PODERE SAN CRISTOFORO, Toscane "PETIT VERDOT" 2018

75 cl Rouge Maremma Toscane IGP Toscane



La note by Christian Walter

94+/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 (Toscane, Italie)

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 feuilage, 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 élélements font les vins de Podere San Cristoforo. Un vin fin élaboré avec peu de recours à la technologie impose une soin extrême dans les vigne 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

San Cristoforo est l'un des rares domaines de en mesure d'obtenir un 100% petit verdot. Les quelques grappes, constamment caressées pas les brises marines, poussent sur les graves de couleur ocre de Podere San Cristoforo au milieu d'olivier et de chênes-lièges centenaires. Ces éléments donnent un vin avec un fruit riche évoquant des notes méditerranéennes, dont la vinification simple fait ressortir toutes les caractéristiques du terroir.

This is a ripe and penetrating wine that also offers unexpected elegance, especially for a grape of this power and determination. The 2016 Petit Verdot is sweet, round and bursting with bright fruit intensity. It ages in Allier barrique for ten months, so you also get a good amount of spice and oak-driven complexity. Ultimately, what sets this wine apart is the elegance and attractive accessibility it offers to consumers. Only 6,500 bottles were made. (Guide Parker, millésime 2016, noté 93/100)

C'est un vin mûr et pénétrant qui offre également une élégance inattendue, surtout pour un raisin de cette puissance et de cette détermination. Le Petit Verdot 2016 est doux, rond et éclatant d'intensité fruitée. Il vieillit en barrique dans l'Allier pendant dix mois, ce qui lui confère une bonne dose d'épices et une complexité due au chêne. En fin de compte, ce qui distingue ce vin, c'est l'élégance et l'accessibilité séduisante qu'il offre aux consommateurs. Seulement 6 500 bouteilles ont été fabriquées. (Guide Parker, millésime 2016, noté 93/100)

The aromas are very perfumed with dried flowers and citrus. Full-bodied, layered and very intense. Light bitterness adds to the complexity of the ripe fruit and spices on the palate. Made from biodynamically grown grapes. Try in 2020. (James Suckling, millésime 2016, noté 93/100)

Caractéristiques

- **note guide Parker :** 93+/100
- **note James Suckling :** 93/100 James Suckling
- **Cépage :** 100% petit verdot
- **Pays :** Italie
- **Terroir :** Terroir de Morello et Campo Novo (2 hectares)
- **Vignoble :** Âge des vignes 13 années
- **Viticulture :** Biologique (certifiée), et pratiques biodynamiques

- **Vinification :** Rendements 20hl/hectare. Fermentation alcoolique spontanée par levures indigènes, en cuve inox pendant 7 jours. La fermentaion 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
- **Consommation :** à boire entre 2024 et 2030
- **Alcool :** 13,5% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse
- **Coup de coeur :** Oui