

PODERE SAN CRISTOFORO, Toscane "CARANDELLE" 2015

75cl Rouge Maremma Toscane DOC Toscane



La note by Christian Walter

92/100

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

Carandelle provient d'une viticulture respectueuse de l'environnement, caractérisée par des faibles rendements et beaucoup de travail manuel. Tous les travaux dans la vigne et les chais ont lieu selon le calendrier lunaire et les raisins fermentent naturellement avec leurs propres levures indigènes.

Carandelle est un vin élaboré à 100% avec du Sangiovese provenant de la vigne du même nom, un vin élaboré à 100% avec du Sangiovese provenant de la vigne du même nom, élevé 10 mois en fûts de chêne français.

Tonic and tight, the 2015 Maremma Toscana Sangiovese Carandelle exudes elegance and grace. This is a delicate expression with aromas of wild berry, blue flower and blanched almond. When it comes to highlighting the finesse and finer detailing of Sangiovese, Podere San Cristoforo is among the best on the Tuscan Coast. This mid-weight wine finishes with silky, polished tannins. (Guide Parker, millésime 2015, noté 91/100)

Caractéristiques

- **note guide Parker** : 91/100
- **Cépage** : 100% sangiovese
- **Pays** : Italie
- **Terroir** : Terroir de Carandelle
- **Vignoble** : Âge des vignes 13 années
- **Viticulture** : Biologique (certifiée), et pratiques biodynamiques
- **Vinification** : Rendements 43hl/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** : 2015
- **Période de consommation** : à boire entre 2019 et 2025
- **Alcool** : 13,5% vol.
- **Service** : 16 à 18°C