en barriques et demi-muids, ça se corse, car à part quelques grands domaines historiques type Castello di Monsanto qui travaillent sur ce type de contenant depuis longtemps et bénéficient d'un effet d'expérience et d'une influence réelle et efficace sur leur(s) tonnelier(s), les vigneron locaux sont souvent mal servis, avec des fûts qui marquent sensiblement les vins en jeunesse, même avec peu de bois neuf. Je l'ai particulièrement ressenti sur les vins du vendredi, même chez de bons domaines. Et je le déplore bien sûr, car ce sont les plus belles matières qui sont desservies ! Ceci dit au vieillissement, les vins sont souvent plus à l'aise, se montrant bons voire très bons. De nombreuses cuvées bues dans un cadre privé et à table pourraient - et pourront - le prouver aisément.

Si l'on en revient au cas de quelques domaines emblématiques dégustés, voilà ce que l'on peut dire rapidement :

- Montevertine est à sa place, même si on peut discuter du prix et de la précision (perfectible) du Pergole Torte en terme d'élevage et maturité. Par contre, la cuvée "Montevertine" confirme à mon sens qu'elle est le vin le plus intéressant, précis et élégant du domaine. Voilà plusieurs fois que je me fais la remarque.
- Isole et Olena surprend « négativement », dans un style en désaccord avec l'image "authentique" et "référente" présumée du domaine, avec des vins jugés internationaux, bien que la cuvée de base ait sans doute été un peu injustement maltraitée, par effet de rebond négatif du Ceparello perçu excessif.
- Je passe vite sur le cas des vins de Castello di Ama qui continuent de me décevoir, invariablement.
- Pour le cas des vins de Castello di Monsanto, je pense simplement, en toute franchise et humilité, que nombre de dégustateurs du Club sont "passés à côté", avec une forme d'incompréhension/inhabitude face des vins aussi classiques et très chiantigiane, aux tanins à la fois fins et fermes, "froids", nécessitant une réelle garde pour se livrer. Des crus profonds mais "rentrés", archétypes de leurs vignobles et cépage.
- Riecine : de même, il est possible que ces vins aient été mal jugés par effet d'enchaînement et de séquence dans la dégustation, car ils sont arrivés après notamment deux séries de vins "froids", alors que les crus de Sean O'Callaghan rayonnent de maturité, de chair et générosité ; mais celle-ci a été perçue par nombre de dégustateurs comme "too much". Il sera nécessaire de s'y réintéresser à table et/ou après quelques années de garde, car les vins du domaine - que je pratique souvent - n'ont peut-être jamais été aussi aboutis et sexy qu'aujourd'hui. Le rendez-vous est pris.
- Castell'in Villa est la bonne surprise de ces deux jours de dégustation et se révèle, avec Montevertine, être un des seuls domaines à faire quasiment l'unanimité : pour le parfum de ses vins, leur finesse, leur accessibilité, et il faut bien le dire aussi leur absence de boisé ou raideur appuyée. Le Club étant fan de vins français "à l'ancienne" proches de cette école stylistique (Lenoir, Bel Air Marquis d'Aligre), je ne suis pas surpris du bon accueil et m'en félicite, même. Une superbe adresse à ne surtout pas sous-estimer.

Enfin, je souhaiterais m'attarder un peu sur le cas énoncé plus haut des vins dits de la "nouvelle génération" et notamment des meilleurs pour mon goût, à savoir La Porta di Vertine, Riecine, Il Borghetto et Val delle Corti. Il est indiscutable qu'une nouvelle génération de grands chianti hédonistes a vu le jour, allant chercher du côté de l'école dite moderne la maturité du fruit et le charnu de texture, tout en respectant les principes classiques d'absence de contrôle des températures, de non levurage des moûts ou des macérations longues. A coup sûr, ils représentent une nouvelle voix qui fera, je l'espère, école, même si leur intégration entre traditionalistes et modernistes pourrait poser problème au moment des dégustations d'agrément du Gallo Nero. On en revient au vieux débat sur la typicité, saupoudré des intérêts économiques des différents protagonistes. Ainsi va le monde...

Je donne enfin rendez-vous au Club l'année prochaine pour une nouvelle thématique, tout en souhaitant permettre à ses membres de regoûter certains domaines et vins présentés lors de cette session Chianti à table.