

BIBI GRAETZ, Toscane "TESTAMATTA" 2016

75cl Rouge Toscane IGT Toscane



La note by Christian Walter

96-97/100

Au cœur de la Toscane, Bibi Graetz cherche à créer des vins innovants, au caractère unique. Avec de vieux vignobles, un terroir exceptionnel et un grand savoir-faire, le domaine élabore des vins qui visent la perfection. Les vignes de la propriété comptent parmi des meilleurs cépages italiens (Sangiovese, Canaiolo, Colorino, Ansonica), contribuant à créer de magnifiques vins toscans. Avec une approche anticonformiste qui fait toute la différence.

Le style est bâti sur l'élégance, le fruit, la complexité, une très belle minéralité ... un vin en dehors des modes, un style presque Bourguignon ... Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

BIBI GRAETZ (Italie, Toscane)

Depuis son château médiéval, le "Castello di Vincigliata", situé à quelques kilomètres du centre de Florence, Bibi Graetz développe une approche anti conformiste qui lui réussit. Ses vignes, situées sur une colline qui surplombe la capitale toscane, produisent exclusivement les variétés locales que sont les Sangiovese, Colorino et Canaiolo (pour les rouges) et les Ansonica et Vermentino (pour les blancs).

Diplômé de l'Académie des Arts de Florence, Bibi Graetz se lance dans la production de vin à la fin des années 90. Le contrat d'exploitation des vignes entourant le château familial arrivait alors à expiration : il fallait choisir entre l'abandon de ce vignoble ou sa reprise. Fort heureusement pour les amateurs de vins d'exception, Bibi Graetz décide de se lancer dans la carrière de vigneron, avec la même approche décalée qui fait de lui un artiste reconnu.

En collaboration avec l'œnologue Alberto Antonini, il développe en quelques années une gamme prestigieuse, que certains spécialistes n'hésitent pas à surnommer les « super-toscans ». L'utilisation de vieilles vignes et de cépages parfois oubliés, alliée à un travail sophistiqué en matière de vinification, ont contribué au succès et à la légende qui accompagne ces vins.

Bibi Graetz dessine lui-même ses étiquettes, dont l'abstraction colorée transforme chaque bouteille en oeuvre d'art : Testamatta (la "tête folle"), Colore, Grilli, Bugia, Soffocone di Vincigliata (le premier mot

signifiant "fellation" en dialecte florentin, cela valut à l'artiste d'être un temps interdit d'importation aux États-Unis)... Ces vins, à la fois concentrés et élégants, méritent qu'on s'y attarde, car ils représentent l'expression sublimée de leur terroir. Et la fierté de l'artiste qui les a fait naître.

Le vin

A very beautiful and thoughtful Testamatta with aromas of earth, terra cotta, black tea, and lavender. Full-bodied, very layered and extremely polished with superb, soft tannins. Racy and very long. Muscular and formed but very, very balanced. Gorgeous richness and depth. Shows balance and wonder. Try in 2020. (James Suckling, millésime 2016, noté 98/100)

This wine will be released in March 2019. The 2016 Testamatta represents a blend of fruit from old vines spread across the various vineyard holdings farmed by Bibi Graetz in both the Siena and Firenze provinces of Tuscany. These holdings include plots in Vincigliata (home base to Bibi Graetz and his family just outside of Florence), Lamole, Londa, Montefili and Siena. Many of the vines used here are 80 years old or more, and each site represents a cultural and enological patrimony that was specifically selected for its individual character or uniqueness. There is an unescapable metaphor in the many primary colors that blend or bleed into each other to form a single piece of art that is depicted on the front label of this handsome bottle. Testamatta reaches impeccable harmony in similar fashion. I tasted this wine on three separate occasions and was blown away each time. There is a seductively wild side to the wine that comes forth with chiseled intensity. Dark fruit, spice, tar, licorice and toasted spice make for a beautifully elegant bouquet. The mouthfeel remains mid-weight in approach, with polished tannins and a tightly knit texture that should relax and grow in volume as the wine evolves in the bottle. Some 60,000 bottles were made. (Guide Parker, millésime 2016, noté 96/100)

Caractéristiques

- **note guide Parker** : 96/100
- **note James Suckling** : 97-98/100 James Suckling
- **Cépage** : 100% Sangiovese
- **Pays** : Italie
- **Terroir** : Sélection de vignobles de Sienne, Lamole, Vincigliata, Londa, Montefili.
- **Vignoble** : Vignes âgées de +50 années, taille Alberello e Guyot.
- **Viticulture** : Viticulture biologique, amour des très vieilles vignes (certaines d'entr'elles ont plus de 80 ans), vinifications entièrement naturelles.
- **Vinification** : Fermentation spontanée en barriques ouvertes avec 6 à 8 pigeages manuels quotidiens.
- **Elevage** : 24 mois en fûts de chêne français et 6 mois en bouteille
- **Millésime** : 2016
- **Période de consommation** : à boire entre 2020 et 2035
- **Alcool** : 13,5% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafes dans sa jeunesse
- **Coup de coeur** : Oui