walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

BIBI GRAETZ, Toscane TESTAMATTA 2020

75 cl Rouge Toscane IGT Toscane



BIO - BIODYNAMIE

La note by Christian Walter **98/100**

L'élégance est certainement le mot qui décrit le mieux Testamatta 2019. Le vingtième anniversaire de Testamatta est un véritable accomplissement, le vin atteint le niveau de qualité recherché depuis le premier millésime en 2000. Testamatta 2019 est parfaitement équilibré, profond et avec une incroyable complexité. Pour fêter les vingt ans de Testamatta et Colore, Bibi Graetz a souhaité créer des flacons uniques pour cet anniversaire. Testamatta 2019 contient toute la profondeur et l'élégance du Sangiovese, il est décisif mais avec des nuances incroyables et différentes.

Au cœur de la Toscane, sur la colline de Fiesole, là où sont produits de grands Chiantis classiques, Bibi Graetz crée des vins innovants, au caractère unique. Avec des 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 (Toscane, Italie)

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

Roses sauvages et fraises sauvages, le nez a un parfum et une expression charmants. Lifté et brillant, il possède une si belle délicatesse, un côté crémeux et crayeux provenant des tannins fins avec des éléments brillants et succulents de fraise et de feuille de framboise. On sent aussi le côté savoureux, les épices douces de vanille et les herbes séchées qui contrebalancent le fruit et l'acidité élevée. J'adore la finesse de ce vin, le fruit vif donnant l'énergie et la texture crayeuse donnant les couches. Il semble bien contrôlé, puissant mais livré avec équilibre. Il n'a pas tellement de poids apparent, il est certainement plus éthéré en termes de densité, mais la nuance de la saveur est captivante et la finale est longue et soutenue. Un vin contemplatif qui vous donne envie d'en redemander encore et encore. Élaboré dans les nouvelles installations de la cave de Fiesole. Les raisins ont été récoltés dans les six meilleurs vignobles : Vincigliata, Olmo, Londa, Lamole, Montefili et Siena, chacun étant divisé en parcelles et vendangé jusqu'à huit fois pour obtenir les points de maturation parfaits. Fermentation naturelle et indigène en barriques à toit ouvert (225l) pour les petites parcelles et en fûts de 50hl ou en cuves inox pour les plus grandes. Après 7 à 10 jours de macération, les parcelles sont mises en vieilles barriques et en fûts de 50hl pendant 20 mois. (Décanter, millésime 2020, noté 97/100)

Wild roses and wild strawberries, the nose has a lovely fragrance and expression. Lifted and bright, this has such a beautiful delicacy to it, a creamy, chalkiness comes from the fine tannins with bright, succulent strawberry and raspberry leaf elements. You feel the savoury side too, the sweet vanilla spice and dried herb aspect which counter the fruit and the high acidity. I adore the finesse here, the sharp fruit giving the energy and the chalky texture giving the layers. Feels well controlled, powerful yet delivered with poise. It doesn't have so much overt weight, it's definitely more ethereal in terms of density, but the nuance of flavour is thrillingly captivating and this has a long lifted finish. A contemplative wine that keeps you wanting more and more. Made in new winery facilities in Fiesole. Grapes were picked from the best six vineyards; Vincigliata, Olmo, Londa, Lamole, Montefili and Siena with each divided into parcels and harvested up to eight times to get the perfect ripening points. Natural and indigenous fermentation in open top barriques (225l) for smaller parcels and 50hl cask or stainless steel tanks for larger plots. After 7-10 days of maceration, the parcels are moved into old barriques and 50hl casks for 20 months. (Décanter, millésime 2020, noté 97/100)

Bibi Graetz has long been tinkering with his formula for this wine, and this vintage represents a new chapter. The 2020 Testamatta is a blend of Sangiovese from old and new vines, with a priority on cooler growing conditions (and even a few northern exposures). In the wake of climate change, and in the pursuit of elegance, Bibi is changing his approach. He also has a new vineyard property near Fiesole, and the introduction of these grapes (from a breezy, high-elevation site) are what gives Testamatta its beautiful clarity, sharpness and lifted bouquet. The new Fiesole fruit makes up about 30% to 35% of this wine. The results are vibrant, transparent and fresh both in terms of acidity and aromatic intensity. This is a wine in transformation and a wine to watch. (Guide Parker, millésime 2020, noté 95/100)

Caractéristiques

- **Note affichée sur vignette :** 97/100 note Décanter

- **note guide Parker :** 95/100
- **Cépage :** 100% sangiovese
- **Pays :** Italie
- **Terroir :** Sélection de vignobles de Sienne, Lamole, Vincigliata, Londa, Montefili.
- **Vignoble :** Vignes agées 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 :** 2020
- **Consommation :** à boire entre 2025 et 2045
- **Alcool :** 13,5% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse
- **Coup de coeur :** Non