

PODERE SAN CRISTOFORO, Toscane "AMARANTE" 2018

75cl Rouge Maremma Toscane DOC Toscane



La note by Christian Walter

91/100

Podere SAN CRISTOFORO est devenu l'un des domaines les plus réputés de Toscane. Situé dans la région de Maremme, en face de l'île d'Elbe, paradoxalement la région de vin la plus reculée de Toscane, apparaissent des vins révolutionnaires, c'est le Nouveau Monde Toscan. Un travail remarquable en biodynamie permet de tirer la quintessence d'un vignoble déjà privilégié par son exposition aux brises marines. Faibles rendements, gestion des sols et du feuillage, densité de plantation, sélection clonale, etc ... donnent naissance à des flacons d'exception, au caractère unique.

Amarante, Carendelle, Améri, trois très belles cuvées de Sangiovese, cépage emblématique de la Toscane. Coup de cœur pour la cuvée 100% Petit Verdot ! Le style : très belle expression naturelle du fruit, texture riche et équilibrée, énergie et minéralité pour l'ensemble des vins du Domaine. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

PODERE SAN CRISTOFORO (Italie, Toscane)

En Toscane, la diversité des paysages et la douceur du climat constituent de parfaits ingrédients pour la culture de la vigne. C'est à Gavorano, dans la province de Grosseto, que s'étend la propriété de Podere San Cristoforo. Seuls 14 hectares sont plantés de vignes, le reste étant consacré à la culture du tournesol et aux champs d'oliviers.

Sur ces collines pierreuses, à haute teneur en argile, le vent constant, venu de la mer, favorise le développement du raisin et l'expression de ses composantes aromatiques les plus nobles. Lorenzo Zonin fait appel, depuis de nombreuses années, aux principes de la biodynamie pour rendre la terre plus fertile et la vigne plus résistante, sans jamais avoir recours aux substrats chimiques.

La précision de la viticulture est ici essentielle, avec des faibles rendements, peu de recours à la technologie et beaucoup de travail manuel. La gestion des sols et du feuillage, de l'exposition des fruit à la lumière et au vent, le choix des sites, la densité de plantation, la sélection clonale, le traitement des raisins, l'absence de filtration des vins : tous ces éléments font les vins de Podere San Cristoforo. Un vin fin élaboré avec peu de recours à la technologie impose un soin extrême dans les vignes et mène à une meilleure qualité du fruit. Ceci donne un vin dont l'origine est reconnaissable dès la première gorgée,

avec peut-être des variations dues aux bonnes et mauvaises années que la technologie aurait pu permettre de gommer comme dans la plupart des vins auxquels nous sommes habitués, mais qui délivrent indéniablement un caractère plus marqué.

On y retrouve des cépages typiques de la région : Sangiovese, et Petit Verdot pour les rouges, Vermentino et Trebbiano pour les blancs. Les vendanges sont manuelles et les vins non filtrés : les recours à la technologie restent ainsi volontairement limités, afin de favoriser l'expression naturelle du fruit.

En résultent des vins au caractère marqué, avec des variations notables d'un millésime à l'autre, bien loin de l'aspect un peu trop lisse de certaines productions actuelles. La fraîcheur et la complexité sont au rendez-vous, avec une mention spéciale pour le Podere San Cristoforo 2016 (Petit Verdot), qui exprime de façon unique la typicité du terroir qui l'a vu naître.

Le vin

L'amarante est une nuance de rouge, similaire à la couleur de ce vin, et qui tire son nom de la couleur d'une plante appelée Amarantos (impérissable) par les Grecs. Ce nom représente par conséquent toutes les vraies valeurs, les qualités sacrées et inchangées au fil du temps qui imprègnent le terroir et le vignoble.

The affordable 2017 Maremma Toscana Sangiovese Amaranto takes a slightly less formal approach to the mighty Tuscan grape. This is a luminous, ruby colored red with bright aromas of forest berry, wild cherry, blue flower and candied orange peel. The wine ages in neutral oak for ten months, so the integrity of the fruit comes through with naked and transparent intensity. Pair this wine with simple pizza or wood-fired flatbread. Some 23,520 bottles were produced. (Guide Parker, millésime 2017, noté 89/100)

L'abordable Maremma Toscana Sangiovese Amaranto 2017 adopte une approche un peu moins formelle du puissant raisin toscan. Il s'agit d'un rouge rubis lumineux aux arômes éclatants de baies de forêt, de cerise sauvage, de fleur bleue et d'écorce d'orange confite. Le vin vieillit dans un chêne neutre pendant dix mois, de sorte que l'intégrité du fruit ressort avec une intensité nue et transparente. Accompagnez ce vin d'une simple pizza ou d'un pain plat au feu de bois. Quelque 23 520 bouteilles ont été produites. (Guide Parker, millésime 2017, noté 89/100)

Caractéristiques

- **note guide Parker** : 89/100
- **Cépage** : 100% sangiovese
- **Pays** : Italie
- **Terroir** : Terroir de Selceto et Sugarelle
- **Vignoble** : Âge des vignes 11 années Selceto et 13 années Sugarelle
- **Viticulture** : Biologique (certifiée), et pratiques biodynamiques
- **Vinification** : Rendements 35hl/hectare. Fermentation alcoolique spontanée par levures indigènes, en cuve inox pendant 7 jours. La fermentation malolactique se fait en fûts immédiatement après la fermentation alcoolique.
- **Elevage** : Elevage 10 mois en fûts de chêne français, mise en bouteille en lune descendante, sans collage ni filtration.
- **Millésime** : 2018
- **Période de consommation** : à boire entre 2020 et 2024
- **Alcool** : 14,0% vol.

● **Service** : 16 à 18°C